



MAISON  
LANDEMAINE

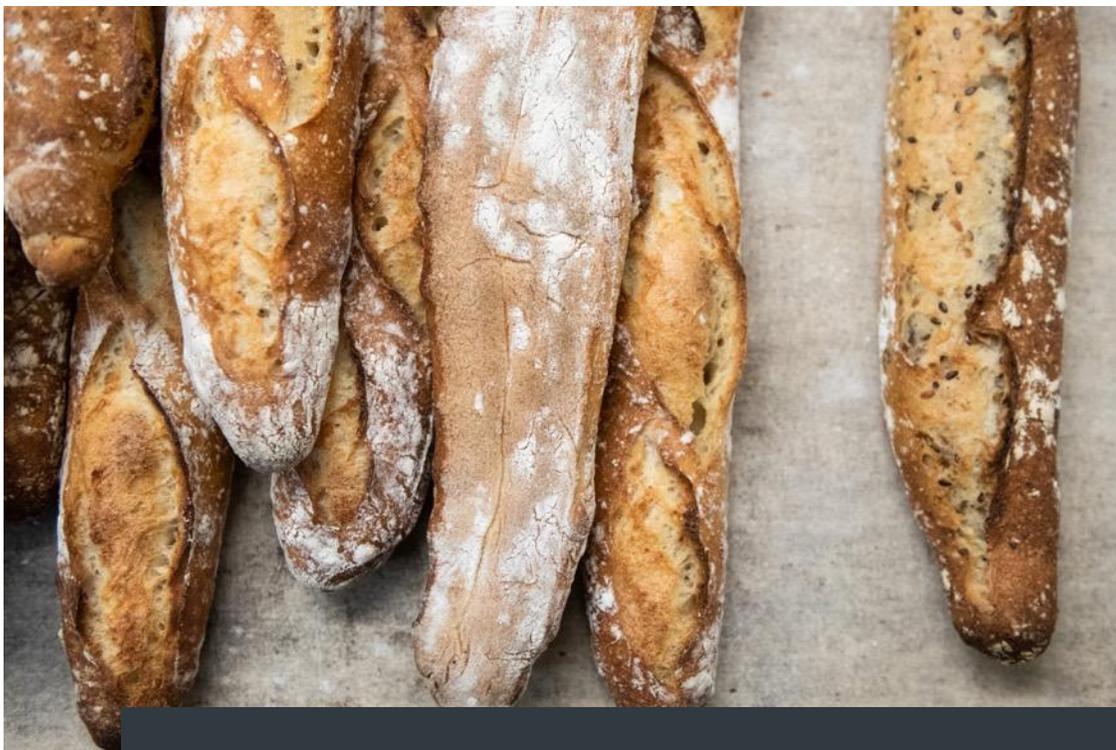
PARIS-TOKYO



---

La Maison Landemaine est une enseigne de boulangerie-pâtisserie contemporaine et responsable installée à Paris depuis 2007 et à Tokyo depuis 2010. Portée par ses fondateurs Rodolphe Landemaine et Yoshimi Ishikawa, l'enseigne aux 22 établissements poursuit sa quête d'excellence en France et au Japon. Acteur atypique et reconnu de la boulangerie-pâtisserie, porteur de sens pour toute une génération d'artisans, la Maison Landemaine affirme ses engagements pour le goût et l'éco responsabilité.

1. DES PRODUITS AUTHENTIQUES & ÉTHIQUES
2. ARTISAN DE CONVICTION : UNE VISION CONTEMPORAINE DU MÉTIER DE BOULANGER
3. L'HUMAIN ET LE PARTAGE, LES AUTRES INGRÉDIENTS DU SUCCÈS
4. UNE MAISON CONJUGUÉE AU PLURIEL



## EN CHIFFRES

9 Farines brutes issues de l'agriculture BIO ou CRC française  
7 meuniers partenaires situés à moins de 200km de Paris  
20 sortes de pains  
10 000 baguettes produites chaque jour

# 1. Des produits authentiques & éthiques

## À CHAQUE PAIN SA PERSONNALITÉ

Dans le respect de la tradition et des terroirs, Maison Landemaine propose une odyssée boulangère qui illustre la richesse et les particularités de chaque céréale et de chaque farine. Des farines brutes et issues de l'agriculture BIO ou CRC qui exigent un tour de main et une science à même de révéler et de sublimer leurs caractéristiques. Farine de tradition, de meule, de seigle ou encore de maïs, ce sont au total 9 farines qui viennent composer la gamme de pains résolument courte et soignée de la Maison. « *A chaque pain sa céréale... ses qualités nutritionnelles et ses intérêts gustatifs !* » clame Michael Marchand, Responsable des chefs boulangers depuis plus de 10 ans.

