

UN NOËL À PARIS AVEC POMME DE PAIN ET LA CHEFFE NASTASIA LYARD

L'année 2022 a été ponctuée chez Pomme de Pain par une collaboration remarquable avec Nastasia Lyard (Candidate Top Chef 2020), inspirée à la fois par ses voyages et par les plaisirs du palais. Au fil des mois et des saisons, la cheffe a ainsi transporté nos clients dans les villes et régions qui ont nourri et construit son imaginaire gastronomique et son identité si particulière. Pour eux, elle a enrichi les menus de nos restaurants en créant à chacune de ces étapes des recettes originales et délicieuses. Sa dernière destination de l'année a le parfum merveilleux de Noël.

Après Evian au début de l'année, et Bayonne cet été, Nastasia Lyard nous entraîne cet hiver dans un Paris scintillant aux airs de fête pour la troisième étape de ses escapades. Trois nouveautés seront proposées à partir du 17 novembre dans les restaurants Pomme de Pain qui incarneront une fois de plus le caractère de Nastasia ainsi que les valeurs de Pomme de Pain : la générosité, la simplicité et la gourmandise. Ces nouvelles recettes seront à déguster dans nos restaurants entre le 17 novembre et le 31 décembre 2022.



Du 17 novembre au 31 décembre 2022 dans nos restaurants

« MON NOËL À PARIS » : 3 RECETTES PARTICULIÈREMENT GOURMANDES

Paris, la ville lumière, est pour Nastasia Lyard le lieu où elle a, dans sa jeune carrière, le plus travaillé. Un bel univers de rencontres avec des chefs tels que Yannick Alléno ou Gilles Goujon. C'est avec eux, entre autres, qu'elle a appris à choisir l'ingrédient qui fait la différence, toujours sélectionné avec soin et préparé avec goût, comme chez Pomme de Pain.



LE SANDWICH FESTIF :

baguette multi-graines, noix de joue de bœuf, tomates cerises confites, sauce au poivre, roquette.

Un sandwich aux accents bistro qui associe une succulente noix de joue de bœuf avec de la sauce au poivre, des tomates cerises confites et de la roquette.

LE CROQUE DE NOËL :

tranches de pain céréales, jambon blanc, comté AOP, crème fraîche et huile aromatisée à la truffe.



Mais que cache ce délicieux pain aux céréales ? Une délicate sauce à la crème fraîche et huile aromatisée à la truffe, du comté AOP et du jambon blanc français.



LA MOUSSE EXQUISE :

mousse chocolat au lait, purée de mandarine, brisures de spéculoos.

Cette mousse généreuse au chocolat au lait se mélange parfaitement avec la purée de mandarine qui apporte une touche acidulée. Les brisures de spéculoos apportent un croquant supplémentaire à cette verrine pleine de douceur.

LE NOËL MERVEILLEUX de Nastasia à PARIS

Les fêtes de fin d'année dans la capitale, pour notre cheffe partenaire c'est...



- ★ Faire un tour au **Peninsula (19, Av. Kléber, 16^e)** avec ma fille Emma, car leur déco est dingue, avec un sapin immense. On y prend un chocolat chaud dans une salle aux parfums si typique des fêtes de fin d'année. C'est un moment hors du temps. Et il y a toujours un cadeau offert aux enfants, c'est magique.
- ★ Nous allons aussi voir **la crèche à l'église Saint-Augustin (8^e)**, car c'est là qu'Emma a été baptisée et où j'ai fait ma communion.
- ★ J'aime beaucoup faire de **la montgolfière à Javel (15^e)** pour une vue imprenable sur tout Paris. Et avec de la chance, peut-être sous la neige cette année.
- ★ Et, incontournables, nous allons toujours voir **les vitrines animées des magasins sur les Grands Boulevards (9^e)**. Et au fil de nos promenades pendant les fêtes dans la capitale, nous nous arrêtons sur les marchés de Noël au hasard des rues.



LES BONNES ADRESSES et BONS CONSEILS de Nastasia

Pas de Noël réussi sans des cadeaux originaux au pied du sapin. Et pour les trouver, voilà où Nastasia fait ses achats de fête à travers tout Paris. Quelques-unes de ses adresses gourmandes favorites et quelques idées pour faire vivre l'esprit de Noël.



- ★ **Mon sapin de Noël**, c'est chez **L'Artisan Fleuriste (95, Rue Vieille-du-Temple dans le 3^e)**.
- ★ J'achète **mes pâtés en croûte** chez **Christophe Leautey (83, Av. de Saint-Ouen dans le 17^e)**.
- ★ **Mes biscuits de Noël**, ils sont **faits maison** et accrochés dans les branches du sapin. Et nous en faisons toujours beaucoup afin d'en distribuer aux sans-abris autour de chez nous dans notre quartier parisien.
- ★ Nous réalisons aussi **des guirlandes** avec des tranches de citron et d'orange séchées au four, pour décorer notre appartement ou offrir à nos amis. C'est joli et ça sent très bon.



Pionnier sur le secteur de la restauration rapide à la française et fort de plus de 40 ans de savoir-faire, Pomme de Pain est aujourd'hui un acteur majeur sur son marché avec ses 120 restaurants. Ils sont présents dans les centres commerciaux, centres-villes, sur les axes d'autoroutes et dans les gares sur tout le territoire, ainsi qu'au Maroc et en Tunisie. À l'origine spécialisé dans le sandwich, Pomme de Pain a progressivement étendu son offre à une gamme qui comprend également salades, plats chauds, une large variété de desserts, ainsi que des boissons chaudes ou fraîches. Une offre qui correspond à tous les moments de consommation de la journée, proposée sur place, à emporter, en click and collect ou encore en livraison à domicile. La spécificité de Pomme de Pain : le sandwich confectionné exclusivement à la commande, comme la plupart de ses recettes préparées dans ses restaurants. Pomme de Pain a remporté le prix Meilleure chaîne de magasins de l'année 2022 dans la catégorie Sandwicheries. Pomme de Pain est une marque du groupe Soufflet, racheté en 2021 par InVivo, un des premiers groupes européens agricoles.

CONTACTS PRESSE

VIVACTIS PUBLIC RELATIONS
+(33) 1 46 67 63 44

Diane Galland / LD

+(33) 1 46 67 63 50 | +(33) 6 15 89 48 44
d.galland@vivactis.fr

Houney Touré Valogne / LD

+(33) 1 46 67 63 55 | +(33) 6 10 80 72 96
h.toure-valogne@vivactis.fr