

LE GRENIER À PAIN / Michel Galloyer

« Une autre boulangerie » depuis 1998.

CHRISTINE
PAULVÉ
ATTACHÉE
DE
PRESSE
06 80 05 40 56
www.christinepaulve.com
christine@christinepaulve.com
11 RUE LEPIC F-75018 PARIS



dossier de presse septembre 2012

www.legrenierapain.fr

Choix de visuels à télécharger sur

www.christinepaulve.com

dans l'espace Goût et art de vivre.

Petit historique :

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



1987: ouverture au développement à Paris. « Prendre le meilleur de l'ancien et du moderne, c'est la création de l'enseigne 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 en France. 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 installé 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...

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.

L'implantation de l'enseigne s'affirme à l'étranger :

De plus en plus connu à l'étranger, Michel Galloyer s'en va régulièrement aux 4 coins du monde, en ambassadeur des bonnes traditions françaises, invité dans des ateliers de formation, puis sollicité pour y installer boulangeries / pâtisseries, labellisées « Grenier à Pain » offrant pains et gourmandises de tradition, travaillés avec son équipe française de 250 boulangers / pâtisseries.

Liban, Singapour (2), Chine (4), et la Russie début 2011 St. Petersburg (2) et Moscou (2), Japon (Master franchise) et en prévision 2 nouvelles implantations : en Hollande et au Vietnam.

Depuis novembre 2011 une nouvelle initiative à prise forme avec l'ouverture d'une biscuiterie spécialisée dans la fabrication de petits gâteaux et biscuits de tradition bretonne :

La biscuiterie « LE HANGAR » Restaurant/Salon de thé, est situé à Ploërmel en Bretagne aménagé dans un magnifique bâtiment de 650 m2 construit au siècle dernier, ancien hangar à locomotives jouxtant l'ancienne gare désaffectée de Ploërmel. Aujourd'hui classé et restauré, il a trouvé une nouvelle destinée en devenant une biscuiterie de tradition bretonne. Ainsi, « Le HANGAR » est entrain de devenir une des nouvelles attractions gourmandes de la région Morbihan, situé à une cinquantaine de km de Rennes et de Vannes.

Du côté de la boulangerie :

Parmi plus de 10 variétés de pains réalisés selon un savoir-faire artisanal avec les meilleures farines qui sont à l'origine de la création en 1998 de l'enseigne et la référence absolue de Grenier à Pain.

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

La baguette au Sarrasin, (250 gr) : elle accompagnera aussi bien terrines et fromages que les confitures aux multiples parfums proposées dans les étagères des Greniers à Pain. Elle est composée avec de farine de sarrasin, de l'eau et du sel. Prix : 1,10 €

L'ardéchois céréales et fruits, Le pain aux 10 céréales, Le pain à l'épeautre, (400 gr) : il s'inscrit dans la gamme des pains de tradition aux vertus diététiques, à la farine rare et noble, car au rendement faible, il est aussi nommé Pain des gaulois. Il a la saveur d'une farine rustique et vraie de la famille du blé. Prix : 3 €

Ou encore... Les petits pains personnalisés : réalisés sur commande, ils vont animer les dîners entre amis, les fêtes, les anniversaires où chaque convive aura un pain à son nom.

Du côté de la pâtisserie :

Dans la gamme pâtisserie, Michel Galloyer et son équipe de pâtissiers revisitent régulièrement les grands classiques de la pâtisserie traditionnelle. C'est à partir de recettes fidèlement traditionnelles comme celles de la tartelette au chocolat ou au citron dans lesquels seront incorporés les plus purs arômes provenant de fruits sélectionnés comme de cacao choisis, aussi utilisés dans la réalisations de nos fameux éclairs à la pâte à choux divinement croquante. Et bien sûr, le mille-feuilles dont on ne pourrait pas se passer avec sa crème pâtissière divinement vanillée. Au près de ces incontournables/tradition, chaque matin Grenier à Pain propose sur ces comptoirs une gamme toujours renouvelée de pâtisseries interprétées grâce aux fruits de saison alliés aux rendez-vous gourmands inscrits dans les différentes dates de notre calendrier parmi lesquels : les Cakes et les biscuits noix, noisettes de la rentrée, La Bûche à Noël, l'Épiphanie et la fève cachée au creux de la pâte d'une moelleuse galette pur beurre...

