

DOSSIER DE PRESSE

2025



GIOVANNI BIANCO
À LA CROISÉE DES PAINS & DES IDÉES



GIOVANNI BIANCO



LE FEU SACRÉ D'UN ARTISAN LIBRE

À 30 ans, Giovanni Bianco est déjà une figure à part dans le paysage parisien de la boulangerie.

Né à Meaux, formé dès l'enfance au contact de la nature, ce prodige du pétrin a su tracer son sillon à contre-courant.

Tout commence à six ans, dans une ferme pédagogique, où il découvre la magie de la pâte qui lève et du pain qui chante en sortant du four.

«C'est la première fois que je touchais quelque chose de vivant. Et ça ne m'a jamais quitté.»

À 13 ans, il quitte le lycée, pousse la porte d'un CAP boulangerie, enchaîne un diplôme de glacier à Bologne, un BP de boulanger...

À 17 ans, son parcours est terminé, ses mains savent déjà tout faire. Du 6ème arrondissement, dans les fournils de Bread and Roses, à une boulangerie tenue par un MOF à Alésia, Giovanni se forge auprès des meilleurs : précision, exigence, régularité — **il absorbe tout.**

Jusqu'au jour où un cousin l'appelle : un petit local à vendre, 49 Rue Chardon Lagache, Paris 16.

Il a 22 ans et six mois de travaux devant lui.

En 2018, Il ouvre Giovanni - Boulangerie Contemporaine en 2018. La suite, c'est un mélange d'instinct, de travail et de feu sacré.

« J'aime le pain parce qu'il me surprend...c'est vivant. Tu changes de farine, l'humidité de l'air monte, la température baisse... et tout peut basculer. Ce que j'aime, c'est cette part d'imprévisible. Il faut être à l'écoute de la matière. Et puis en boulangerie, le geste est brut, instinctif — il ne ment jamais. »

Giovanni



GIOVANNI BIANCO

SON FLAN ? UNE ODE AU SOUVENIR



LA GLOIRE PAR LE FLAN, L'AVANT-GARDE PAR LE PAIN.

En 2019, Giovanni rafle le **prix du Meilleur Flan de Paris**, organisé par le Syndicat de la Boulangerie du Grand Paris. Un concours où il débarque en improvisation, sans même les bons cercles — un ami lui en prête à la dernière minute.

Sur 150 participants, c'est lui qu'on appelle sur scène.

« J'ai voulu retrouver le goût du flan de mon enfance. Ce flan-là, il est simple, classique, ancestral. C'est un flan de mémoire. »

Résultat : des clients qui font le trajet depuis Cabourg pour une part à **3,50 €**.

Et une file qui s'allonge au 49 Rue Chardon Lagache !



AUTRES BEST-SELLERS

Le chausson aux pommes à 2,50 €,
La miche blanche-seigle à 4,50 €,

toujours avec des **matières premières de qualité**, une **cuisson au cordeau**, et une sensibilité créative que Giovanni revendique pleinement.

LES PAINS DE GIO



QUAND LE PAIN DEVIENT RÉVOLUTION.

Chez Giovanni Bianco, même le pain sort des sentiers battus. Avec les Pains de Gio, il signe une **révolution douce** : une **gamme sans farine, ultra-protéinée**, pensée pour les corps en mouvement et les appétits conscients. Un pain d'aujourd'hui, façonné avec rigueur, mais sans jamais tourner le dos à l'essentiel : **le goût**.

«Je voulais créer un pain pour ceux qui aiment manger bon, mais qui font attention à ce qu'ils mettent dans leur corps. Un pain nutritif, dense, rassasiant, sans rien de superflu.»

Il aura fallu plus de **quarante essais pour aboutir à la version finale** : une base de **Skyr, des œufs bio, des flocons d'avoine, une pincée mesurée de sel de Guérande - rien d'autre**. Pas de levure, pas de farine, pas de sucre. Le résultat : une mie moelleuse, une croûte bien dorée, et un **taux de protéines supérieur à 10%**. Une texture réconfortante, un goût franc, une digestion légère.

DÉCLINÉ EN 3 VERSIONS

- NATURE (3,20 €)
- OLIVES (3,50 €)
- FRUITS SECS (3,80 €)

« J'ai mis autant de rigueur que dans un pain au levain. Ce n'est pas un gadget healthy, c'est un pain d'auteur, exigeant, équilibré. Il s'adapte à notre époque sans renier l'essence de la boulangerie : nourrir, rassasier, faire plaisir. »

Avec cette création, Giovanni prouve qu'il ne se contente pas de maîtriser les règles : il les redéfinit. En lançant **les Pains de Gio, il signe un manifeste — celui d'une boulangerie consciente, enracinée, mais tournée vers demain.**



SANS FARINE, SANS GLUTEN & PROTÉINÉ

Les Pains de Gio séduisent autant les **amateurs de clean food** que les esthètes de la boulangerie.

Leur polyvalence (**petit déjeuner, en-cas, repas sportif**) et leur formulation sans farine en font un produit déjà convoité par les clients fidèles.

GIOVANNI BIANCO

EN QUELQUES CHIFFRES

2018

Ouverture de la boulangerie
49 Rue Chardon Lagache,
75016 Paris
à 22 ans

2019



Prix du meilleur Flan de Paris
Syndicat du Grand Paris

6 APPRENTIS

6 apprentis boulangers
accompagnés depuis
l'ouverture

FRÉQUENTATION

300 clients par jour

140 FLANS/JOUR

soit près d'un client sur 3



ET LA SUITE ?

UN FUTUR, PLEIN DE PROJETS

Après avoir conquis le palais des parisiens avec ses flans primés et ses pains révolutionnaires, Giovanni Bianco ne compte pas s'arrêter là.

Un livre de recettes est à l'horizon, une envie de partager son savoir-faire et ses inspirations avec un plus large public.

Parallèlement, des contacts avancés avec l'hôtellerie de luxe et les épiceries fines confirment l'intérêt croissant pour ses créations, gages d'excellence et d'authenticité.

Enfin, Giovanni nourrit un nouveau rêve : ouvrir un second point de vente, peut-être dans un autre quartier de Paris, toujours avec cette même envie d'allier authenticité et qualité.



Après avoir investi le 16ème arrondissement — un lieu chargé de sens, symbole de retour aux sources avec son espace et sa verdure — il souhaite aujourd'hui **explorer d'autres coins de la capitale**, pour continuer à faire rayonner sa vision d'une boulangerie contemporaine, profondément ancrée dans ses racines mais résolument tournée vers l'avenir.

Giovanni



DOSSIER DE PRESSE

2025



INFORMATIONS PRATIQUES :

49 Rue Chardon Lagache, 75016 Paris

Du Mardi au samedi : 7h00 – 19h00 Dimanche, lundi : fermé

Métro : Station Chardon Lagache (ligne 10)

