

Le Grenier à Pain

Michel Galloyer

Michel
Galloyer...



Les produits phares de l'hiver

- Cakes au chocolat et marbrés à la vanille
- Tartelettes au chocolat
- Gâteaux aux fruits secs
- Kouglof



Un Grenier à Pain inauguré en Russie

Après la Chine en novembre dernier, Michel Galloyer inaugurera en février, un Grenier à Pain à Saint-Petersbourg en Russie.

Les produits annexes Grenier à Pain

- Une jolie gamme de pots de confitures à l'ancienne aux parfums variés et raffinés, abricot, fraises des bois, pétales de rose...
- Les pots de foie gras artisanal.
- Les corbeilles de biscuits, les pains d'épices, les guimauves, les sachets chocolatés et les gourmandises à croquer.



Les pains toujours à l'honneur

10 variétés de pain réalisés selon un savoir-faire artisanal recréé par Michel Galloyer, relevant de tradition avec les meilleures farines. Ils sont la référence absolue de l'enseigne Grenier à Pain, baguette d'or 2010.



Une belle année

Le mois de janvier marque le début d'une nouvelle année, l'hiver est installé, c'est aussi le mois des bons vœux qui s'échangent souvent accompagnés de petits présents comme ceux proposés ici et que vous trouverez en allant chercher votre pain dans les boulangeries Grenier à Pain.

Thé gourmandises

aux saveurs de zestes d'agrumes, pomme et biscuit : 11,20 €

Sachet de Caramels

au beurre salé - Sachet de 200 grammes : 6,70 €



CHRISTINE
PAULVÉ
ATTACHÉE
DE

PRESSE

06 80 05 40 56
www.christinepaulve.com
christine@christinepaulve.com
11 RUE LEPIC F-75018 PARIS

Choix de visuels à télécharger sur www.christinepaulve.com dans l'espace Goût et art de vivre.

Le parcours atypique de Michel Galloyer



Un homme qui sait mettre la main à la pâte...

Tombé dans le moule

Un 28 décembre « jour de la Saint Innocent », à Saulges en Mayenne.

Cette cité de caractère voit naître un homme qui n'en manquera pas : Michel Galloyer.

Ses parents sont agriculteurs, et, très tôt, il apprend les rudiments d'une vie à la ferme où les saisons rythment le quotidien.

Une éducation rigoureuse lui donne le goût du travail et des valeurs simples qui ne le quitteront jamais, tandis que sa vocation s'impose à lui : il sera boulanger-pâtissier.

Un premier stage à l'âge de 14 ans, suivi d'une embauche en tant que commis jusqu'en 1964, année du service militaire, puis son mariage et la naissance de Géraldine, amènent Michel à monter sa propre affaire : à 22 ans, il est l'heureux propriétaire d'une boulangerie à Bellême, dans l'Orne. Mais la cité devient bientôt trop petite pour son ambition : il rêve de nouvelles pâtisseries et de recettes innovantes : après avoir suivi les stages de l'Ecole Lenôtre, Michel ouvre un nouveau lieu à Angers, Le Trianon, qui avec son charmant décor Louis XVI et sa vitrine aux produits alléchants devient vite le must de la ville, tenu de main de maître par le couple Galloyer.

L'étape suivante sera la consécration de son savoir-faire avec l'admission dans la prestigieuse association Relais Dessert International qui consacre, de par le monde, les cent meilleurs artisans de la gastronomie : en 1988 Michel en fait non seulement partie, mais il en remporte le trophée.



Apprendre et former

Vient alors la belle expérience de formateur, en province et partout dans le monde, qui le conduit à un nouveau challenge : ouvrir, d'abord à Angers, puis à Paris, des boulangeries de tradition où la mémoire des recettes anciennes serait remise au goût du jour.

