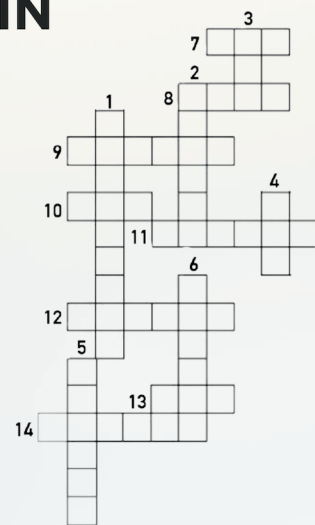


À TOI DE JOUER : DU BLÉ AU PAIN



Réponse : Boulangerie



1. Celui qui fabrique le pain
2. Un des quatre ingrédients du pain
3. Le seul ingrédient liquide du pain
4. La partie moelleuse du pain
5. La partie croustillante du pain
6. Apprenti boulanger
7. Autre ingrédient du pain
8. Là où on cuit le pain
9. Le saint patron des boulangers
10. Céréales de base pour le pain
11. Là où sont mélangés les ingrédients
12. Autre ingrédient du pain
13. Enveloppe de la céréale
14. Un ami avec qui on partage le pain

HAT'SCOPE

Bélier 21/03 - 20/04



Travail : Soyez vigilant avec vos collègues de travail car " le pain coupé n'a point de maître. "
Amour : " Le meilleur pain est celui de la maison " donc pensez à choyer votre bien aimé(e).
Santé : Vous commencez à vous rendre compte que vous vieillissez quand les bougies couvrent le gâteau, privilégiez le sans gluten.

Taureau 21/04 - 20/05



Travail : Ne soyez pas trop gourmand, soyez plutôt tarte aux fruits qu'entremet chocolaté, plus la part de gâteau est belle, plus elle a de chance de tomber de travers dans l'assiette.
Amour : " Qui laboure la nuit perd un pain à chaque sillon. "... modérez vos efforts.
Santé : " Faute de roi on mange de la galette. ", vous trouvez toujours une solution pour avoir le moral au beau fixe.

Gémeaux 21/05 - 21/06



Travail : Faites du tri dans vos amis et ménagez-vous car " le mépris est plus quotidien que le pain. "
Amour : Salée ou sucrée la passion est au rendez-vous! Sachez-que, la pâtisserie et l'amour c'est pareil : tous les ingrédients, même les plus amers, tournent au délice pour vous les Gémeaux.
Santé : Soyez prudent tout de même, la gourmandise commence quand on n'a plus faim... l'été arrive et le maillot avec...

TRIMESTRE 2 - 2023

#1

LA GAZ'Hat's

Le bulletin d'informations officiel des boulangeries Hat's

Au sommaire de ce numéro

**L'ACTUALITÉ :
HAT'S**

**L'INTERVIEW :
LE CHEF LUDOVIC TURAC**

**ZOOM SUR NOS
BOUTIQUES**

**LE PORTRAIT :
NOTRE PATISSIER JEAN PAUL
VANROY**

**NOTRE RECETTE
TRIMESTRIELLE**

LE SAVIEZ-VOUS ?

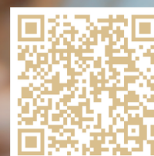
Hat's Boulangeries

- 📍 Marseille, Allauch, Carnoux & Aix-en-Pce
- 🌐 hatsboulangerie.com
- 📷 hats_boulangerie_patisserie
- 📘 Hat's Boulangerie

DÉCOUVREZ NOTRE GAZETTE !

Vous tenez entre vos mains la première parution de la Gaz'Hat's! Nous avons décidé de proposer chaque trimestre un résumé de toutes nos actualités! Nos boutiques, nos services, des informations sur la boulangerie comme la pâtisserie et bien plus encore.

