

À la découverte des meilleures pâtisseries de Copenhague

Le Danemark est le paradis des pâtisseries et des cafés, non seulement pour la qualité de ses sucreries, mais aussi pour leur design accueillant, dans le plus pur style hygge. À Copenhague, où que vous soyez, il y a toujours un coin qui sent bon la cannelle et le beurre prêt à vous accueillir... Impossible de résister jusqu'au 9 décembre : la Journée nationale de la pâtisserie.

VisitDenmark
www.visitdenmark.fr

Avant de partir à la découverte des pâtisseries de Copenhague, il faut savoir **quels produits commander**... Le terme « pâtisseries danoises » désigne plusieurs types de petits gâteaux ou de brioches (que les Danois appellent *Wienerbrød* ou pain viennois). Parmi les plus populaires, on trouve le *Snegl*, une brioche à la cannelle, le *Spandauer*, un cornet feuilleté fourré à la crème pâtissière, et le *Tebirkes*, un petit chausson recouvert de graines de pavot et fourré au beurre, au sucre et à la pâte d'amande.

Si vous préférez le salé, essayez le **petit-déjeuner typique BMO** (du danois *Bolle med Ost*) : un délicieux sandwich au beurre et au fromage, souvent accompagné d'une bonne tasse de café.



Batting Bakery, Ph: Daniel Rasmussen, VisitCopenhagen Media Center

Préparons-nous pour l'hiver

L'hiver est le moment idéal pour faire une pause gourmande dans une pâtisserie accueillante ou parmi les lumières des marchés de Noël.

Outre les pâtisseries danoises classiques, c'est la période où les **boulangeries, les cafés et les kiosques s'emplissent de parfums irrésistibles** : les *Brunkager*, de fins biscuits croustillants à la cannelle et au gingembre ; les *Vaniljekranse*, des anneaux parfumés à la vanille ; et les moelleux *æbleskiver*, des beignets ronds typiques servis chauds avec du sucre glace et de la confiture de fruits rouges.

Et quand février arrive, c'est le moment des *Fastelavnsboller*, les pâtisseries du carnaval danois, si appréciées qu'elles ont même leur propre marathon !

Voici une sélection des **meilleures pâtisseries de Copenhague**, où vous pourrez faire une pause gourmande pendant votre séjour. La bonne nouvelle ? La plupart d'entre elles ont plusieurs adresses en ville, vous trouverez donc toujours un refuge sucré près de chez vous !

Andersen & Maillard

Un ancien espace bancaire au cœur de Nørrebro abrite le café, la torréfaction et la boulangerie Andersen & Maillard.

Andersen & Maillard propose **deux attractions principales**. Un **café** exceptionnellement bon, **torréfié sur place**, et des produits de boulangerie réalisés par Milton Abel, un pâtissier qui a fréquenté les cuisines du noma et d'Amass.

Le café, frais et d'une qualité exceptionnelle, peut être dégusté accompagné de certains **des meilleurs produits de boulangerie de la ville**. Du pain servi avec du beurre maison et un bon fromage, ou la grande attraction : les croissants paradisiaques.

Outre le café et la torréfaction de Nørrebro, Andersen & Maillard possède également une **boulangerie artisanale** à Antwerpengade 10, dans le nouveau quartier de Nordhavn, et à Ny Østergade 15, à Indre by.



© Mathias Milton

Hart Bageri

Formé à la science de la pâtisserie, **Richard Hart** était le pâtissier du **noma** avant d'ouvrir sa propre boulangerie. Hart a repoussé les limites imposées à l'apparence de la pâtisserie danoise et s'est forgé une **réputation quasi iconique** grâce à son immense popularité au Danemark et à l'étranger.

Dans une ville qui aime les produits de boulangerie comme Copenhague, Hart se distingue par **son niveau de qualité exceptionnel**.

Outre le célèbre pain au levain qui est devenu la signature de Hart et qui est souvent très rapidement épuisé, vous pouvez acheter d'autres délices tels que des croissants au beurre, des petits pains à la cardamome, des pâtisseries et des spécialités saisonnières, tous préparés avec soin, précision, amour du métier et les meilleurs ingrédients.

Outre sa première boulangerie à Frederiksberg, Hart possède également des boulangeries à Holmen, Vesterbro, Nørrebro, Østerbro, Reffen, Carlsberg Byen, Islands Brygge et dans le centre-ville. Au total, il y a **dix boulangeries Hart à Copenhague**.

Lille

La boulangerie Lille est située dans l'ancienne zone industrielle de Refshaleøen, mais cela vaut vraiment la peine de s'aventurer au-delà du port pour goûter l'un de ses produits de boulangerie, des

berlinois au pain au levain, en passant par les petits pains à la cannelle.

Les fondateurs de Lille travaillent en étroite collaboration avec les agriculteurs afin de garantir que leurs produits répondent à leurs normes élevées et respectent l'environnement.



Lille Bakery, Ph: Daniel Rasmussen, VisitCopenhagen Media Center

Sankt Peders Bageri

La pâtisserie Sankt Peders vend du **pain et des pâtisseries**, mais elle est surtout connue pour ses célèbres brioches à la cannelle. Sankt Peders Bageri est située dans le **Quartier Latin** et se vante d'être **la plus ancienne boulangerie de Copenhague**. Elle propose tout, des Kringle au beurre au pain et aux brioches à la cannelle. Ces derniers sont également connus sous le nom de « **Onsdagssnegle** » (escargots du mercredi/rouleaux à la cannelle), une pâtisserie si populaire que la boulangerie en vend pas moins de 4 000 chaque mercredi.