Exit les premix et les levures industrielles, les boulangers de la Maison Landemaine font la part belle aux farines brutes, au levain naturel, au pétrissage lent et aux fermentations longues. Des gestes complexes et précis qui se transmettent de chefs en apprentis dans le respect de la tradition artisanale et la recherche du goût !

Aux côtés des traditionnelles baguettes tradition et pains spéciaux de la Maison, des créations originales et pains aromatiques apportent une touche de fantaisie qui laisse le client devant un délicieux dilemme. Car chez Maison Landemaine on aime aussi innover et explorer les nombreuses possibilités du terroir français et japonais. Depuis la rentrée 2020 des farines pauvres en gluten, telles que la farine de sarrasin, de châtaigne, de petit épeautre ou encore de riz, sont venues compléter la sélection de pains spéciaux avec des recettes adaptées aux régimes sans blé, pour rendre le plaisir du pain accessible à tous.

## DES VIENNOISERIES FAITES MAISON

La viennoiserie bénéficie du même souci du détail. Tourrage et façonnage sont opérés chaque jour manuellement par les chefs touriers de la Maison dans les ateliers de fabrication parisiens. La préservation et la transmission de ce savoir-faire en interne perpétue le goût authentique et de plus en plus rare du « fait maison ». Croissants, drops et pains au chocolat passent ensuite par une étape de surgélation, qui loin d'altérer leur qualité permet de bloquer la fermentation naturelle des viennoiseries, jusqu'à ce que la « pousse » dans la poésie boulangère, puis la cuisson ne viennent leur redonner vie chaque matin dans la chaleur des fours.

Outre le traditionnel croissant au beurre, la gamme de viennoiserie est l'occasion d'intégrer et de proposer des alternatives 100% végétales, tels le croissant ordinaire ou le chausson aux pommes travaillés à base de margarine végétale et de dorure sans œufs.



## DES PÂTISSERIES BOULANGÈRES, GOURMANDES ET DE SAISON

Côté pâtisserie, on reprend les mêmes percepts, et on y ajoute un impératif : La saisonnalité. Un nouveau pas vers l'éco responsabilité, fil rouge de la maison, et délicieux alibi pour créer des collections aux couleurs et aux saveurs de saison.

Fier de son ADN boulanger, la Maison Landemaine reprend et réinvente les délices de la « pâtisserie boulangère », une sélection gourmande et réconfortante comme à la maison constituée de biscuits, tartes et pâte à choux. Chaque composition est confectionnée avec soin à partir d'ingrédients d'excellence, tels les chocolats Valrhona qui ajoutent à la qualité et au gourmand de la proposition.

Une part importante des pâtisseries, plus de 10%, est également 100% végétale, c'est-à-dire sans lait, ni beurre, ni lait ni crème, comme l'emblématique tarte fine aux pommes, le mont blanc hivernal ou le fraiser estival, qui ravissent les vegans, les intolérants et plus largement les curieux gourmands.



## UNE OFFRE DE PETITE RESTAURATION DU MATIN AU SOIR

Pour compléter l'offre du matin au soir, des produits salés – sandwiches, salades, quiches et plats chauds – faits maison chaque jour à partir d'ingrédients frais répondent eux aussi aux exigences de saisonnalité et d'éco responsabilité, avec une attention là encore sur le sourcing des produits qui dès lors exclut les viandes rouges et les intrants sur-carbonés..

Les formules du midi comprennent un large choix de desserts et boissons donnant à chacun la possibilité de se restaurer rapidement et sainement pour moins de 10€, dans la pure tradition du casse-croûte parisien.

Sur place ou à emporter ? Huit des seize adresses parisiennes proposent enfin de s'appesantir à la mode du salon de thé ou des terrasses animées, avec des offres de boissons chaudes, petits déjeuners et tea time.

## MAIS PAS QUE...

Une section épicerie permet d'associer les réalisations maison à quelques délices finement sélectionnés : Bonbons en chocolat, macarons, confitures, et pour les plus fervents qui veulent mettre la main à la pâte, trois livres de recettes signés Rodolphe Landemaine sont en vente pour s'initier chez soi à la boulangerie. La Maison signe également une collection de packaging en coton réutilisable, tote bag et sac à pain, pour inviter sa clientèle dans une démarche antigaspi !