ALLAUCH - AIX EN PROVENCE - BEAUMONT - CARNOUX - CANTINI
PRADO - SAINT GINIEZ - VALLON DE L'ORIOLE - L'ESTAQUE - LES CAMOINS



SCANNEZ-MOI



#LAGAZHATS

ZOOM SUR LES BOUTIQUES ÉPICERIE ALLAUCH ET CARNOUX



SCANNEZ-MOI

Nos boutiques Hat's de Carnoux et Allauch, vous proposent, en plus de notre boulangerie, un espace épicerie aux saveurs de l'Italie. Nous travaillons en étroite collaboration avec des petits artisans italiens et locaux, ce qui nous permet de garnir notre épicerie de produits frais du terroir et de qualité.

Plus de 100 produits choisis spécialement pour vous !

Spaghetti, gnocchi, pesto, truffes, antipasti... Autant de noms italiens qui ne passent pas inaperçus dans notre alimentation quotidienne ! Des délices en provenance de "la Botte" mais pas que!

Vous y trouverez aussi de savoureux produits 100% locaux et 100% artisanaux tels que des olives, des vins Provençaux, du fromage et de la charcuterie. Par exemple, notre jambon de l'Estaque qui est issu de porcs des Alpes et, est cuit dans notre ville à L'Estaque. De la même façon, vous trouverez des pâtes fraîches fabriquées sans conservateurs, ni améliorants, de notre fournisseur marseillais, "La Corbeille à Pâtes." Vous pourrez déguster tous ces produits concoctés par nos cuisinières chaque midi.

L'ACTUALITÉ Hat's

Le Sol'Kafé

Pour les amoureux du café...

Un biscuit crémeux au chocolat, une mousse au café au cœur crémeux chocolat Dulcey et une sauce chocolat. L'ensemble est glacé par un caramel et accompagné d'une généreuse chantilly vanillée.

Le Piña Colada

Succombez à l'exotisme de cette douceur...

Le Piña Colada, un moelleux aux amandes et noix de coco sous une mousse légère à la noix de coco, un cœur avec une compotée d'ananas frais et un glaçage jaune couleur ananas. L'ensemble dominé par un sablé vanille et une mousse coco.

Et découvrez de nouvelles créations autour de la fraise !



SCANNEZ-MOI



SCANNEZ-MOI

LE SAVIEZ-VOUS ?

Notre paysan et notre meunier français

Francis installé depuis 2003 à Charette dans l'Isère (38), sème, cultive et récolte des céréales bio. Notre meunier écrase ensuite pour nous du blé/froment d'origine 100% française (le plus souvent cultivé en Bourgogne et il n'utilise aucun améliorants, ni additifs ni conservateurs.

Nos grains de blés sont bio et 100 % français

Le blé/froment est le plus employé en panification française. Il contient du gluten ce qui permet la fabrication de pains bien levés et alvéolés. C'est la principale céréale mise en culture par nos cultivateurs céréaliers bio.

- Le seigle, cultivé surtout dans les régions montagneuses (Massif Central et Alpes).
- L'orge, l'avoine, le maïs que l'on mélange au blé/froment pour la fabrication des pains aux céréales).
- Le petit épeautre, pauvre en gluten (céréale ancienne connue et cultivée avant surtout en Provence).
- D'autres céréales anciennes (très peu (re)cultivées pour le moment).
- Le riz et le sarrasin (aussi appelé blé noir est qui est en fait une légumineuse de la famille de l'oseille). Ces deux graines sont totalement dépourvues de gluten et sont donc utilisées dans la fabrication des pains sans gluten.

LES PETITES ANNONCES

Hat's sans cesse à la recherche de nouveaux talents

Nos boutiques Hat's sont à la recherche de nouveaux talents pour enrichir ses équipes de vente.

Vous aurez comme mission : La vente de notre pain fabriqué à partir de farines Bio, notre pâtisserie artisanale, nos gourmandises salées et nos créations sucrées. Muni d'argumentaires détaillés pour nos conseillères, vous devrez effectuer un acte de vente pour chaque client.