Édition avec 3 livres (français / anglais) retracent l'itinéraire de Michel Galloyer :

Michel Galloyer y exprime la passion de son métier dans l'art du savoir faire, et le plaisir de le partager en livrant ses meilleures recettes :

« Pourquoi pas moi ? »

Livre autobiographique, à travers lequel Michel Galloyer retrace avec la simplicité qui le caractérise, le chemin parcouru de son apprentissage à la réussite internationale du Grenier à Pain. Il retrace l'histoire d'un passionné animé par l'envie de transmettre, est aussi un bel hommage à tous ceux qui ont participé à une aventure faite de travail, d'humilité et d'amour du métier par Michel Galloyer. Photographies Moussa Elibrik, Thoba's Editions. Prix : 14.50 €

« Goût Cake set Gourmandises et Gourmandises »

Cinquante recettes faciles qui s'adressent à tous, petits et grands, gourmands et fins gourmets, débutants ou confirmés. Elles sont imprégnées de la chaleur et de la bonne humeur régnant dans nos boulangeries. Des recettes, ou chacun pourra retrouver sa « petite madeleine » personnelle, qu'il s'agisse de clafoutis, pain d'épices ou autres gâteaux aux chocolats, mais aussi astuces et conseils, suggestions quant à la qualité des ingrédients, informations sur la manière d'utiliser votre four... par Michel Galloyer. Photographies Moussa Elibrik Hinoki Editeur. Prix : 19.50 €.

« Les Cahiers du Grenier »

Ce sont 4 petits cahiers de recettes pâtissières, réunis dans un coffret cartonné de 21x15 cm. Chaque recette est calligraphiée de façon originale par Michel Galloyer, rappelant ainsi les cahiers de recettes de nos grands-mères. Ces 4 cahiers sont réparties entre : "Les Secrets de Michel", "Les Entremets et Petits Gâteaux", "Les Cakes et Gâteaux de Voyage", "Les Tartes".

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 : **Octobre** - Défilé au salon du chocolat à Paris avec la collaboration du maroquinier Lancel.
 1^{er} Prix du concours du meilleur croissant au beurre, Paris.
 3^{ème} Prix du Master de la meilleure baguette, Paris.
2006 : **Avril** - Chevalier de la Légion d'Honneur.
 Octobre - Exposition au salon du chocolat à Paris d'une robe en chocolat réalisée avec la créatrice Biche de Bère.
2008 : **Janvier** - Reportage dans le cadre de l'émission Capital pour M6 de la délégation officielle du voyage d'Etat de Nicolas Sarkozy en Inde.
 Mars - Sortie du premier numéro de la Lettre du Grenier.
 Novembre - Sortie du livre « Pourquoi Pas Moi ». **Décembre** - Rencontre Presse avec Madame La Ministre Christine Lagarde.
2010 : **Mars** - **1^{er} Prix** de la Meilleure Baguette de Paris, Le Grenier à Pain Les Abbesses, Djibril Bodian.
 Mai - L'Elysée accueille Djibril Bodian et Michel Galloyer.
 Juin - Ouverture Grenier à Pain Vichy.
 Juillet - Ouverture Grenier à Pain Poissy.
 Octobre - Ouverture Grenier à Pain Rennes.
 Novembre - Ouverture d'un premier Grenier à Pain en Chine.
2011 : 2 en Chine et 2 à Saint Petersburg
2012 : Ouverture France / Vanves (92) en Hollande et Moscou



Chiffre d'affaire 2011 21,8 millions d'euros. Progression de 10 % depuis l'année 2010.

Effectifs : 260, dont 40 apprentis.

Une école de boulangerie et de 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.

Production :

Pain

10 variétés de pains, 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.

Pâtisserie

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.

29 magasins à l'enseigne Le Grenier à Pain :

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
68, bd Jean Jaurès, Boulogne
53, rue du Pt Wilson, Levallois
107, Grand Rue, Sèvres
101, rue Général Leclerc, Poissy
40, rue Raymond Marcheron, Vanves

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 (4), Russie (2 Moscou) et (2 St Petersburg), Singapour, Hollande, Vietnam.

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.