Il a pour cela un allié : Philippe Viron, patron des célèbres minoteries en exercice depuis 1815. Celui-ci veut réhabiliter la baguette traditionnelle, celle que l'on confectionnait dans les années 1930, dont la pâte, non blanchie, se préparait avec de la farine pure dans des pétrins à lente révolution. Comme le constate Michel, « la baguette représente 85% de la vente dans une boulangerie. Il faut donc qu'elle soit la meilleure du quartier ».

L'idée des pains rustiques de toutes sortes allait ensuite faire son chemin. Viennent le pain de 3, qui se garde 3 ou 4 jours, le magnifique ardéchois, vedette des tables du dimanche, les petits pains aux farines diverses, fourrés de noix ou de raisin, les différentes fougasses aux olives, au fromage ou au lard... une dizaine de variétés, la vedette restant la baguette : 1.200 à 2.000 sont cuites dans plusieurs boulangeries parisiennes.

Prendre le meilleur de l'ancien et du moderne.

La création des Greniers à Pain

Avec Anne-Marie Guillard, initiatrice de l'aventure parisienne, le premier Grenier à Pain voit le jour 52 avenue d'Italie en 1998, et son succès immédiat a engendré l'ouverture, jusqu'à aujourd'hui, d'une trentaine de boutiques.

La recette est éloquente : pas de chiqué, du vrai, de l'authentique, sur la table et dans le décor. Quant aux fours traditionnels, ils sont, comme dans les boulangeries d'antan, visibles du public, même si derrière eux se cache toute la performance de la modernité.

La naissance des Greniers à Pain sous licence n'allait pas tarder.

De l'Atelier Formation Michel Galloyer monté à Angers, viennent les boulangers qui eux, et eux seuls, ont le privilège d'ouvrir des boutiques sous cette marque.

De cette manière, la base de travail est identique dans chaque lieu, avec des variétés adaptées aux diverses coutumes des régions françaises.

De là, l'envol international ne se fait plus attendre, du Japon, où Michel Galloyer est très apprécié, jusqu'au Proche-Orient ou en Chine en passant par le Liban, le savoir-faire Français enthousiasme les adeptes du vrai pain français. Mais quel sera le prochain défi des Greniers à Pain ?

L'avenir est à ceux qui croient en leurs rêves, dit Michel Galloyer, qui sait, non seulement rêver, mais agir !

Affaire à suivre...



Vincent Joly, Manager des Greniers à Pain, Paris.

Des chiffres et des dates

Principales dates

- 1960-1963** : Apprentissage en boulangerie pâtisserie.
1963-1968 : Ouvrier pâtissier à Paris.
1968-1976 : boulangerie-pâtisserie à Bellême.
1976 : Création de la pâtisserie chocolaterie de luxe « Le Trianon » à Angers.
1986 : Plat Vermeil de la Pâtisserie Chocolaterie.
1987 : Ouverture aux halles d'Angers d'une boulangerie-pâtisserie.
1988 - 1989 - 1994 : Prix International du Chocolat de Paris.
1992 : Conseil et création de la pâtisserie boulangerie Cannelle à Beyrouth (Liban).
1994 : Rabelais d'Or de la pâtisserie.
1995 : Médaille d'Or de la Pâtisserie à Tokyo (Japon).
1996 : Grand Départemental du Trophée des Entreprises de Maine et Loire.
1997 : Prix National de la Dynamique Artisanale.
1998 : Ouverture du premier Grenier à Pain à Paris XIII^{ème}.
1999 : Mercure d'Or catégorie « emploi formation développement des ressources humaines ».
2002 : Ouverture du Grenier à Pain à la licence de marque.
2003 : 3 épis dans le livre « Cherchez le pain » par Steven Kaplan (éditions Plon).
2005 : Défilé au salon du chocolat à Paris avec la collaboration du maroquinier Lancel.
2005 : 1^{er} Prix du concours du meilleur croissant au beurre, Paris.
2005 : 3^{ème} Prix du Master de la meilleure baguette, Paris.
2006 : Chevalier de la Légion d'Honneur.
2006 : Exposition au salon du chocolat à Paris d'une robe en chocolat réalisée avec la créatrice Biche de Bere.
Janvier 2008 : reportage dans le cadre de l'émission Capital pour M6 et participation comme invité de la délégation officielle du voyage d'Etat de Nicolas Sarkozy en Inde.
Mars 2008 : sortie du premier numéro de la Lettre du Grenier.
2008 : Sortie du livre « Pourquoi Pas Moi ». Rencontre Presse avec Madame La Ministre Lagarde.
Mars 2010 : 1^{er} Prix de la Meilleure Baguette de Paris, Le Grenier à Pain Les Abbesses, Djibril Bodian.
Mai 2010 : L'Élysée accueille Djibril Bodian et Michel Galloyer.
Juin 2010 : Ouverture Grenier à Pain Vichy.
Juillet 2010 : Ouverture Grenier à Pain Poissy.
Octobre 2010 : Ouverture Grenier à Pain Rennes.