La polyvalence de nos équipes est essentielle pour le bon fonctionnement de la boutique.

Avec votre sens de l'organisation et votre esprit d'équipe vous parviendrez aisément à intégrer nos méthodes de travail.

Alors vous avez envie de rejoindre nos équipes Hat's ?

Envoyez CV et lettre de motivation à l'adresse suivante en précisant votre secteur
recrutement@hatsboulangerie.fr



LA RECETTE

Découvrez la recette de notre tartine !

LES INGREDIENTS



1. De belles tranches de Sevan
2. Sauce tomate
3. Tomates confites rouges et jaunes
4. Billes de mozzarella
5. Jambon de l'Estaque
6. Olivade verte
7. Huile d'olive
8. Crème de balsamique

ENFOURNER



- Disposez sur une plaque de cuisson la tranche de Sevan
- Laissez cuire pendant 10 min à 180 degrés

DRESSER



Vous pouvez accompagner votre tartine d'une belle salade verte.

DISPOSER



- Sur votre tranche de Sevan, disposez la sauce tomate
- Disposez des billes de mozzarella

PARSEMER



- Sortez le Sevan du four
- Disposez par touche de l'olivade verte
- Ajoutez quelques tomates confites

- Ajoutez le jambon de l'Estaque
- Disposez des billes de mozzarella
- Disposez les tomates confites rouges et jaunes
- Parsemez d'un filet d'huile d'olive et de crème de balsamique

À vos fourchettes !!

ZOOM SUR : LE PETIT ÉPEAUTRE



Dans cette édition, Hat's vous présente le pain, ou plus précisément la céréale que nous avons décidé de mettre à l'honneur, le Petit Epeautre (à ne surtout pas confondre avec l'Epeautre appelé aussi le grand Épeautre). Elle est l'une des céréales les plus anciennement connue par l'homme, qui la consomme depuis plus de 10 000 ans.

Retrouvez notre pain au Petit Epeautre dans nos boutiques farine Bio (Allauch, Aix-en-Provence, Carnoux, Prado et Vallon de l'Oriol). Notre pain au Petit Épeautre est 100% à base de farine bio, écrasée à la meule de pierre, comme nos moulins de l'époque. Cette farine transmet à notre pain toutes ses qualités nutritionnelles (vitamines, minéraux et magnésium) souvent rare, voire absente dans les blés modernes.

Nos boulangers fabriquent ce pain uniquement avec notre levain naturel maison. Le pain obtenu est un pain de garde, aromatique, parfumé, au goût légèrement acidulé et faible en gluten.

À déguster nature ou légèrement grillé au petit déjeuner !

NOS CLIENTS ONT DU TALENT

L'Arena du Pays d'Aix

Idéalement située à 10km d'Aix-en-Provence et 20km de Marseille, au carrefour des grands axes de communication, l'Arena du Pays d'Aix est la nouvelle salle de la Métropole Aix-Marseille Provence. L'Arena du Pays d'Aix dispose d'une salle multi fonctionnelle de plus de 6 000 places assises ainsi qu'une salle sportive annexe de plus de 1 000 places pour accueillir les supporters de Hand, concerts et spectacles culturels.

Hat's et L'Arena

Partenaires sur les buvettes de l'ARENA, chaque année nous nous réunissons pour mettre en place de nouveaux sandwiches suivant l'offre et la demande. L'année 2022 a été marquée par une cinquantaine d'événements pour lesquels Hat's a participé activement. Nous sommes fiers aujourd'hui de travailler en étroite collaboration avec un client prestigieux tel que l'ARENA dans le pays d'Aix.

Les événements à venir

Retrouvez à l'ARENA : Le Lac des Cygnes, M, Gladiator Live, Bob Dylan, Zazie, Michel Sardou, Casse-Noisette, Saez, Matt Pokora, Zazie, Florence Foresti, Era.

