

Le Pain Paillasse® à sa Maison

Pile pour ses trente ans, le fameux pain tordu à croûte croustillante et mie moelleuse inaugure sa première boulangerie-sandwicherie artisanale à Genève, au 92, boulevard Carl-Vogt.

Une lente fermentation de la pâte pour laisser se développer la richesse des arômes durant 24 heures, des farines de blé sélectionnées, un levain naturel, la cuisson au feu de bois: éloge du savoir-faire artisanal, la recette brevetée, imaginée à Genève par le Vaudois Aimé Pouly en 1993, n'a pas changé d'un iota. Une tradition à la base d'une impressionnante réussite internationale. Le pain le plus connu de Suisse romande, distribué dans 700 points de vente à travers le pays et produit annuellement dans le monde à 50 millions d'unités, méritait bien une Maison qui porte son nom. L'expérience «wow» est au rendez-vous. Rustique, clair, foncé, en brioche, en focaccia, en Paillôchoc (pain au chocolat revisité), le pain gourmand se décline sous toutes ses formes. Le goût de l'authentique, c'est aussi une sélection de sandwiches originaux chauds et froids, d'en-cas salés et sucrés, de tartes et de viennoiseries à déguster sur place ou à l'emporter.

Décontraction estudiantine

Rendez-vous des amateurs de bon pain ouvert 7 jours sur 7, la «Maison pilote» située à deux pas d'Uni-Mail est également



PAIN PAILLASSE®

Rustique, clair, foncé...le pain paillasse se décline sous toutes ses formes.

le déménagement en douceur



Devis gratuit

BALESTRAFIC

Certifié **Charte** Qualité
AGED

Tél. 022 308 88 00 - www.balestrafic.ch

CHEVALIERS DU TERROIR

un lieu propice aux étudiants pour se détendre dans une atmosphère décontractée, à l'intérieur ou en terrasse. Dans le cadre de l'excellent rapport qualité-prix qui fait foi ici, ces derniers bénéficient de 10% de réduction sur l'ensemble de l'offre. «Le concept va s'étendre en Suisse romande en cours d'année, puis à l'international», indique Sindy Pouly, directrice marketing.

L'authenticité conquiert du terrain

«Dans un paysage où le surgelé et les importations empiètent largement sur le pain artisanal et local, l'authenticité va enfin être mieux protégée, se réjouit l'héritière de la dynastie Pouly. Avec la nouvelle Ordonnance fédérale, appliquée dès janvier 2025, il ne suffit plus que le pain soit cuit en Suisse pour être considéré comme suisse. C'est sa provenance qui définit son lieu de production. Cela est important pour nous. Le 100% fait maison et la traçabilité de chaque ingrédient sont bien ancrés dans notre philosophie».

PAIN PAILLASSE®



Patrice Bernard, maître-artisan boulanger et Sindy Pouly, fille d'Aimé Pouly.

Reprise en 2019 par le groupe genevois Swiss Food, le groupe Pouly a été restructuré en trois sociétés indépendantes. Trois métiers qui gardent des liens étroits: le Fournil Romand, laboratoire de production à Meyrin, les points de vente Aimé Pouly et l'exploitation de la licence Pain Paillasse®. Un nom

qui fait sens: Aimé Pouly s'est inspiré des paillasse sur lesquelles les boulangers se reposaient pendant que levait la pâte. Fils de paysan vaudois, le leader romand de la boulangerie ouvrait sa première boulangerie à Genève en 1974. ■

VIVIANE SCARAMIGLIA

Envie d'un tartare
assaisonné devant vos yeux ?

Bienvenue à La Bourse !

Réservez votre table

☎ 022 342 04 66

🌐 www.la-bourse.ch



LA BOURSE
Brasserie

📍 Place du Marché 7, 1227 Carouge