Enfin, la Maison Landemaine propose des prestations événementielles pour particuliers et professionnels, ainsi qu'une offre sur mesure à destination des restaurateurs et hôteliers avec un service de commande en ligne et de livraison.



## 2. Artisan de conviction : une vision contemporaine du métier de boulanger

Maison Landemaine revendique des convictions engagées qui guident le quotidien des artisans et garantissent des produits de qualité : Le respect et la transmission d'un savoir-faire artisanal, l'attention apportée à la gourmandise et à un mode de consommation responsable font partie des valeurs fondatrices de l'enseigne.

### LE CHOIX DE LA COMPLEXITÉ

Maison Landemaine fait partie de cette génération d'artisans-boulangers qui a su faire l'examen de conscience de la profession, et réaliser que le goût, la texture et l'odeur du bon pain se gagnent à la force des bras. Quand d'autres choisissent les premix boulangers, les fermentations rapides, Maison Landemaine opte pour le temps et la complexité : Concrètement des fermentations de 24 à 48h, des farines et levains naturels, instables, mais tellement vivants, qui donnent aux pains non seulement des qualités organoleptiques remarquables, mais également de meilleures qualités nutritives, plus digestes et bénéficiant d'une plus longue conservation.

En s'employant chaque jour à innover, sélectionner ses ingrédients et veiller à la qualité des créations, la Maison Landemaine offre une expérience de gourmandise pour les amoureux de la boulangerie, qui les yeux bandés, peuvent découvrir une large proposition. Des produits rustiques et authentiques au bon goût du terroir, aux réalisations chics et sophistiquées, chaque jour est une nouvelle occasion de s'adonner au plaisir de faire bonne chère. Un art de vivre cultivé à travers des recettes saines et savoureuses. Pains pétris et cuits sur place, pâtisseries boulangères d'inspiration, feuilletages inimitables, offre salée savoureuse et accessible, tous les métiers regroupés chez Maison Landemaine répondent au même objectif de gourmandise, avec un supplément d'âme et un goût de reviens-y éprouvé.



PRODUITS  
FAITS MAISON



LEVAIN & LONGUE  
FERMENTATION



MEDAILLE D'OR DE  
LA BOULANGERIE



## VÉGÉTAL, BIOLOGIQUE & RESPONSABLE

Engagée dans une démarche RSE sincère, le travail de la Maison Landemaine est sans-cesse guidé par la réduction de l'impact environnemental. En 10 ans, le bon grain s'est répandu : Bio, local, responsable et même engagé, Maison Landemaine assume son choix, par conscience et par conviction que le pain, socle de notre alimentation depuis des millénaires, participe à transformer notre rapport à l'alimentation.

Dés 2016 les orientations R&D de la Maison sont guidées par le souhait de ses fondateurs Rodolphe et Yoshimi de mettre en avant une offre végétale respectueuse du vivant et à l'impact environnemental réduit. Les pains naturellement composés d'ingrédients issus de la terre s'accommodent d'une sélection de viennoiseries, entremets, tartes, sandwiches et salades, sans œufs ni beurre ni lait ni crème, mais dont la promesse de gourmandise n'a rien à envier aux recettes conventionnelles.

En Septembre 2020 l'enseigne engage un deuxième virage assumé en faveur de l'environnement et de la santé en passant sa gamme de pain spéciaux en BIO : Des pains naturellement sains et savoureux, sans additifs ni conservateurs, s'adossant à une filière agricole française préservant la qualité des sols, de l'air et de l'eau, sans intrants chimiques ni OGM par ailleurs responsables de nombreuses allergies et intolérances. En souscrivant à l'agrément Agriculture Biologique, les boulangers de la Maison Landemaine se soumettent comme tous les acteurs de la filière à un cahier des charges rigoureux, une traçabilité quotidienne et des contrôles par des organismes certificateurs afin de garantir des modes de fabrication et de transformation qui mettent en valeurs les qualités nutritionnelles des matières premières. Plus encore à travers cette démarche la Maison Landemaine s'inscrit dans une économie vertueuse, conforme aux valeurs paysannes et artisanales, source d'emplois et créatrice de valeur pour la vie économique et sociale des territoires.



