



BOULANGERIE GANA

- Passion familiale depuis 1938 -

Gana



A L'ORIGINE, UN MOF*, BERNARD GANACHAUD *Meilleur Ouvrier de France

Gana comme Ganachaud, c'est l'histoire de toute une famille qui célèbre le pain dans son état le plus brut depuis plus de 100 ans !

Bernard Ganachaud, enfant bercé par les odeurs du pain fabriqué à la ferme par sa grand-mère, s'est hissé jusqu'au rang de Meilleur Ouvrier de France. Il a vécu de sa passion et a su faire vibrer tout un quartier dès son installation à Paris dans le Ménilmontant des années 70, allant même jusqu'à faire naître des vocations chez des chefs aujourd'hui étoilés.

Chevalier de la légion d'honneur, il incarnait une certaine idée de la Résistance à une époque où la mode était à la mécanisation et au pain blanc sur-pétri. Avant-gardiste, il fut l'un des premiers à (re) donner au pain au levain ses lettres de noblesse.

Mais ce personnage, hors du commun, ne s'est pas arrêté là. Eternel passionné, il a su embarquer dans sa folle aventure toute une lignée derrière lui...



PLUSIEURS GENERATIONS REUNIES AUTOUR D'UNE MEME PASSION

LES FILLES GANACHAUD

Ses filles, Isabelle et Valérie, l'ont très vite rejoint dans la Boulangerie, faisant un pied de nez à une profession alors encore très masculine en majorant leur CAP ainsi que leur Brevet de Maîtrise. Elles apportent à Gana leur vision : une gamme plus réduite pour une qualité toujours plus élevée, adossée à un concept de boutiques à l'identité singulière.

Plus tard, Marianne, la fille ainée du Boulanger les rejoindra elle aussi pour développer le réseau Gana à travers la France, via un système de licences.

Elles ouvriront à elles 3 les institutions que sont aujourd'hui les boulangeries de la rue des Pyrénées et de la rue de la Convention à Paris ainsi que la rue Raymond du Temple à Vincennes.

Et aujourd'hui, ce sont les petits-enfants qui prennent la relève...

COPYRIGHT PHOTO : © Anne-Claire Heraud - 2021





LA RELÈVE: LES PETITS-ENFANTS

Depuis sa plus tendre enfance, Hugo, le cadet, met la main à la pâte. Petit, on le retrouvait toujours dans le fournil installé par son grand-père dans le sous-sol de la maison familiale arborant cet éternel sourire, ses pains tout juste sortis du four. Ce n'est donc une surprise pour personne lorsqu'il se lance, lui aussi, dans l'aventure et si depuis 8 ans il s'est engagé dans le développement du réseau et de la marque en ouvrant 6 nouvelles adresses à Paris (Charonne, Roquette, Brochant, Clichy, Voltaire, Duhesme) pour le plus grand bonheur de ses habitants.

Sa sœur, Morgane, avait pris un tout autre chemin. Après être passée sur les bancs de l'ESCP et avoir fait ses armes en Finance puis dans l'Industrie de la Mode et du Luxe, elle décide finalement de tout quitter pour redonner du sens à son quotidien et où trouver plus de sens sinon dans la poursuite de l'écriture d'une aventure familiale autour du pain ?

Enfin, si les autres petits-enfants du patriarce s'épanouissent aujourd'hui dans d'autres métiers, ils ne ratent aucune des réunions de travail autour de Gana, apportant leur vision et leur talent pour contribuer à faire grandir cette Maison. Ensemble, ils font vivre ce merveilleux patrimoine qui leur a été transmis, tout en faisant souffler un vent de nouveauté: nouveaux produits, nouvelles farines (châtaigne, maïs, petit épeautre...) et de belles collaborations à venir !



LE GOUT DE L'AUTHENTICITE ET DE LA SINGULARITE

UNE RECETTE UNIQUE ET SECRETE

Peu de boulangeries aujourd'hui peuvent se targuer de faire un pain au vrai goût d'autrefois, un pain doré à la mie couleur crème, entièrement façonné à la main, parfaitement alvéolé et au goût de blé subtilement relevé par un levain qui se transmet de génération en génération.

Chez Gana, on se refuse à l'uniformisation du goût et des process. On lutte chaque jour pour conserver un pain aux saveurs bien distinctes. Pour cette raison, la marque travaille main dans la main avec des partenaires meuniers, petites structures indépendantes et familiales qui lui ressemblent. Et avec eux, les Ganachaud ont mis au point un assemblage unique de blés français issus de l'agriculture raisonnée pour obtenir une farine que l'on ne retrouve nulle part ailleurs, leur propre recette. A cette farine est ajouté un ingrédient secret 100% naturel qui fait le succès des pains Gana au goût subtil de noisette !



**L'ODEUR ENIVRANTE DES PRODUITS
TOUT JUSTE SORTIS DU FOUR,
A TOUTE HEURE DE LA JOURNEE**

Ce goût inégalable, réside également dans la fabrication et la cuisson de leurs produits tout au long de la journée. Mais comment peut-il en être autrement lorsque l'on s'appelle Gana-chaud ? Les plus rusés l'ont bien compris et pensent à toujours prévoir un peu plus car qui saurait résister à l'odeur délicieuse d'un pain Gana encore chaud ?

