

LA MAUVAISE HERBE, LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE VÉGÉTALE QUI A PLUS QUE TOUT BON !

Bien sûr qu'il y a quelques boulangeries 100% végétale à Paris, des pâtisseries aussi. Et il y en aura de plus en plus. Mais atteindre un tel niveau d'excellence toutes catégories - pains, viennoiseries et gâteaux -, dans et avec cette démarche durable, on n'avait jamais encore savouré du fait maison comme ça !

Direction La Mauvaise Herbe au 103, avenue de Saint-Ouen dans le XVII^e avec Maxime Raïmi et Florence Neveux, couple à la ville comme aux fourneaux vraiment pas comme les autres.





La Mauvaise Herbe est bien plus qu'une boulangerie-pâtisserie. Situé 103 avenue de Saint-Ouen dans le 17ème arrondissement, dans le quartier bobo-dynamique des Épinettes, l'établissement créé par Maxime Raïmi et Florence Neveux innove dans la tradition. À la pointe d'un savoir-faire qui se passe de tout ingrédient d'origine animale, leurs vitrines alignent les classiques dans une démarche 100 % végétale. Fondée il y a tout juste deux mois avec l'ambition de mettre en avant un engagement pour une alimentation plus durable, La Mauvaise Herbe est une boulangerie-pâtisserie avec une offre innovante, où la saveur est reine, et tout est fait maison en suivant les saisons.

UN ENGAGEMENT ÉTHIQUE, UNE OFFRE CRÉATIVE

Chaque produit de *La Mauvaise Herbe* est confectionné à partir d'ingrédients d'origine végétale. Le savoir-faire et la créativité de ce duo d'entrepreneurs leur permettent de sublimer les classiques de la boulangerie française en faisant sans lait, beurre ou crème. Et c'est bluffant ! Pains et viennoiseries sont sans compromis sur le goût, ni sur la texture. Les pâtisseries offrent également une palette de saveurs authentiques. Mais avant le choc gustatif, il y a le chic visuel dans la pure tradition française.

Lieu pas comme les autres, *La Mauvaise Herbe* privilégie des ingrédients issus de l'agriculture biologique et, si possible, dans le locavore. L'enseigne s'engage également à réduire son empreinte écologique en limitant le plastique. Son approche respecte les convictions écoresponsables d'une nouvelle génération de consommateurs tout en offrant une expérience dans l'excellence.



Il la dépasse d'une bonne tête, mais ils sont à l'unisson. Maxime Raïmi et Florence Neveux sont à la pointe d'un savoir-faire, et on les croirait sortis d'un autre temps (le nom de l'enseigne rend hommage à la chanson éponyme de Brassens).

Même sourire empli de bonheur, le couple d'artisans amoureux est animé par une même passion pour le simple incroyablement bon, le bon simplement incroyable. Et en plus, c'est si beau à regarder. Preuve avec leur compte Instagram à croquer, où les photos n'ont pas besoin d'être retouchées.

LES FONDATEURS

La Mauvaise Herbe est le fruit de la collaboration passionnée entre Maxime Raïmi et Florence Neveux, deux artisans boulangers-pâtisseries engagés. Leur vision partagée est celle d'une pâtisserie respectueuse de l'environnement, qui s'adresse aussi bien aux flexitariens qu'à tous les amateurs de belles saveurs.

Maxime Raïmi

Véritable artisan du goût, a acquis une solide expérience dans la gastronomie française. Âgé de 33 ans, il est boulanger depuis ses 16 ans. Originaire de Grenoble, où il a obtenu son CAP et son BP, il a travaillé à Lyon avant de s'installer à Paris en 2016, se forgeant une solide expérience dans des maisons de qualité. « *Je me donne pour mission de démontrer que le plaisir culinaire peut parfaitement s'allier à une démarche éthique loin des conventions établies* ».

