

JOURNÉE MONDIALE DU PAIN :
LE BOULANGER DE LA TOUR PRÉSENTE
UNE CRÉATION EXCLUSIVE



LE **BOULANGER** DE LA TOUR



Ce 16 octobre, les boulangers et passionnés de la discipline célèbrent la Journée Mondiale du Pain. Entre tradition et innovation, **Kevin Derpierre**, à la tête du fournil du **Boulangier de la Tour**, dévoile une création exclusive en hommage à la profession : la **baguette sarment aux céréales torrifiées (Bio)**, nécessitant 24h de pousse. Disponible à la boulangerie dès le 16 octobre mais également servie aux convives du restaurant de la Tour, cette proposition allie avec justesse caractère des farines anciennes et du levain liquide, et croquant gourmand des graines torrifiées.

Allié idéal de votre déjeuner ou dîner, ses notes lactées subtiles se révèlent particulièrement savoureuses avec le célébrisime canard Challandais, incontournable de la table gastronomique, mais aussi avec du fromage, à l'instar d'un comté affiné, grâce à sa mie alvéolée et sa fine croûte croustillante.





À la tête du Boulanger de la Tour depuis 2 ans, Kevin Derpierre perpétue l'excellence de la Maison. Chef Boulanger de l'établissement, il conjugue savoir-faire acquis auprès des plus grands (formé chez Des Gâteaux et du Pain auprès de Claire Damon et chez Maison Landemaine), entremêlé d'une touche de modernité, avec des pains disponibles toute l'année mais aussi des créations exclusives à découvrir lors de chaque célébration (Noël, St-Valentin, Pâques...). On lui doit notamment le pain au levain noix de cajou et thym ou encore le pavé abricot confit & noisettes qui ont chacun rencontré un franc succès auprès de la clientèle.



En étroite collaboration avec Yannick Franques, Chef de La Tour d'Argent* l'un des Meilleurs Ouvriers de France, Kevin Derpierre conçoit des pains que l'on retrouve aussi bien à la table étoilée qu'au Boulanger de la Tour situé juste à côté.





Kevin Derpierre valorise les farines anciennes Bio des Moulins Familiaux (partenaire historique de la boulangerie situé à Chars dans le Val d'Oise), plus digestes et qui confèrent davantage de complexité aromatique aux pains. Il se distingue également par le levain naturel qu'il travaille avec des temps de repos plus longs que d'ordinaire afin de permettre aux saveurs de se développer et aux pains de s'exprimer pour s'imposer à la dégustation, loin du rôle de figurant qu'on lui connaît souvent.

« Le pain, c'est un de nos trésors nationaux. Véritable matière vivante, il faut savoir la maîtriser, l'ajuster en fonction des variations de température et d'humidité extérieures afin de proposer une qualité toujours constante à nos clients. C'est à nous, boulangers, d'innover en proposant des créations, parfait mix entre tradition et originalité, de remettre au goût du jour des farines parfois oubliées, de militer pour des levains naturels de qualité... On a observé un regain d'intérêt autour de la pâtisserie ces dernières années, mais la boulangerie n'est pas en reste et suit ce même engouement, symbole de notre gastronomie et du repas gastronomique des Français reconnu par l'Unesco. »

Kevin Derpierre,
Chef boulanger du Boulanger de la Tour