Architecte ARENA : Christophe GULIZZI



SCANNEZ-MOI

INTERVIEW : LUDOVIC TURAC

La Cuisine c'est une histoire de famille et de passion. Adolescent, Ludovic Turac comprend qu'il peut en faire son métier. Il commence alors au restaurant Une Table au Sud comme apprenti, puis il y reviendra après un détour par les grandes cuisines parisiennes : Le Bristol, Guy Savoy, Hôtel Le Castelet et par la Saison 2 de Top Chef. Il est le plus Jeune Chef Étoilé de France au Guide Michelin en 2015 au restaurant " Une Table au Sud " qu'il dirige depuis avec l'envie de mettre en lumière la beauté du Terroir Marseillais !

Présentez vous, parlez de vous et de votre passion pour la cuisine

" Ma passion pour la cuisine est un peu clichée, mais c'est la vérité je ne m'en cache pas : c'est grâce à ma grand-mère qui passait 20H/24h dans la cuisine, des mentalités familiales à l'ancienne. Le mari va travailler et la femme reste à la maison aux tâches domestiques. La noble tâche domestique, c'est la cuisine! J'ai grandi avec l'importance du repas et c'est ce qui m'a donné envie de faire cuisinier, mais je n'ai pas tout de suite réalisé que c'était un métier. Le repas et la cuisine, j'ai compris que c'était important. "

Quels sont pour vous les éléments essentiels d'un bon repas ?

" Il y a énormément de choses : partager avec les bonnes personnes, je suis attaché au champ lexical du repas c'est-à-dire l'assaisonnement, la cuisson, et la chaleur du plat. Il y a la table, la chaise, le verre, l'art de la table, la composition florale, la nappe... La liste est tellement longue. "

Vous inspirez-vous de vos origines arméniennes dans vos plats ?

" Oui complètement, je pense à l'agneau que je travaille comme kefta, toujours un peu de menthe et de la cuisine méditerranéenne au sens large du terme dans ma cuisine. "

Connaissez-vous la signification du mot Hat's ?

" Bien sûr, ça veut dire chapeau en Anglais (rires) ! Hat's c'est pain en arménien "

Pourquoi avoir choisi le pain de chez Hat's pour le restaurant Une table au Sud ?

" Ma relation avec Hat's est née d'une rencontre avec MIKAELIAN Michel (un des deux patron de l'enseigne Hat's) les grands projets et les associations se font d'abord de rencontres humaines : quand j'ai rencontré ce Monsieur, j'ai eu en face de moi un homme très intéressant, j'apprends encore des choses de lui, c'est un peu comme un parrain. Mais j'ai, comme tout le monde découvert Hat's et ses bons pains en allant en acheter "

Quel type de pain aimez-vous associer avec vos plats ?

" Il y en a plein ! Mais gros coup de cœur sur le Sevan : il est fabuleux, la façon dont il est préparé, les alvéoles, le pourcentage d'humidité et la qualité de la croûte ! On peut aussi parler de la tourte de seigle, le Sortmel, du pain italien, mais alors le Sevan ! c'est pour moi le meilleur "

Mangez-vous du pain tous les jours ?

" Je mange du pain tous les jours, plusieurs fois par jour, plusieurs fois par repas, le PAIN c'est la base ! "

Pouvez-vous nous proposer une idée recette avec du pain comme ingrédient numéro 1 ?

" Tu prends du pain Sevan que tu coupes en deux, tu tartines généreusement les deux côtés avec une sauce aioli. Ensuite, tu recouvres un côté de tranches de soudjouk, l'autre de basterma et au milieu de la Castelfranco. C'est une salade qui ressemble à l'iceberg et qui est très craquante. Tu l'assaisones avec de l'huile d'olive du vinaigre de Barolo, tu mélanges et tu la mets au milieu du tout. "

Les lieux où vous aimez aller à Marseille ?

