

LE PAIN RETROUVÉ

Posted on octobre 16, 2021 by Florence Breuil



Retrouvez le goût du pain

Category: [Boulangeries](#)



Après avoir ouvert une première adresse dans le 18^e arrondissement parisien, c'est finalement dans le 9^e que Hugues Mestreaud a définitivement installé son fournil. Au numéro 18 de la déjà très gourmande rue des Martyrs, à l'angle de la rue Choron.

Après sept années de tour de France des Compagnons du devoir puis quatre autres comme conseiller pour Les Grands Moulins de Paris, Hugues s'est entouré d'une équipe de passionnés afin de nous faire recouvrer avec « Le pain retrouvé » le goût du pain, du très bon pain. Celui fait à base de levain doux, avec patience ; car il ne faut pas moins de 24 à 48 heures pour laisser la fermentation opérer, laissant ainsi les arômes se développer et permettre au pain de mieux se conserver. Les farines, soigneusement sélectionnées chez Moulin Marion, garantissent une meilleure digestibilité. Les viennoiseries, réalisées avec du beurre AOP Charentes-Poitou et d'un

levain de lait, gourmandes à souhait.









La gamme proposée par « Le pain retrouvé » valorise avant tout le savoir-faire boulanger et excelle dans la simplicité et la gourmandise. Comme le savoureux flan à la vanille de Madagascar ou bien l'ensorcelant fondant au chocolat.

Faites diligence au Pain retrouvé ! Inès, qui dirige la boulangerie, bichonne autant ses clients que son équipe...







Vous pourrez vous faire un festin de ses succulents croissants dès potron-minet ; de ses brioches feuilletée ou à la fleur d'oranger, de ses babka pistachées pour le goûter ou bien encore de ses focaccias pour le déjeuner...