Apotek 57

Un café raffiné et élégant situé dans le magnifique **Frama Studio Store**, un exemple parfait de la façon dont le minimalisme peut être à la fois accueillant et chaleureux.

En plus d'un petit-déjeuner salé composé de pain, de beurre, de confiture, d'œufs et de fromage, vous pouvez déguster différentes variétés de petits pains. Le menu est varié et parfait pour un **délicieux brunch**.

Andersen Bakey

Au cœur du quartier d'**Islands Brygge** se trouve la **pâtisserie primée Andersen Bakery**. Il y a de nombreuses années, un touriste japonais a voyagé au Danemark et est tombé amoureux des pâtisseries danoises et de la façon dont les Danois préparent le pain. Cet amour a conduit à l'ouverture de nombreuses boulangeries en Asie. Des années plus tard, Andersen Bakery est revenu au Danemark et a ouvert une boutique à Copenhague.

À la boulangerie Andersen, vous trouverez du **pain et des pâtisseries fraîchement sortis du four** tous les jours de la semaine. Qu'il s'agisse de pain au levain, de pâtisseries danoises ou de gâteaux, la priorité est donnée aux **produits biologiques et à la qualité**.



© Richard Clark

Buka

Buka Bakery est l'une des principales destinations à Copenhague pour le **pain artisanal de haute qualité et les pâtisseries raffinées**. Chaque produit de boulangerie est préparé à partir d'ingrédients locaux sélectionnés, selon des méthodes traditionnelles qui exaltent la saveur et l'authenticité.

Le nom « Buka », qui signifie « pain » en albanais, représente l'engagement à créer une variété de pains au goût unique, capables

de satisfaire tous les palais. Le souci du détail et la combinaison entre innovation et tradition font de chaque création une expérience sensorielle.

Des pains tout juste sortis du four aux pâtisseries les plus raffinées, Buka Bakery est reconnue comme **l'une des pâtisseries les plus appréciées du Danemark**, un lieu où les saveurs locales sont célébrées à chaque bouchée.

Il existe **cinq établissements** à Copenhague : Store Kongensgade 18, Strøget - Frederiksberggade 21, Gammel Kongevej, Østerbrogade 82, Nytorv 3, Broens Street Food.



Flere Fugle, ph: VisitCopenhagen Media Center

Juno

Juno The Bakery propose **une sélection de pâtisseries simples et de grande qualité**. Arrêtez-vous à la boulangerie et dégustez des pâtisseries tout juste sorties du four.

Il y a plusieurs années, l'ancien chef du restaurant noma, **Emil Glaser**, regrettait l'absence de petits pains à la cardamome dans les boulangeries de Copenhague. Emil Glaser a grandi avec les petits pains à la cardamome pendant son enfance en Suède et était donc déterminé à faire en sorte que ces pâtisseries fassent partie de l'assortiment de Juno, qu'il a **ouvert en 2017**.

Ici, vous trouverez des pâtisseries préparées avec des ingrédients biologiques et soigneusement sélectionnés, avec une attention particulière portée à l'expérience gustative. Chez Juno, la production est continue tout au long de la journée : **pains et focaccias au levain naturel, croissants à la pistache et les emblématiques petits pains à la cardamome**, tout juste sortis du four et toujours parfumés.

La boulangerie est située dans la rue Århusgade, près de la rue Østerbrogade. Achetez vos pâtisseries chez Juno et dégustez-les dans les charmantes rues du quartier d'Østerbro.

Bageriet BRØD

Située dans le quartier de **Vesterbro**, cette boulangerie propose chaque jour des produits artisanaux de qualité. Réputée pour son pain à la croûte rustique et croustillante et à la mie moelleuse et légère, elle propose à la fois des **pains traditionnels** comme la baguette française, mais aussi des **spécialités saisonnières** et des pâtisseries comme les biscuits à la cardamome et les Spandauer.



Batting Bakery, ph: Daniel Rasmussen, VisitCopenhagen Media Center

Sinne Gas Bakery

L'un des secrets les mieux gardés de Copenhague est sans aucun doute la boulangerie Sinne Gas Bakery. Très appréciée des habitants, cette boulangerie située dans le quartier d'Østerbro propose chaque jour du **pain au levain naturel**, des *Brunsviger* (une

sorte de brioche danoise), de délicieuses tresses à la cardamome et bien d'autres choses encore...

En savoir plus : <https://www.visitdenmark.fr/danemark/quoi-faire/gastronomie/des-experiences-culinaires-danoises-uniquees>

Images : <https://platform.crowdriff.com/m/visitdenmark>

Nos derniers communiqués de presse :
<https://www.visitdenmark.fr/presse/press-room/communiqués-de-presse>

Bureau de presse VisitDenmark:

www.visitdenmark.fr/presse

Anna Orlando – Press and PR Manager Italy & France

aor@visitdenmark.com

Giulia Ciceri – Press and Travel Trade Manager Italy & France

gc@visitdenmark.com