

# Eric Kayser mène l'Upper East Side à la Baguette

Par: [Aude Villiers-Moriamé](#) le 09/08/2012

**La première Maison Kayser du continent américain vient d'ouvrir ses portes à New York, dans l'Upper East Side. Deux autres boulangeries-restaurants de la marque ouvriront avant la fin de l'année.**

Deux dames « chic » achètent des baguettes au comptoir. Dans la salle de restaurant aux allures de bistro parisien, des hommes en costume savourent des croissants tout en finissant leur café du matin.

Est-on à Paris ou dans l'Upper East Side ? Un peu des deux ! La première boulangerie Eric Kayser à New York a ouvert ses portes mercredi dernier. C'est la première fois que ce magasin de renom s'exporte sur le continent américain : *“Réussir aux Etats-Unis, c'est lourd de symbole”*, confie Eric Kayser, attablé devant une large sélection de viennoiseries françaises. Lui-même fils de boulangers, il a créé sa propre maison à Paris en 1996. Depuis, la marque a ouvert vingt magasins en France, et pas moins de quatre-vingts à l'étranger. *“New York faisait partie des grandes villes dans lesquelles on était obligé d'être. On était à Paris, à Tokyo, à Singapour, ... demain à Hong Kong et en Colombie ! On y va petit à petit”*, se réjouit Eric Kayser. De là à devenir une grosse enseigne, il y a un pas qu'il ne veut pas franchir. *“Je suis à cheval sur la qualité, où que l'on soit. On ne va pas vulgariser la marque au détriment de la bonne production”*.

C'est bien la qualité légendaire du pain Kayser qui justifie le succès de la Maison. Et sa réputation n'est pas volée : tout, de la brioche au pain au chocolat, de l'épi à la *ciabatta*, est frais et délicieux. Eric Kayser est un homme qui aime visiblement son pain. Lorsqu'il brise le bout d'un épi, il ne peut s'empêcher de s'en approcher pour s'imprégner de cette odeur de levain dont il a fait sa marque de fabrique. *“Une bonne sélection de matières premières, de la qualité dans un pain tout au levain naturel... Finalement il ne faut pas grand chose d'autre pour faire un bon pain*, explique le boulanger. *Le pain, c'est fondamental : on retrouve ça dans toutes les cultures. Chez Kayser, on revisite le pain français, italien, allemand. J'ai besoin d'aller au contact d'autres pays pour canaliser les idées qui viennent de partout”*.

À New York aussi, la Maison Kayser a dû réviser son offre : *“On a revisité avec beaucoup de plaisir des produits américains comme le cookie et le brownie”*, indique le maître-boulangier. Pour le moment, les équipes de Kayser venues de France s'occupent de déléguer le savoir-faire aux boulangers new-yorkais. En plus des traditionnelles pièces de boulangerie et pâtisserie françaises, le magasin de la 3ème avenue offre une carte pour les petits-déjeuners, les repas du midi et du soir. Un menu léger, composé de tartines fraîches, des salades et autres spécialités françaises, toujours servies avec une déclinaison du pain emblématique de la Maison.

*“J’étais surpris, car beaucoup d’Américains connaissent la Maison Kayser et sont amoureux de la marque”, dit Eric Kayser. Le gérant du magasin, Lou Ramirez, confirme : “Les gens veulent des baguettes, un goût de la France. Ils sentent l’esprit parisien, et ils aiment ça”. Même si la Maison Kayser est dans le très chic Upper East Side, Eric Kayser souhaite “recevoir tout le monde. Chacun peut se permettre d’acheter une baguette de bonne qualité, il suffit de mettre 10 centimes de plus et de venir chez nous”. Les produits Kayser seront bientôt accessibles à d’autres quartiers new-yorkais, car deux autres magasins-restaurants vont ouvrir d’ici la fin de l’année à Midtown et Gramercy.*

**Infos pratiques :**

**Maison Kayser, café, restaurant, boulangerie. Ouvert depuis le 8 août, tous les jours (7h du matin- 23h, le week-end, ouverture à 8h). Au 1294 3rd Avenue et 74th st, Upper East Side. Site du magasin [ici](#).**

*Crédit photo : Maison Kayser, Janet Mick, et Aude Villiers-Moriamé*