Florence Neveux

Co-fondatrice et pâtissière créative, partage cette passion pour l'artisanat et le respect de la nature. 32 ans aujourd'hui, elle a opéré une reconversion en pâtisserie à 22 ans après des études en histoire et histoire de l'art. Diplômée de l'école Ferrandi, elle a travaillé dans plusieurs établissements parisiens, acquérant un savoir-faire raffiné. « *Aucun compromis ni sur le goût ni sur la qualité, c'est ce qui nous caractérise avec Maxime. Nous sommes convaincus que chaque pâtisserie peut être à la fois un délice et un geste pour la planète* ».

Tous deux véganes, amoureux aussi bien à la ville qu'au travail, leur complémentarité fait toute l'authenticité de *La Mauvaise Herbe*. Leur créativité et leur engagement se retrouvent dans chaque création, à partir de produits bruts. « *Le nom de la boutique ? poursuit Florence, il trouve ses racines dans la chanson de Georges Brassens, artiste qui nous est cher. Rappelant le monde végétal, il symbolise aussi notre esprit rebelle et en marge que nous reconnaissons dans notre engagement végétal, un choix qui reste encore minoritaire* ».

Après plusieurs mois de recherche, *La Mauvaise Herbe* a ouvert ses portes en septembre 2024. Maxime et Florence connaissent bien le quartier, y ayant vécu pendant trois ans, et étaient ravis de pouvoir s'y installer professionnellement. Ce lien fort avec leur environnement local contribue à faire de leur boulangerie un lieu chaleureux et accueillant, à l'image de leur philosophie.

Au-delà des principes éthiques qui guident leurs choix, Maxime et Florence se sont engagés à offrir des produits qui respectent la tradition tout en intégrant des innovations végétales.

Leurs pains, tous bio, leurs viennoiseries et leurs pâtisseries sont élaborés avec des ingrédients soigneusement sélectionnés, alliant saveurs et textures incomparables. Parmi les produits emblématiques, on retrouve la **Tradition T65** (1,00 €) au levain, qui incarne la maîtrise du savoir-faire artisanal, ou encore le **pain Nordique** (15,00 €/kg), une fusion de flocons d'avoine, lin brun et tournesol, pour une touche authentique et nourrissante. Réalisés à partir de farines bio, brutes et moulues sur meule, comme le **pain de campagne blé T80 seigle T170** (10,50 €/kg) ou le **Petit épeautre engrain T80** (4.50 €) pour garantir une richesse de goût tout en soutenant des pratiques agricoles durables.

Leurs viennoiseries, telles que la **viennoise nature** (1,40 €), sont également réalisées avec des ingrédients végétaux soigneusement sélectionnés. La gamme comprend des classiques comme le **croissant** (1,20 €) et le **pain au chocolat** (1,30 €), mais également des créations telles que le **croissant bicolore au praliné** (1,90 €), le **feuilleté pistache orange** (2,10 €) et le **chausson aux pommes** avec une pomme entière (1,70 €), parfaits pour une pause gourmande.

Les pâtisseries de *La Mauvaise Herbe* se distinguent par leur originalité et leur savoir-faire. Notons le **flan à la vanille bourbon** (3.60 € la part, 14 € pour 4 parts).

Chaque entremets, qu'il s'agisse de la **tarte figue** (4,60 €), riche en saveurs et en textures, ou du **cheesecake** - au coing, à la mûre, à la bergamote selon les saisons - (4,80 €), fait la part belle aux fruits de saison et aux ingrédients soigneusement sélectionnés. L'entremet **amande fleur d'oranger** - biscuit amande, praliné amande, mousse fleur d'oranger, ganache montée amande, glaçage amande - (4,80 €) ou encore la **tarte citron** (4,40 €) sont des incontournables pour les amateurs de desserts raffinés.



LA MAUVAISE HERBE

103 avenue de Saint-Ouen

75017 Paris

Tél. 09 82 58 65 92

Métro Guy Môquet

Ouvert du vendredi au mercredi

7h à 20h



Crédit photos :

©Cassandre Sung - IG @sens_assiette