CHIFFRE D'AFFAIRES 2009 :
15 millions d'euros.

EFFECTIFS :
260 dont 40 apprentis.

UNE ÉCOLE DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE

L'Atelier de Formation Michel Galloyer est basé à Angers. Il reçoit des stagiaires du monde entier, et de nombreux apprentis sont accueillis régulièrement dans les différentes boutiques du groupe. Les responsables Grenier à Pain sortent tous de cette école.

UNE ENTREPRISE

en plein développement, dotée d'un réseau international important basé sur un savoir-faire traditionnel et une exigence dans le choix et la provenance des produits utilisés pour la fabrication des ses pains et de ses gâteaux. Le label Grenier à Pain/Michel Galloyer figure aujourd'hui parmi les plus dynamiques et les plus reconnus de son secteur.

DES LIVRES

« **Chocolat et gourmandises** »
Ed. de l'If, 2005.

« **Douceurs et gourmandises pure canne** » avec Vincent Joly. Ed. de l'If, 2006.

« **Pourquoi pas moi** »
autobiographie préfacée par Roselyne Bachelot et Pierre Hermé. Ed Thoba's, 2007.

Tous sont disponibles dans les Greniers à Pain.

Production



PAIN

10 variétés de pain, complet, au levain, à l'abricot, aux noisettes, figues et noix, les fougasses aux olives... s'ajoutent quotidiennement au produit phare : « La Baguette de tradition » prix d'excellence 2010 remporté par Djibril au Grenier à Pain des Abbesses 75018.



PÂTISSERIES

Ce sont 30 variétés de gâteaux évoluant au fil des saisons avec 4 nouvelles collections annuelles avec les traditionnels éclairs, tartes Tatin, Paris-Brest en passant par les clafoutis parmi toutes sortes de créations pâtisseries belles comme des bijoux. Et toute une gamme de paquets de biscuits : sablés de Jules, palets bretons et galettes bretonnes



VIENNOISERIES et GOURMANDISES

Aux traditionnels croissants et pains au chocolat pur beurre viennent s'ajouter des cakes à la vanille et au chocolat, des madeleines ou des tartes au chocolat.



LES GÂTEAUX DE VOYAGE

Ils sont l'originalité de la maison et proviennent des anciennes recettes de cakes et madeleines aux parfums de vanille et de chocolat, ils sont faciles à transporter et se conservent longtemps.



LE DÉCOR

Inspiré des décors des boutiques d'antan : sols aux tommettes vernissées, armoires campagnardes, lampes à suspension.



LE PACKAGING

Il comporte l'originalité d'être conçu comme un petit panier en carton muni d'une anse pour transporter de façon élégante les gâteaux en toute sécurité. Les cakes sont présentés dans le papier sulfurisé dans lesquels ils ont été cuits et conservent leur collerette blanche.

