

LIBERTÉ

"LIBERTÉ - Une boulangerie et une pâtisserie comme Paris n'en a jamais vus"

[France Today](#)

Ce quartier anciennement négligé est devenu un véritable quartier branché, animé par des artisans issus d'univers aussi divers que l'art floral japonais, la maroquinerie ou les Piñatas, comme le découvre Jeffrey T. Iverson.

Depuis le début du XXI^e siècle, les quais du canal Saint-Martin, à Paris, ont connu une riche transformation. De jeunes entrepreneurs, attirés par la sérénité du lieu et les bâtiments du XIX^e siècle, y ont ouvert des bars à vin, des restaurants, des boutiques et des hôtels. Ensemble, ils ont transformé un quartier sombre et délaissé en ce que l'on appelle aujourd'hui "le quartier général des bobos".

En 2013, une des adresses les plus emblématiques du quartier a ouvert au centre même de ce carrefour - LIBERTÉ (39 rue des Vinaigriers), une boulangerie-pâtisserie comme Paris n'en avait jamais connu. Un vaste espace aéré avec un éclairage moderne, un décor minimaliste, dont une gigantesque

plaque de marbre gris en guise de comptoir, invariablement recouverte de grandes pains au levain divins et de beaux croissants au beurre. Plus insolite encore, les cuisines étaient entièrement visibles de la boutique et de l'extérieur, avec de grandes fenêtres donnant sur la rue, de sorte que tout promeneur pouvait s'arrêter et observer ce ballet des boulangers.



[LIRE L'ARTICLE EN ENTIER](#)

Boulangerie d'auteur

Inaugurée rue des Vinaigriers en 2013, LIBERTÉ révolutionne le genre et réconcilie architecture et tradition. Ses 7 pâtisseries boulangeries - 5 à Paris, 1 à Tokyo et 1 à Kyoto - revendiquent un retour sincère aux savoir-faire et à l'artisanat. Une 8ème boutique ouvrira ses portes dans le 3ème arrondissement en octobre prochain.

À PROPOS DE LIBERTÉ

Inaugurée rue des Vinaigriers, la première boulangerie pâtisserie LIBERTÉ révolutionne le genre. En réconciliant architecture et tradition, revendiquant un retour sincère aux fondamentaux. La première boulangerie d'auteur est née en 2013 près du Canal Saint Martin. En 2021, LIBERTÉ continue de s'agrandir et ouvre sa septième adresse (cinq à Paris et deux au Japon) dans le 9e arrondissement avec un nouveau concept de brunch boulanger. Grâce à son positionnement unique, LIBERTÉ hisse la pâtisserie et la boulangerie au rang que ces métiers séculaires méritent, celui de l'excellence et de l'esthétisme français. Chaque métier, la pâtisserie, la boulangerie, la viennoiserie, la cuisine, la biscuiterie (et demain chocolaterie et glacerie) vise la perfection dans un cadre contemporain et inspirant.

MICKAËL

BENICHOU,

LE

FONDATEUR

Mickaël Benichou est le fondateur de l'enseigne Liberté, la pâtisserie qui a pris le parti de montrer l'invisible, de décomplexer le laboratoire pâtissier et boulanger, en réconciliant dans un espace ouvert vente et fabrication. Avant de se consacrer à la gastronomie, il a vécu 5 ans à Milan puis a travaillé à Londres, Singapour et New York pour revenir vivre à Paris quelques années plus tard. Ces dix années à l'étranger lui ont donné le goût du voyage et de la découverte mais aussi l'envie de se consacrer à la promotion du savoir-faire français, aujourd'hui en France et au Japon à travers ses pâtisseries.



LES BOUTIQUES LIBERTÉ

LIBERTÉ Paris 9e

1 rue Hippolyte Lebas 75009 Paris
Ouvert tous les jours
Brunch samedi et dimanche de 11h à 15h

LIBERTÉ Paris 10e

39 rue des Vinaigriers 75010 Paris
Ouvert tous les jours
T. +33 1 42 05 51 76

LIBERTÉ Paris 17e

10 rue Poncelet 75017 Paris
Ouvert tous les jours
T. + 33 1 48 88 98 07

LIBERTÉ Paris 6e

40 rue St André des Arts 75006 Paris
Ouvert tous les jours

T. +33 1 42 49 14 68

LIBERTÉ Paris 7e

58 rue Saint Dominique 75007 Paris

Ouvert tous les jours

T. +33 1 45 00 76 82

LIBERTÉ Tokyo Kichijoji

2-14-3 Kichijoji Honcho, Musashino-shi, Tokyo

<http://libertejapon.com/>

LIBERTÉ Kyoto Karasuma

273 Fier Kyoto Higashi-dong-in

<http://libertejapon.com/>