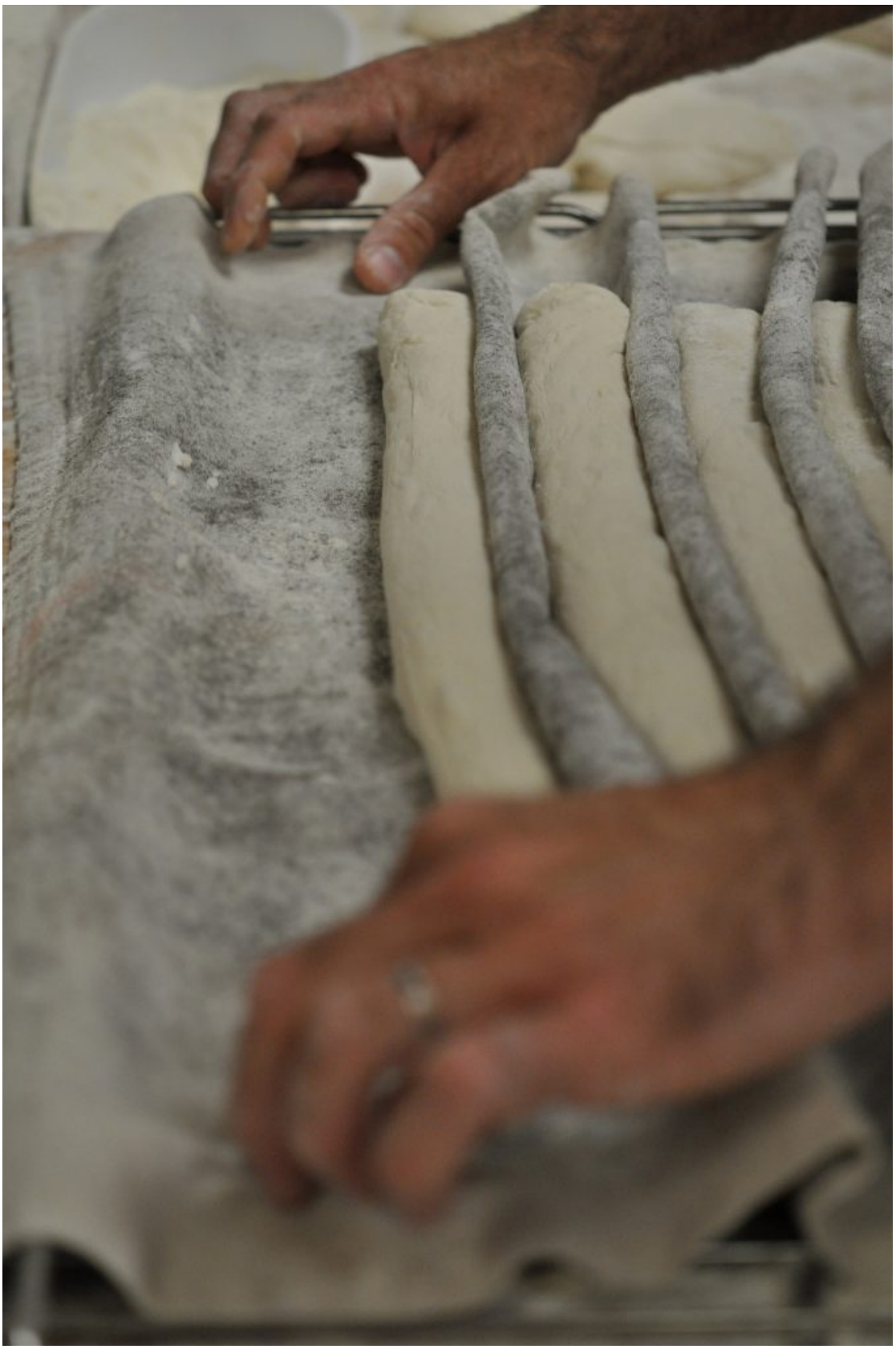
BOULANGERIE DU NIL

Posted on mai 22, 2019 by Florence Breuil

La boulangerie de Terroirs d'Avenir
Category: Boulangeries
Tag: Terroirs d'Avenir

C'est à Paris, à quelques pas du métro Sentier, au n°3 de la rue du Nil que les créateurs de **Terroirs d'Avenir** Alexandre Drouard et Samuel Nahon ont installé leur boulangerie à la façade jaune canari. La Boulangerie du Nil, comme les autres boutiques de l'enseigne qui sillonnent la rue est l'aboutissement de leur démarche. Proposer de bons produits issus de matières premières simples. Les farines utilisées pour la confection des pains et des viennoiseries sont toutes des farines françaises biologiques issues de semences paysannes provenant de moulins artisanaux. Aux fourneaux de la boulangerie du Nil, un chef boulanger passionné, Jonathan Herbster. Ce qu'il préfère travailler ? Le pain. Car c'est pour lui une matière vivante.

-

- 

-

-

-

-

-

-

Tourte de seigle, pain au petit épeautre ou bien encore moulé au sésame ? Si vous n'arrivez pas à faire votre choix devant autant d'appétissantes miches, optez alors pour le pain "phare", le pain du Nil. Réalisé avec un mélange de farines de quatre blés anciens : de l'Energo (une farine exceptionnelle au goût prononcé de cannelle nous explique Jonathan), du Khorasan, du Rouge de Bordeaux ainsi que de la farine de Trésier.

-
LE PAIN DU
NIL
4.85€ 500g

L'offre de la Boulangerie du Nil s'étend aux classiques viennoiseries, dont les savoureux croissants, réalisés par le chef boulanger en personne. Des tartes aux fruits de saison, une proposition de sandwichs réalisés avec les bons produits des autres boutiques **Terroirs d'Avenir** de la rue. Et aussi... Une esculente foccacia !

-

-