« La tradition boulangère française mérite de se marier à une culture responsable dans la façon de se restaurer. C'est pour cette raison que nous avons fait le choix d'évoluer sur une offre de pain BIO ou CRC. L'agriculture raisonnée et le végétal sont deux voies parallèles qui ont les mêmes idées et les mêmes objectifs. Chez Maison Landemaine nous avons la responsabilité de représenter une façon de consommer responsable. »

RODOLPHE LANDEMAINE

### 3. l'humain et le partage, les autres ingrédients du succès

L'altérité culturelle est au cœur du concept depuis sa création. Rodolphe et Yoshimi revendiquent cette double appartenance, qui dans le milieu de la boulangerie-pâtisserie résonne comme une promesse d'authenticité et d'exigence, délicieux rappel que la gastronomie française et japonaise partagent ce goût inaliénable pour la qualité et les savoir-faire traditionnels.



#### EN CHIFFRES

100% de CDI  
300 employés en France et au Japon  
dont 52 apprentis, répartis entre la boulangerie et la pâtisserie  
30% des apprentis intègrent l'entreprise à l'issue de leur formation  
3 ans d'ancienneté en moyenne sur le groupe

#### RODOLPHE LANDEMAINE

Originaire de Mayenne, Rodolphe Landemaine apprend les bases des métiers de boulanger et de pâtissier au Ceproc et aux Compagnons du Devoir. Pendant six ans il se perfectionne au sein de prestigieuses maisons : Ladurée aux côtés de Pierre Hermé, Paul Bocuse à Lyon, Lucas Carton (aujourd'hui Senderens), l'Hôtel Bristol ou encore le traiteur Raynier-Marchetti, avant de se lancer à son compte à seulement 27 ans.



Au salon Européen 2020, La Confédération Nationale de la Boulangerie Française a remis à Rodolphe Landemaine la médaille d'or de la boulangerie, qui atteste 25 ans de pratique du métier de boulanger en France. En 2005 il croise la route de Yoshimi Ishikawa qui deviendra sa partenaire de vie, privée et professionnelle.



#### YOSHIMI ISHIKAWA

Boulangère depuis 30 ans avec une formation réalisée entre Hiroshima et Tokyo, Yoshimi est installée en France depuis 19 ans où elle promeut les échanges franco-japonais autour des métiers de la boulangerie-pâtisserie.

“J'ai eu l'envie de venir en France, le pays de la Boulangerie et de la Pâtisserie, pour exprimer ma créativité en mélangeant deux cultures gastronomiques majeures et associer des goûts et des techniques inédites, qui suscitent des émotions » Yoshimi Landemaine

Avec 13 années d'activité et quelques 300 collaborateurs, la Maison Landemaine a su conserver sa dimension et ses valeurs familiales, où la valorisation du travail et du métier de boulanger-pâtissier reste toujours au cœur de l'entreprise, où les artisans sont d'abord formés aux techniques traditionnelles, puis quotidiennement poussés à évoluer et à conserver leur technicité.



« J'ai eu l'envie de venir en France, le pays de la  
Boulangerie et de la Pâtisserie, pour exprimer ma  
créativité en mélangeant deux cultures  
gastronomiques majeures et associer des goûts et  
des techniques inédites, qui suscitent des  
émotions .”