30 magasins à l'enseigne Le Grenier à Pain

FRANCE

Paris :

52, av d'Italie, 75013
134, rue St Charles, 75015
33 bis, rue St Amand, 75015
38, rue des Abbesses, 75018
127, rue Caulaincourt, 75018
174, rue Ordener, 75018
91, fg Poissonnière, 75009
149, fg St Antoine, 75011
12, rue du 8 mai 1945, 75010

Région Parisienne :

1 bis, bd Jean Jaurès, Boulogne
53, rue du Pt Wilson, Levallois
107, Grand Rue, Sèvres
101, rue Général Leclerc, Poissy

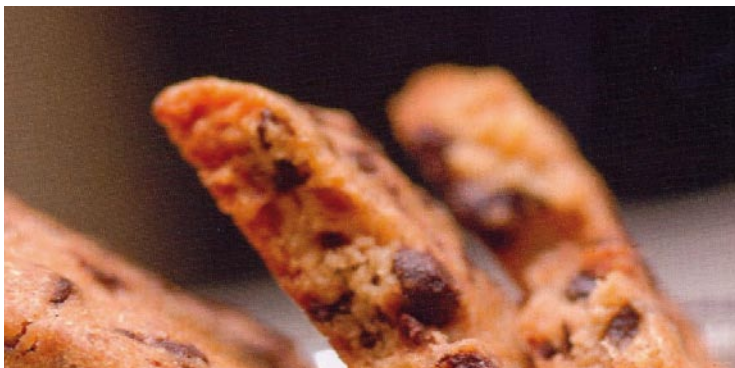
Province :

Angers (49), Avrillé (49), Saint-Barthélémy d'Anjou (49), Trélazé (49), Nantes (44), La Baule (44), Lorient (56), Ploërmel (56), Rennes (35), Le Rheu (35), Moulins (03), Vichy (03), Royan (17)

MICHEL GALLOYER À L'ÉTRANGER

Liban, Proche-Orient, Japon, Chine, Russie, Singapour.

Les cookies



Préchauffez 20min le four à 180°C.

La préparation

- Dans un saladier, mélangez le beurre, le sucre semoule, la cassonade et le sel. Tout en continuant de mélanger, incorporez les œufs et la vanille.
- Tamisez la farine et la levure chimique. Ajoutez-les à la préparation en travaillant à la spatule afin d'éviter la formation de grumeaux.
- Incorporez ensuite à la pâte les ingrédients de votre choix, soit 500 g de pépites de chocolat noir à 70 % de cacao, soit 400 g de noix hachées grillées, soit 10 g de gingembre en poudre, soit 5 g de cannelle en poudre.
- Mélangez le tout.

La cuisson

- Recouvrez une plaque de papier cuisson. Réalisez des petites boules de pâte de 40 g environ et disposez-les sur la plaque en quinconce. Laissez reposer 1 h au froid.
- Enfournez ensuite 15 min les cookies. A la sortie du four, placez-les sur une grille afin de stopper la cuisson.

Pour 35 cookies

Préparation : 20 min

Repos : 1 h au froid

Cuisson : 15 min à 180°C

Dans votre panier

420 g de farine
260 g de beurre doux
95 g de sucre semoule
200 g de cassonade
2 œufs entiers
1c. à café de sel fin
2 g de levure chimique
1c. à café de vanille liquide
soit au choix :
des pépites de chocolat noir
(70 % de cacao)
des noix hachées grillées
du gingembre en poudre
de la cannelle en poudre

Dans votre cuisine

1 saladier
1 spatule
1 plaque
1 feuille de cuisson
1 balance
1 couteau

Astuces et conseils

Conservez vos cookies refroidis dans une boîte hermétique.

Ils sont parfaits pour accompagner un café ou un thé.

