

THE FRENCH
BASTARDS

SEVRES

THE FRENCH BASTARDS

S'INSTALLE RIVE GAUCHE MI-NOVEMBRE POUR SA
5^{ÈME} ADRESSE PARISIENNE.

Presque cinq ans après l'ouverture de leur première boutique, dans le 11^e arrondissement parisien, Julien Abourmad, David Abehsera et Emmanuel Gunther, les cofondateurs de The French Bastards, sont sur le point d'ouvrir leur cinquième boulangerie.

A l'angle de la rue de Sèvres et de la rue Pierre Leroux, cette nouvelle adresse de 120 m² s'intègre dans un quartier où s'alternent boutiques de mode, de luxe et délicieux commerces de bouche.

Un nouvel univers pour les Bastards !



UNE ATMOSPHÈRE BRUTALISTE & CONTEMPORAINE

*« On attendait avec impatience de pouvoir
s'exporter Rive Gauche, c'est désormais chose
faite avec le concept architectural
le plus abouti à date »*

– Emmanuel Gunther, co-fondateur.

Après avoir développé une identité de boutique forte et avant-gardiste, inaugurée dès la première adresse d'Oberkampf, The French Bastards récupère un ancien café et y installe avec ce nouveau lieu une vision brutaliste et foodporn de la boulangerie où se mélangent leurs matériaux phares : le bois et le béton.

Une ambition architecturale confiée au studio HYPNOS, qui est derrière Ojii, la dernière claque japonaise d'Olivier Leone et Arthur Cohen, pour un espace au design léché, gourmand et accueillant. Le béton ciré et la couleur chocolat du bois viennent sublimer la générosité de l'offre « comfort food » proposée par The French Bastards. Le tout avec un banc intérieur, sous leur désormais iconique néon (ici “Bastards Bake Better”), et une terrasse permettant la consommation sur place !

LE CONTRE-PIED DE LA BOULANGERIE VIEILLISSANTE

Penser la boulangerie autrement, mieux ancrée dans son époque et répondant aux attentes des consommateurs tout en leur proposant des produits aussi beaux que bons, telle est la mission que s'est donnée The French Bastards depuis l'inauguration de sa première boutique en 2019.

Elle s'illustre via des recettes créatives, gourmandes et soucieuses des prérogatives environnementales de l'époque, qui reflètent leurs années passées dans des pays anglo-saxons, à l'instar du décadent cruffin au chocolat ou du "BCBG" - une Brioche Cookie Bien Gourmande, fourrée à la pâte à tartiner et piquée d'éclats de cookie.





UNE OFFRE, SALEE & SUCREE DE BASTARDERIES

Une viennoiserie le matin, un sandwich issu de la toute nouvelle gamme snacking avec notamment des sandwiches sandos et sourdough pains de campagne ou une baguette tradition au levain à récupérer le soir avant de rentrer chez soi : une nouvelle boutique qui répond à toutes les envies, tout au long de la journée.

A noter : dégustation exclusive du flan pistache le jour de l'ouverture le 16 Novembre, un éphémère qui n'est aujourd'hui pas proposé en boutique !

THE PLACE TO BE POUR LES DESSERTS FESTIFS

En plus de toute une gamme de pâtisseries, disponible tout au long de l'année, la boutique proposera à partir du 6 décembre prochain, toute la gamme Noël avec ses deux parfums de bûche, ainsi que quelques pâtisseries qui compléteront la carte d'hiver.

Quant à l'Épiphanie, dès le 2 janvier, on pourra déguster leur galette classique qui fait fureur.

Et le temps d'un weekend début janvier 2024, les clients pourront découvrir la galette des rois édition spéciale 5 Years, célébrant l'anniversaire de l'ouverture de la première boutique d'Oberkampf.





The French Bastards - Ouverture le 17 novembre 2023

60 rue de Sèvres 75007 Paris

Ouvert du lundi au vendredi, de 8h à 20h et le samedi de 8h30 à 20h

Les autres adresses :

61 rue Oberkampf 75011 Paris

181 rue Saint-Denis 75002 Paris

35 place Ferdinand 75017 Paris

65 rue Jean-Baptiste Pigalle 75009 Paris

<https://thefrenchbastards.fr/fr>