YOSHIMI ISHIKAWA

28 BOULANGERIE 28

MAISON LANDEMAINE

# Boulevard Beaumarchais

PARIS, FRANCE



ARTISAN BOULANGER



OULANGER

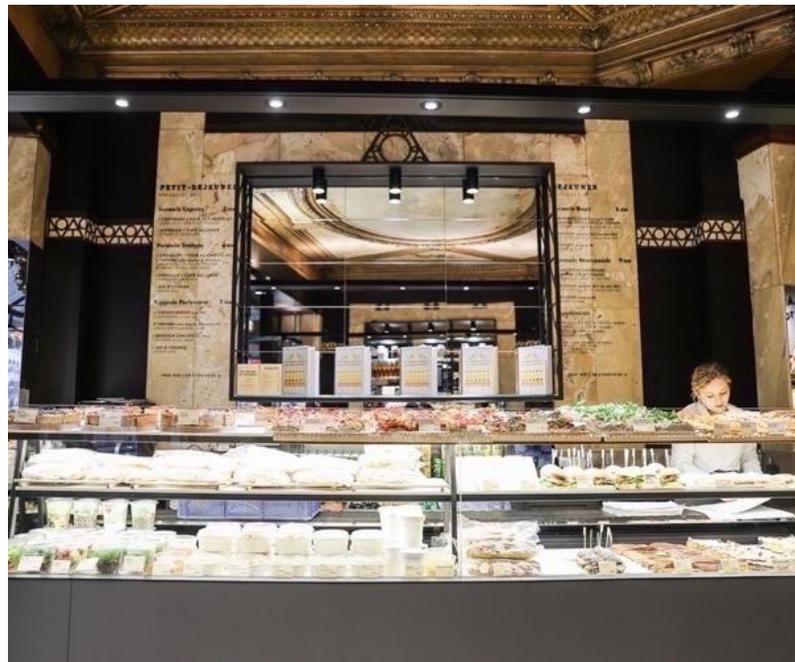
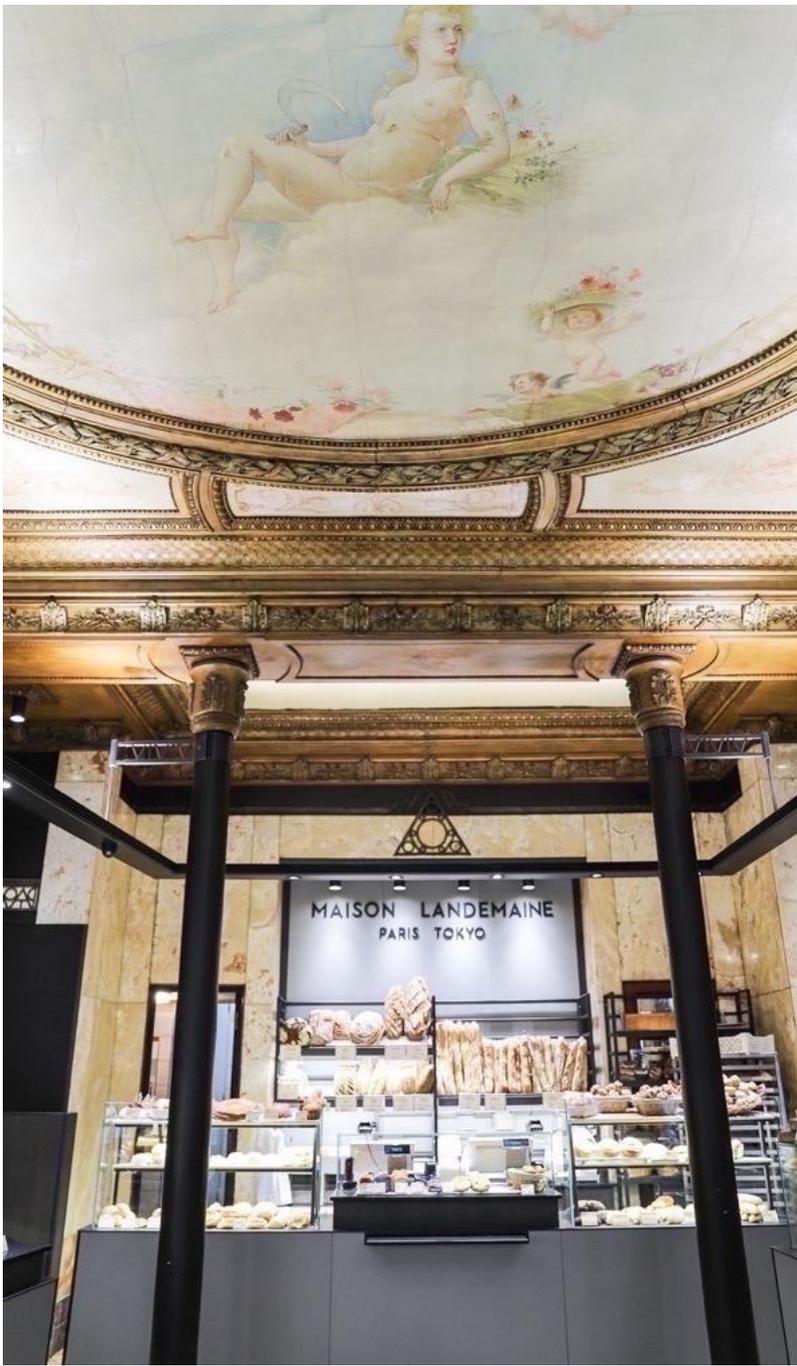
MAISON LANDEMAINE