Une journée avec le chef d'entreprise Michel Galloyer

Michel Galloyer :

« Le monde appartient à ceux qui se lèvent tôt ! »

Ma journée à moi, c'est un réveil très matinal, un bon café, un fromage blanc et des fruits, la lecture de mon journal local : le Courrier de l'Ouest à Angers ou le Figaro à Paris. Puis un regard sur mon iPhone, une pensée pour Angers, ma ville, mon travail, mes amis, mes repères... Quand je suis à Angers, direction le bureau, présent ou au téléphone avec mes secrétaires et mon comptable dès 9h. Au « Grenier à Pain » d'Angers, proximité avec l'équipe, on échange les points essentiels, on goûte, on parle de recettes. Puis, en train, direction Paris. J'ai le temps de travailler pendant le voyage, ou prendre un café avec des amis au bar du TGV. Ensuite, je passe dans les Greniers à Pain parisiens en taxi ou dans ma petite Smart. J'aime y échanger quelques mots avec les équipes, je les connais toutes, c'est important. Ensuite, réunion avec Vincent, le manager du groupe : on aborde l'essentiel, le recrutement, et les points sensibles des uns et des autres. Les rendez-vous s'enchaînent alors. J'aime faire de nouvelles rencontres, avoir un peu de temps à moi, et m'informer sur ce qui se fait de nouveau dans la profession. Ainsi se passe ma journée, ponctuée de bonnes récréations avec ceux que j'aime. Elle se termine parfois par un dîner convivial entre amis ou avec des professionnels, ou encore chez moi pour une soirée passée dans la sérénité. Il m'arrive encore de voyager au Liban, en Asie, par exemple, où nous attendons une ouverture en Chine. Nous avons des projets en Russie, au Vietnam et au Maroc... À l'étranger, je suis gâté et choyé, j'ai fait des formations dans le monde entier depuis 1990. J'y ai rencontré des hommes, mais surtout des femmes qui m'ont fait avancer et même me surpasser. Ainsi le temps ne compte pas pour moi, tous mes week-ends sont très chargés, pour faire, entre autres, le point comptable avec Jean-Bernard au bureau le samedi matin. Je circule aussi énormément, en parcourant 80.000 km par an en voiture, d'Angers en passant par la Bretagne, Paris et les villes où sont situés les Greniers à Pain.

« Savoir gérer son temps est le plus difficile ! »

Le plus difficile pour moi est de gérer, préserver ma famille et ceux qui me sont chers sans heurts ni conflits. Pour cela il faut aimer les gens, et avoir une dose minimale de psychologie pour honorer de nombreuses activités privées, professionnelles, voire contraignantes. Je travaille tous les jours, je ne prends pas de vacances, seulement des récréations, et j'arrive à tout faire sans agenda, je ne marque rien, j'ai une excellente mémoire et j'oublie très peu ! Je ne vieillis pas, je prends de l'âge en ne me sentant jamais fatigué. Voici un petit aperçu d'une bonne semaine qui peut durer huit ou neuf jours... Et si je décide de m'échapper 48 heures sans rien dire à personne, c'est peut être ça le bonheur !



Il aime... Il n'aime pas...

J'ai une passion pour les voitures de collection, les belles anglaises surtout, et aussi les modernes qui m'emmènent en Bretagne à Ploërmel. J'aime prendre un petit blanc de Savennières avec mes potes du dimanche pendant que nous refaisons le monde. J'aime la beauté naturelle des femmes. J'adore celles aux yeux clairs qui apprécient l'humour. J'aime l'excellence dans la simplicité. J'aime les produits nobles. Les bons vins pas trop vieux. J'aime les gens passionnés et passionnants de tous âges, les gens érudits et cultivés. J'aime le Japon pour sa rigueur et sa frénésie de découverte. Je n'aime pas les gens négligés, les radins, les profiteurs. Je n'aime pas les négatifs, les «oui mais». Je n'aime pas les envieux, les jaloux. Je déteste les conflits, les contraintes. J'aime les gagnants qui trouvent les solutions. Et je déteste les perdants qui ne trouvent que des excuses...

