

JOOST ARIJS RÉINVENTE LA VIENNOISERIE

Figure de la nouvelle vague chocolatière et pâtissière, Joost Arij's se lance dans une seconde aventure avec l'ouverture prochaine à Gand d'un lieu dédié aux pains et aux viennoiseries. Il nous raconte tout de cet art délicat, entre feuilletage et brioche, sur fond de pairings surprenants.

Vous êtes déjà un pâtissier et un chocolatier internationalement reconnu, et vous êtes l'un des leaders du renouveau de ces deux spécialités en Belgique.

Qu'est-ce qui vous a motivé à ouvrir une boulangerie ?

"Le magasin à côté du nôtre s'est libéré, nous avons saisi l'opportunité. La boulangerie et la pâtisserie sont deux métiers totalement différents mais j'avais envie de relever le défi. Le nouveau lieu aura son identité propre, avec un concept à part. Il s'appellera 'The Bakery by Joost Arij's' et se concentrera sur le pain au levain et les viennoiseries."

Pourquoi ce choix du pain au levain ?

"Je ne fais pas du levain pour être 'tendance' mais parce que c'est selon moi la seule façon d'obtenir un pain de qualité. Ces dernières années, beaucoup de produits industriels ont été utilisés en boulangerie, pour gagner en efficacité et pour

réduire les marges. Ce dont le vrai pain a besoin, celui qui a du goût et une belle texture, c'est du temps et de l'amour."

Qu'en est-il des viennoiseries ?

"Nous voulons faire de beaux croissants au beurre, des brioches feuilletées, des viennoiseries fourrées avec des produits d'exception comme le caramel au beurre salé... Nous avons aussi décidé de placer l'atelier au centre de la boulangerie. Les clients pourront donc voir l'intégralité du processus de fabrication."

La fraîcheur est-elle importante pour les viennoiseries ?

"C'est un élément fondamental. Un croissant se mange dans les deux heures, sinon il perd en consistance, il devient mou. Nous allons cuire tout au long de la journée et nous allons travailler en flux tendu pour que toutes nos viennoiseries

The Bakery by Joost Arij's
ouvrira en novembre 2022

Vlaanderenstraat 26,
9000 Gand





ASSOCIEZ VOTRE VIENNOISERIE PRÉFÉRÉE AVEC LE CAFÉ IDÉAL !

COUQUE AU BEURRE

Doux, sucré, beurré - cela demande un café tout aussi doux, rond et équilibré. **Arondio**, un mélange d'Arabica et de Robusta avec des notes de céréales douces, une acidité subtile et une petite touche d'intensité. Le Robusta a été traité selon la méthode du lavage, qui préserve la force toute en rondeur. Délicieux !



BRIOCHE FEUILLETÉE

Odacio ! Ce café pur Arabica est à la fois vif et intense, doté de notes de céréales à la fois douces et prononcées et issue d'un mélange d'Arabicas du Nicaragua et d'Ethiopie. Laissez-vous surprendre par sa touche d'acidité et ses délicates notes fruitées.



CROISSANT

Aucune autre viennoiserie ne demande autant à être trempé dans une délicieuse tasse de café. Beurré et doux, légèrement croustillant... C'est là que **Double Espresso Dolce** fait son entrée, un café qui évoque la douceur de vivre. Mélange composé d'Arabicas et d'un Robusta, aux notes maltées et de céréales grillées.



soient absolument au top au moment de la première bouchée. L'essence même du plaisir qu'elles procurent réside dans cet équilibre délicat."

Quel est le secret d'une bonne viennoiserie ?

"Avant toute autre chose, des ingrédients de qualité tout simplement. Dès que l'on commence à tricher pour aller plus vite ou pour donner une meilleure apparence en sacrifiant la pureté de la recette, on y perd. Il y a eu une tendance à aller vers la facilité ces dernières années, nous avons un peu perdu le sens de l'authentique. Il n'est pas toujours aisé pour les boulangers de travailler au bon rythme en restant rentables. Nous voulons justement montrer que cela est possible."

Est-ce que cela veut dire qu'en tant que consommateurs et clients, nous devons accepter de payer un peu plus cher pour nos pains et nos viennoiseries ?

"La boulangerie et la viennoiserie sont des artisanats qui nécessitent beaucoup de connaissances, de temps et d'expertise. La préparation d'une pâte feuilletée est particulièrement difficile et chronophage. Tout cela a bien évidemment un coût, en termes de matière première autant que de personnel. Ceci explique en grande partie pourquoi une viennoiserie ou un pain artisanal coûte un peu plus cher que son équivalent industriel..."



<https://www.nespresso.com/be/fr/nespresso-editions/vertuo-joost-arijs>

<https://www.nespresso.com/lu/fr/nespresso-editions/vertuo-joost-arijs>

<https://www.nespresso.com/be/nl/nespresso-editions/vertuo-joost-arijs>