PATISSI



Place de la République

PARIS, FRANCE





Asnières

PARIS, FRANCE





# Rue Monge

PARIS, FRANCE





# La Varenne

PARIS, FRANCE



MAISON LANDEMAINE



MAISON  
LANDEMAINE  
PARIS



MAISON  
LANDEMAINE  
PARIS

Akasaka

TOKYO, JAPAN





## 4. Une maison conjuguée au pluriel

Après une première ouverture au cœur du 9<sup>ème</sup> arrondissement de Paris en 2007, à l'adresse historique du 56 rue de Clichy, Les Boulangeries Maison Landemaine ont essaimé aux quatre coins de la capitale, à travers 18 boutiques qui convertissent des plus en plus de consommateurs sensibles et conquis par cette sincérité du goût.

Dès 2010 l'aventure s'écrit aussi à Tokyo où Yoshimi Landemaine et ses équipes franco-japonaises diffusent la bonne parole, d'abord à travers une école de formation « Levain d'Antan » qui devient en 2016 la première boulangerie Landemaine au Japon, suivie par 3 autres points de vente dans les renommés quartiers d'Akasaka, Shinjuku et Shibuya. On s'y presse pour goûter à l'inimitable « Croissant Français » : Le traditionnel croissant érigé en œuvre d'art avec un beurre français AOP et un façonnage en direct à la main.

Avec un rythme de développement de 2 ouvertures par an, l'enseigne connaît un fort dynamisme. Mais attention, pas question pour les artisans qui la composent de devenir une chaîne ! Chaque boulangerie est un organisme unique, qui veille à s'intégrer dans la vie de sa ville et de son quartier, sans jamais être une copie de la précédente. A chaque ouverture, la même magie s'opère : le savoir-faire et la signature architecturale de la Maison Landemaine prennent adroitement possession des lieux, dans le respect d'une histoire parfois centenaire.

Maison Landemaine, c'est finalement l'heureux retour à une philosophie du pain faite de gestes et de savoir-faire séculiers, associée à une approche contemporaine tellement nécessaire par ce qu'elle représente : L'éthique, la sincérité, l'engagement, finalement le goût pour ce qu'il est mais pas en dépit du reste. Un pragmatisme et une dose de créativité insufflés par deux créateurs passionnés et passionnants qui font de Maison Landemaine un sublime et admirable représentant - modèle - de la boulangerie-pâtisserie hexagonale.

### CONTACT

---

Maison Landemaine  
180 rue du Temple 75003 Paris  
Mail : [marketing@maisonlandemaine.com](mailto:marketing@maisonlandemaine.com)  
Tèl : 01 55 32 21 03  
[www.maisonlandemaine.com](http://www.maisonlandemaine.com)

## INDEX DES 22 BOUTIQUES

Asnières  
2 rue de la Station - 92600 Asnières Sur Seine

Beaumarchais  
28 Bld Beaumarchais - 75011 Paris

Cambronne  
7 place Cambronne - 75015 Paris

Charonne  
121 rue de Charonne - 75011 Paris

Clichy  
56 rue de Clichy - 75009 Paris

Crozatier  
2 rue Crozatier - 75012 Paris

Gambetta  
210 rue des Pyrénées - 75020 Paris

Jules Joffrin  
4 rue du Poteau - 75018 Paris

La Varenne  
81 avenue du Bac – 94210 St Maur des Fossés

Lecourbe  
110 rue Lecourbe - 75015 Paris

Levallois  
73 rue Carnot 92300 - Levallois-perret

Monge  
123 rue Monge - 75005 Paris

Oberkampf  
41 rue Oberkampf - 75011 Paris

République  
180 rue du Temple - 75003 Paris

Roquette  
136 rue de la Roquette - 75011 Paris

Versailles  
197 avenue de Versailles – 75016 Paris

Voltaire  
130 rue de La Roquette - 75011 Paris

Picpus  
66 Bld de Picpus – 75012 Paris

## TOKYO JAPON

Akasa  
2-10-5 Akasaka, Minato-ku107-0052 Tokyo, Japan

Azabudai  
3-1-5 Azabudai Minatoku, Tokyo,japan

Ebisu  
1-5-5 Ebisu-minami Shibuya-ku 150-0022, Tokyo, Japan

Shinjuku  
3 Chome-14-1 Shinjuku, Shinjuku City, Tokyo 160-0022, Japan