La décoration des Greniers à Pain, une affaire de femmes

« Dans une boulangerie,
il faut développer
tous les sens ! »

**Agnès Tiry,
peintre et décoratrice.**

Agnès réfléchit, avec Anne-Marie Guillard, à l'atmosphère des Greniers à Pain et elle a réalisé l'agencement d'une vingtaine de boutiques, revenant régulièrement adapter les lieux aux fêtes et aux saisons autour d'une curiosité particulière : le four, visible par la clientèle, qui peut suivre les phases de cuisson du pain. « Une boulangerie est un lieu où l'on se rend quotidiennement, il faut s'y sentir en confiance » constate-t-elle. « Nous devons rester vigilantes pour que les boutiques soient claires et chaleureuses. Traditionnellement, depuis des années, les boulangeries étaient peintes dans des tons de bleus, qui ne sont pourtant pas des couleurs « appétissantes ». Notre propos a été d'y développer, tant à Paris qu'en province, un esprit citadin où le côté campagne est très présent : des couleurs chaudes, du rouge - comme la couleur du feu des fours - de l'ardoise, du marron, du chocolat et du bois, qui se marie bien avec le pain, tous deux matières vivantes... Le mobilier que nous installons est adapté à la configuration de chaque boutique. Les présentoirs sont conçus sur commande, et les contenants de produits dérivés, chinés dans les brocantes : d'anciennes boîtes en tôle, des jolies cafetières, de vieux cageots dans lesquels on dispose des pommes... Et lorsqu'il y a la queue, la clientèle patiente en lisant « les mots du pains », inscrits ça et là : « l'atout des boutiques c'est aussi le pain et la poésie ».

« Décorer les magasins
avec ce que nous
produisons »

**Anne-Marie Guillard,
l'âme des Greniers à Pain.**

Propriétaire de la boutique de la rue des Abbesses dans le 18ème arrondissement de Paris, Anne-Marie s'inspire de l'air du temps pour le décor des boulangeries. « A l'époque des premiers Greniers à Pain, lorsque venait le moment de Noël, je les décorais tous à l'identique, mais aujourd'hui, vu le nombre de magasins, je ne peux plus ! Nous faisons des réunions durant lesquelles nous parlons du thème que j'ai choisi, mais nous n'imposons rien. Je regarde les cahiers de tendance des salons de décoration et je glane de bonnes idées dans les lieux branchés de Paris ! Cette année, le thème du Noël provençal a été retenu. Des branches d'olivier orneront des guirlandes de sapin avec des nœuds en lin et des grosses meringues aux amandes. Cet univers nous permettra de proposer d'autres produits à nos clients, comme de mettre en valeur les traditionnels 13 desserts du Noël provençal, avec la pompe à huile ou les nougats... L'extérieur des magasins sera rehaussé d'une grande guirlande rappelant celles de l'intérieur.



Les mots du pain

Dictons

Avoir du pain sur la planche.

C'est pain bénit.

Être bon comme le pain.

Manger son pain blanc en premier.

Je ne mange pas de ce pain-là.

Vendre pour une bouchée de pain.

S'enlever comme des petits pains chauds.

S'ôter le pain de la bouche.

Citations d'auteurs

« *Le luxe est le pain de ceux qui vivent de brioche.* »

André Suarès

« *Le théâtre doit faire de la pensée le pain de la foule.* »

Victor Hugo

« *La meilleure odeur est celle du pain, le meilleur goût, celui du sel, le meilleur amour, celui des enfants.* »

Graham Greene

« *Si les imbéciles veulent encore du gland, laisse-les en manger, mais trouve bon qu'on leur présente du pain.* »

Voltaire

« *Crois-tu qu'on puisse être bien tendre lorsqu'on manque de pain ?* »

Abbé Prévost

« *L'homme ne vit pas seulement de pain, mais de foi, d'admiration, de sympathie.* »

John Keats

