

THE FRENCH
BASTARDS

PAINS

STORY

Fondée en 2018 par Julien Abourmad, Emmanuel Gunther et David Abehsera, la boulangerie The French Bastards est avant tout l'histoire de trois amis prêts à tout pour bousculer les codes établis. Ils représentent une nouvelle génération qui joue avec les règles de la boulangerie-pâtisserie sans jamais oublier l'essentiel : le produit. Julien, le chef derrière les produits innovants et gourmands de la maison, a parcouru le monde en cuisinant à Tel-Aviv, Melbourne et Sydney. Durant son passage à Sydney, il a travaillé pour le célèbre chef Australien Mike McEarney qui lui a alors donné le surnom de "French Bastard" en raison de sa capacité à réussir rapidement tout ce qu'il entreprend. La première boutique The French Bastards a ouvert ses portes en janvier 2019 rue Oberkampf et la marque compte aujourd'hui six boutiques dans le centre de Paris.

The French Bastards reflète l'esprit et la mentalité des trois fondateurs. Le nom rappelle bien évidemment leur attachement aux techniques boulangères françaises, mais avec une touche d'irrévérence et de décontraction qui les caractérise si bien. Il s'agit d'une ode au pain bâtard, un pain dont la forme se situe entre la baguette et la boule. L'objectif était de conserver le surnom original de Julien, tout en capturant l'esprit français qui se cache derrière ce nom de marque.





THE FRENCH BASTARDS DÉVOILE SES NOUVEAUX
PAINS ARTISANAUX

Les Bastards frappent fort en élargissant leur gamme de pains, conçus pour chaque moment de la journée. Toujours avec son style unique, cette boulangerie régressive invite à découvrir des pains gourmands, moelleux et authentiques, destinés à satisfaire les palais les plus exigeants grâce à une généreuse variété de pains. Élaborés avec le Moulin Paul Dupuis, leur fournisseur de toujours, ces pains sont le fruit d'un savoir-faire exceptionnel. The French Bastards maintient son engagement envers la qualité, les méthodes de production durables et les produits d'excellence, notamment grâce à une farine d'un standard incomparable.

Pain Complet

Un mélange parfait de saveurs et de bienfaits, grâce à une farine bio complète aux vertus nutritives issues du grain de blé utilisé dans son intégralité. Une touche de miel pour le moelleux, il est idéal au petit déjeuner, à déguster en tartine avec ou sans confiture.

(1 kg / 10,90€/kg) soit environ 12€ la pièce.

Pain Nordique

Préparé avec trois farines différentes (traditionnelle, complète et sarrasin), ce pain a d'excellentes qualités nutritionnelles. Grâce au sarrasin qui est naturellement sans gluten rendant le pain plus digeste. Sa couleur et son goût légèrement grillé, il le doit au malt torréfié. Ce pain est parfait pour accompagner un repas !

(1 kg / 11,90€/kg) soit environ 13€ la pièce.

Tourte de Meule

Cuisinée à partir d'une farine bio T110, cette tourte offre une texture à mi-chemin entre la tradition et la complète. Réalisée au levain naturel suivi d'une longue fermentation, sa qualité est incomparable. Son caractère rustique et sa mie tendre, façonnée en boule, accompagne la sauce et le fromage.

(1,1 kg / 10,40€/kg) soit environ 11.50€ la pièce.





Tourte de Meule Fruits Secs

Cette tourte agrémentée de cranberries, d'abricots, de figues, de pistaches et de noisettes, allie sucosité et nutriments. Sa mie généreuse, mêlant des textures croquantes et tendres, promet une dégustation des plus savoureuses. Un petit plaisir parfait pour une pause gourmande l'après-midi !

(15.80€/kg) soit environ 17,50€ la pièce.

Les Petits Pains

Les petits pains salés sont de vraies parenthèses gourmandes faites à partir d'une pâte de tradition bio au levain naturel longtemps fermenté. The French Bastards propose deux références de ces petits pains : tomates séchées et pesto ou lardons et emmental. Parfait le matin pour un petit déjeuner ou la journée pour un goûter salé.

PETIT PAIN LARDONS EMMENTAL

Prix = 4,20€ la pièce

PETIT PAIN TOMATES PESTO

Prix = 4,20€ la pièce

LES BOUTIQUES

OBERKAMPF

61 rue Oberkampf,
75011 Paris

SAINT-DENIS

181 rue Saint-Denis,
75002 Paris

SAINT-FERDINAND

35 place Saint-Ferdinand,
75017 Paris

PIGALLE

65 rue Jean-Baptiste Pigalle,
75009 Paris

SÈVRES

60 rue de Sèvres,
75007 Paris

TEMPLE

5 rue du Temple,
75004 Paris

LILLE

52 rue Basse,
59800 Lille

D'abord désireux de récupérer des boulangeries existantes, les French Bastards ont ensuite poursuivi leur développement en procédant par créations. Dès lors, le concept architectural a pu s'affiner à mesure que l'esthétique architecturale brutaliste s'affirmait. Elle se distingue par sa simplicité, son recours au béton et son caractère minimaliste. Le bois foncé évoque le mobilier de style Henri II, créant ainsi un contraste saisissant avec la robustesse du béton et les murs de pierre. Cette esthétique traduit en des termes architecturaux la démarche artisanale bastard, rien de trop lisse, rien trop de régulier.



Nos adresses :

61 rue Oberkampf, 75011 Paris

181 rue Saint-Denis, 75002 Paris

35 place Saint-Ferdinand, 75017 Paris

65 rue Jean-Baptiste Pigalle, 75009 Paris

60 rue de Sèvres, 75007 Paris

5 rue du Temple, 75004 Paris

52 rue Basse, 59800 Lille

<https://thefrenchbastards.fr/fr>