Au petit-déjeuner, difficile de résister aux délicieux Pains au chocolat et Croissants, ou à l'Étoile, un des produits phares de la Maison habilement enrichi en beurre et en sucre pour le plaisir des plus gourmands. Au déjeuner, les délicieuses pizzas et quiches crépitent encore sur de grandes tôles prêtes à être découpées à la part. Au dîner, la fameuse Flûte Gana ou un pain Biologique au merveilleux goût d'antan ravira toute la famille. Sans oublier les incontournables Gougères au fromage pour l'heure de l'apéritif.

COPYRIGHT PHOTO : © Anne-Claire Heraud - 2021





LEUR PROPRE MOULIN EN PLEIN COEUR DE PARIS

Le Pain du Moulin, fruit de l'imagination d'Hugo, est né d'une idée nouvelle et un peu folle: installer un Moulin à meule de pierre Astrié en plein cœur de Paris dans la boulangerie Gana de la rue Brochant dans le 17ème arrondissement. Ce Moulin, réputé pour dérouler le grain sans l'écraser, préservant ainsi toutes ses qualités nutritives et rendant le pain plus digeste, transforme sous les yeux du client les grains de blés biologiques en une farine qui, tout juste moulue, donnera vie à ce pain incroyablement beau, bon et sain, le Pain du Moulin.



COPYRIGHT PHOTO : © Anne-Claire Heraud - 2021



DES PRODUITS DE TRES HAUTE QUALITE, POUR TOUS

Par conviction et par amour du métier, le pain est fabriqué selon des méthodes ancestrales et des recettes pointues qui se transmettent de génération en génération. Les pains, au levain naturel, bénéficient de fermentations longues aux vertus bien connues tant pour le goût que pour la santé: prédigestion du gluten, abaissement de l'index glycémique...

Le levain, transmis lui aussi de mains en mains depuis plusieurs décennies, porte toute l'histoire de cette famille, puriste dans l'âme, qui continue de façonner tous ses pains à la main tant par respect pour ce savoir-faire ancestral que pour les bienfaits pour la pâte.

Soucieux de préserver l'environnement et de proposer des produits sains, les boulangeries Gana proposent de nombreux produits issus de l'agriculture biologique : la Gana bio, les pains fabriqués sur levain naturel et farines de meule complète ou semi-complète ou encore le Pain du Moulin.

Chez Gana, toutes les viennoiseries sont faites maison, fabriquées à base de pur beurre AOP de Charentes.

Côté pâtisserie, les maîtres mots sont la simplicité et la qualité. On aime à rappeler qu'il s'agit de pâtisserie boulangère, des gâteaux à la saveur ultra réconfortante, façon « maison », en mieux ! Du sain, du simple mais surtout du savoureux.

Et tout cela à des prix justes, par esprit de résistance encore une fois à une certaine mouvance qui tend à faire d'un pain de qualité un produit de luxe difficilement abordable. L'engagement Gana c'est justement de toujours faire en sorte que ce luxe reste accessible à tous.

COPYRIGHT PHOTO : © Anne-Claire Heraud - 2021









UN UNIVERS OU L'ARTISANAT EST ROI

Les boulangeries Gana ont un style bien à elles : un grand comptoir en chêne décliné dans diverses nuances de bruns selon les adresses, travail d'un ébéniste talentueux de la région Champenoise ; des lustres et armatures en fer forgé réalisées par un artiste forgeron ou encore des scènes anciennes de boulangerie, œuvres d'un peintre ami de la famille. Chez Gana, les matériaux et les matières célèbrent à l'unisson l'artisanat dans tous ses états. Ajoutez à cela une lumière enveloppante et des odeurs réconfortantes et ça y est vous y êtes ! Il n'y a plus qu'à profiter du spectacle.

Un spectacle incessant qui se joue du matin au soir dans chacune des boulangeries sous les yeux ébahis des clients. Par souci de transparence et sens du partage, les espaces de fabrication sont entièrement ouverts à la vue de tous. Rares sont ceux qui ne restent pas aimantés aux vitres transparentes dévoilant ainsi l'art du métier de boulanger.



UNE HISTOIRE QUI CONTINUE DE S'ÉCRIRE, A PLUSIEURS MAINS

C'est entouré de leurs proches et d'une jeune tribu de nouveaux partenaires que la nouvelle génération entend bien continuer de vivre sa passion, partager son savoir-faire, donner vie à ses nouvelles idées (nouvelles recettes, collaborations, nouveaux concepts...) et continuer de régaler de ses délicieux pains et viennoiseries tous ceux et celles qui voudront bien les accompagner dans cette grande aventure qu'est la Boulangerie, filière exceptionnelle dont le produit phare, le pain, est un élément symbole, un élément refuge, qui a ce pouvoir sacré de savoir nous rassembler !

