



# CHEZ MEUNIER S'AGRANDIT AUX GALERIES LAFAYETTE GOURMET

Communiqué de Presse



**Paris, le 27 mai 2022** – Chez Meunier, Maison de qualité, s'agrandit en plein cœur de l'effervescent quartier de l'Opéra, au sein de l'un des food courts les plus réputés au monde : Les Galeries Lafayette Gourmet. Un nouvel espace de plus de 160m<sup>2</sup> où le pain, les viennoiseries, les sandwichs et les pâtisseries sont confectionnés artisanalement, avec un savoir-faire 100% français et selon des méthodes traditionnelles à l'épreuve du temps.

*« Chez Meunier, le pain bio et ses pâtisseries uniques se savourent avec gourmandise. Les mets de cette Maison de qualité sont des promesses de bonheur auxquelles on cède avec volupté. Ses créations uniques et authentiques ouvrent les portes à l'imagination et nous font parfois retomber en enfance. Comme des trésors cachés, ces produits exigent un haut niveau de technique, de rigueur et de savoir-faire. Inscrite dans la tradition gastronomique française, c'est tout naturellement que notre Maison a trouvé sa place et se déploie aujourd'hui au sein des Galeries Lafayette Gourmet, haut lieu du plaisir de bien manger. »*

**-Caroline Le Merer, Co-fondatrice de Chez Meunier.**

## **Chez Meunier, une identité forte**

La Maison Chez Meunier est née de la volonté de revenir aux racines, à l'essence même de ce qui fait le pain : un travail d'orfèvre, méticuleux et créatif, un artisanat qui fait corps avec des machines et des processus qui prennent du temps. Dans un monde qui tourne de plus en plus vite, on renoue ici avec une certaine idée de patience, d'amour et du travail bien fait. Dans ce lieu qui s'offre intégralement au regard, Caroline Le Merer souhaite faire (re)découvrir la magie physique, sensorielle et sensuelle de l'univers de la boulangerie.



Transparent, vivant et animé, le lieu expose tous les secrets et les rouages du processus complexe et passionnant de la confection du pain bio et des pâtisseries. Parce que le pain est fabriqué de façon traditionnelle, et que chaque étape de sa confection est maîtrisée et contrôlée, les artisans peuvent aussi se permettre des explorations et innovations, notamment dans l'univers de la viennoiserie créative, car après tout, ce sont eux qui donnent le « La ».



### **Plus de 160m<sup>2</sup> de douceurs... niché au cœur des Galeries Lafayette Gourmet**

Sur 160 m<sup>2</sup>, ce nouvel espace est une ode à l'artisanat « d'antan », avec un décor « art déco » faisant écho à la tendance actuelle du design et de l'authentique qui détonne. « *Nous ne souhaitons pas vendre une marque ou une image, explique Caroline Le Merer, nous vendons d'abord des produits et un savoir-faire. Nous voulons travailler dans la profondeur, dans la vérité.* ». Le stand a été conçu pour durer, s'inscrire dans le temps, écrire son histoire et se polir au fil des années à venir. L'essentiel du mobilier de style « art /déco » a été ingénieusement adapté aux espaces. Idem pour les rayonnages où s'alignent aujourd'hui les différentes créations de l'enseigne.

### **Une aventure à taille humaine**

C'est aux côtés de 25 collaborateurs, que ce stand, qui renoue avec l'essence de l'artisanat, a pu voir le jour. Certes, Caroline Le Merer donne la direction artistique, définit les saveurs, mais ces derniers apportent chacun, une note différente, voire différenciante, donnant lieu à un savoir-faire qui est propre à cette maison de qualité. Ensemble, ils créent, goûtent et offrent des pains et pâtisseries créatives qui sont à retrouver au cœur de ce célèbre temple gastronomique.

**Rendez-vous au stand Chez Meunier à partir du 27 mai aux**

**Galeries Lafayette Gourmet 35 Boulevard Haussman 75009**

**Paris**

#### **A Propos :**

Créée en 2014, la Maison Chez Meunier, qui détient aujourd'hui 11 boutiques au cœur de l'Île de France, offre des pains biologiques de qualité, des viennoiseries créatives, des pâtisseries gourmandes et une cuisine comme à la maison. Excellence, innovation et respect du savoir-faire artisanal guident le travail de cette grande Maison au quotidien. Rassemblant des artisans passionnés, Chez Meunier n'a pas fini de surprendre et ravir les papilles des Français.