

LA TABLE par Du Pain et des Idées

Save the Date : lundi 20 octobre // 34, rue Yves Toudic – 75010

« J'ai toujours eu envie de m'exprimer avec mes mains autour de quelque chose qui se partage et qui rassemble. J'ai commencé avec le pain, je continue avec la tambouille ! »

En 2002, Christophe Vasseur, boulanger autodidacte passionné ouvre sa boulangerie, Du Pain et des Idées. Depuis près d'un quart de siècle, son fameux Pain des Amis fait le tour du monde, ses convictions aussi ! Cet automne, il s'apprête à inaugurer La Table par Du Pain et des Idées, un lieu de rencontre et de partage à son image.

Saisir l'opportunité... Juste avant l'été, Christophe Vasseur apprend que l'espace attenant à sa boulangerie cherche repreneur. Lui qui a toujours aimé rassembler amis et famille pour partager un repas et des idées reprend donc le flambeau. Même adresse et même cahier des charges que pour la boulangerie. Ce restaurant incarnera l'artisanat dans ses valeurs fondamentales. Celles qui proposent peu mais très bon, avec des matières premières d'excellence issues majoritairement de l'agriculture biologique. Du goût et de la santé. Et surtout, du plaisir et des émotions !

Cette nouvelle adresse sera le temple des pâtes emblématiques de Du Pain et des Idées où le four de boulanger trônera en saint patron ! Pâtes à pain, à brioche, feuilletées... Elles se transformeront toutes en nouvelles recettes et seront soigneusement accompagnées par une sélection de vins naturels vinifiés par Nadia Verrua qui signera ici, sa seule adresse parisienne.

La carte s'articulera en trois temps :

- Petit-déjeuner : offre viennoiserie et café de spécialité, sur place
- Déjeuner : 4 pizzas, 3 permanentes et 1 selon l'humeur du boulanger

- Diner : cuisine au four de boulanger et cave à vin

Une carte évidemment courte pour être parfaitement maîtrisée. Des produits sourcés en France et dans le Piémont italien pour leur qualité. Du mobilier chiné pour consommer responsable, car il y a déjà suffisamment d'objets manufacturés en ce bas monde.

Pour ce nouveau chapitre, Christophe Vasseur propose une manière d'accompagner et soutenir le projet d'une manière conviviale, lorsque c'est possible et pour ceux qui le souhaite. Un système de carte de membres et de pré-réservations est mis en place. 3 options sont proposées : Pionnier, Parrain et Fondateur. L'idée derrière ces « cartes de membres » est de soutenir l'ouverture du restaurant en prenant ses billets à l'avance comme pour un concert, sauf que celui-là sera gourmand et jouera sur de nombreuses dates