" J'aime les bonnes choses et je peux me régaler avec un plat de pâtes. En premier, Le Petit Plat, notamment pour la pizza ou chez Piacere ils font de super pizzas j'adore là bas ! Sinon, je vais manger la bouillabaisse chez Fonfon et pour finir La grotte aux Goudes. Mais bon gros coup de coeur de la bouillabaisse chez Fonfon. "

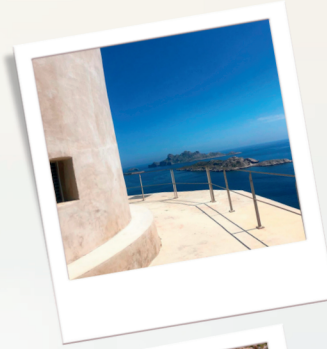
Le mot de la fin

" Ça m'énerve quand on pense que Hat's est une chaîne! Je l'entends souvent! Ah, vous travaillez avec Hat's, mais c'est une chaîne! Hat's ce n'est pas du tout une chaîne! Non seulement, c'est une entreprise familiale mais en plus il y a des boulangers, sur place tous les jours, qui font le pain à la main! je le sais! "

Merci à Ludovic Turac de nous avoir accordé cette interview !



ÉVASION



Le Sémaphore

Le Sémaphore de Marseille est situé à Callelongue, à la fin de la route du littoral. Ce lieu offre une vue à couper le souffle sur les îles de Riou, de Jarre, Maïres, Plane et sur les Goudes.

Ce spot est certainement le plus beau de Marseille : pensez à vous équiper de bonnes chaussures pour atteindre ce lieu qui demande un petit temps de marche.

Le Vallon des Auffes

Véritable petit coin de paradis à Marseille, le Vallon des Auffes est connu pour son petit port de pêches et ses petites maisons atypiques. On peut même y entendre parler les vrais Marseillais à l'accent bien prononcé.

Le Vallon des Auffes est l'endroit incontournable où se balader en été comme en hiver, en soirée ou en journée. Vous pourrez aussi découvrir "Chez Fonfon" situé sur le port, où le chef Ludovic Turac a repensé la carte du restaurant. Le Vallon des Auffes est l'endroit idéal, entre midi et deux pour savourer une belle salade ou un délicieux sandwich provenant de notre boutique du Vallon de L'Oriol.

Le Quartier du Panier

Situé dans le 2ème arrondissement de Marseille, le quartier du Panier est le plus ancien et le plus typique de la ville. Le Panier regorge d'arts de rue : tags, peintures, oeuvres diverses et variées, alliés au charme rustique de ces petites rues marseillaises.

PORTRAIT : CHEF PATISSIER

Le métier de pâtissier

La pâtisserie, plus qu'un métier, c'est une passion!

Chez Hat's, nous l'avons bien compris et c'est pourquoi nous avons décidé de faire appel à un amoureux des gâteaux, pour orchestrer notre atelier de pâtisseries. Jean-Paul Vanroy, artisan pâtissier, et son équipe, vous propose chaque jour des créations uniques et préparées à base de produits frais et locaux. Après avoir passé 20 ans dans des palaces en France et à l'étranger, Jean-Paul oeuvre aux ouvertures des maisons Lenôtre et Robuchon. C'est ensuite, pendant plus de 17 ans, qu'il se retrouve à la tête de la maison Zeppini : qui lui a d'ailleurs valu de remporter plusieurs fois le prix de la meilleure galette de Marseille. En 2019, il rejoint les équipes de Hat's en tant que Chef Pâtissier. Aujourd'hui il dirige une équipe de 20 pâtissiers, aidé par son second, Kevy Fiquet, formé en apprentissage dans notre laboratoire.

" Aujourd'hui je veux transmettre ma passion et mon savoir aux jeunes, ce sont eux l'avenir. "

