

BIO INFO

Ma vie en bio

DOSSIER

LA PERMACULTURE

Véritable ingénierie végétale!

NUTRITHÉRAPIE

Les cheveux

Reflets de notre équilibre

REMÈDE

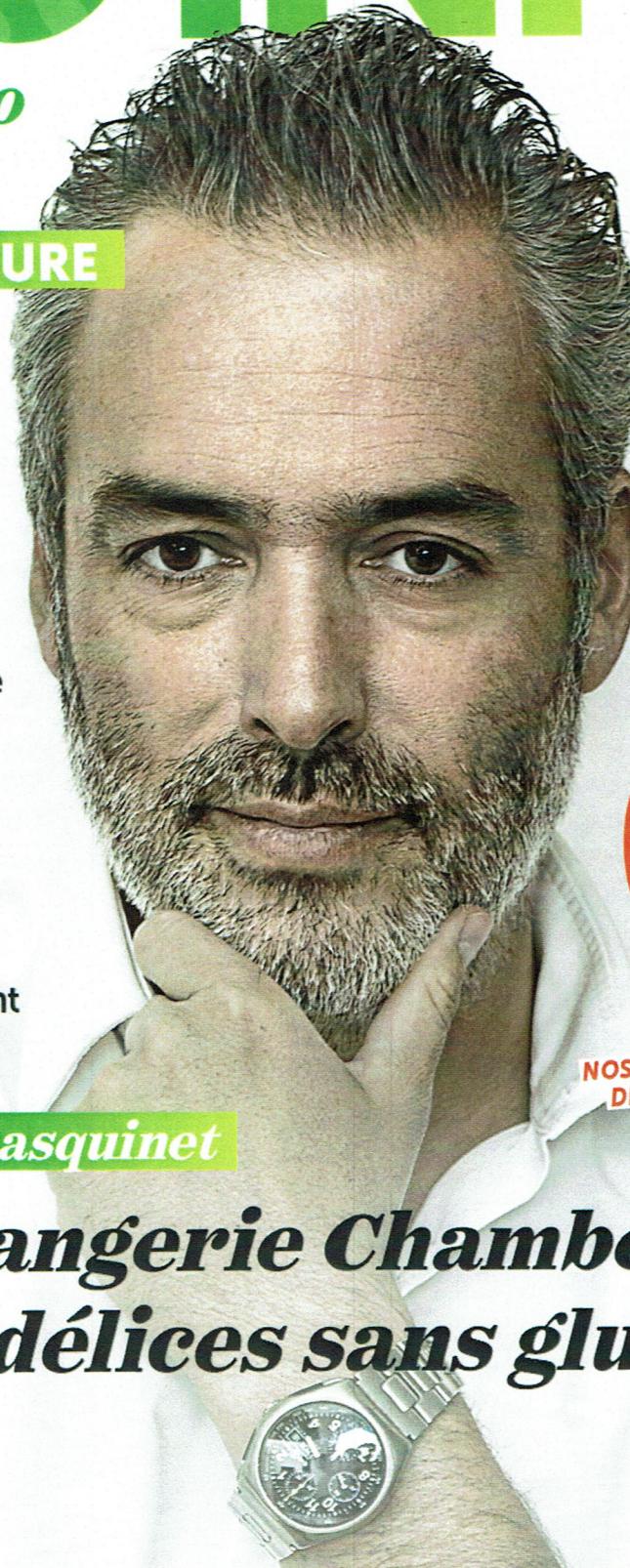
Le Quinton, Élixir de Vie

AUTOMASSAGE

Just Do-In!

MÉMOIRES PRÉNATALES

Et si tout se jouait avant la naissance?



Arnaud Rasquinet

La boulangerie Chambelland et ses délices sans gluten!

N°189
AVRIL 2019
WWW.BIOINFO.BE



Notre sélection

*Shopping
Tendances
Conseils*



ENERGY EGGS

DIFFICILE DE RÉSISTER
À L'APPEL DES ŒUFS
EN CHOCOLAT?



NOS RECETTES
DE SAISON

ENFIN DES DÉLICES SANS GLUTEN !

La boulangerie/pâtisserie Chambelland est une petite révolution dans le monde des allergiques/intolérants au gluten.

Il s'agit en effet du premier établissement belge à proposer autant de gourmandises sans gluten, sans lactose, tout en étant 100% bio...

« Certains clients sont boucheée lorsqu'ils pénètrent chez nous pour la 1ère fois. Parfois même, ils en ont les larmes aux yeux. Certains d'entre eux n'ont en effet plus consommé de pâtisseries ou autres douceurs depuis 15, voire 20 ans, car ils sont profondément allergiques. Lorsqu'ils voient à quoi ils ont à nouveau accès – car tout est sans gluten chez nous – l'émotion les étreint », explique **Arnaud Rasquinet, Master franchisé Chambelland pour le Benelux et gérant** (il a à l'époque développé Le pain quotidien en France).



Tartes aux fruits, moelleux au chocolat, chouquettes, brownies ou cookies...

Tout est possible et à la portée de chaque allergique/intolérant chez Chambelland.

« C'est également important pour les enfants, qui peuvent enfin, comme leurs camarades, profiter d'un cookie à l'heure de la récréation... »

Le secret de cet éventail étendu de pains et de gourmandises sans gluten tient à l'utilisation de la farine de riz (naturellement sans gluten) et, pour certains produits, de la farine de sarrasin. « En Occident, c'est la première fois que l'on panifie le riz. Le créateur du concept, Thomas Teffri-Chambelland, a mis neuf ans pour mettre au point ses recettes. » Aujourd'hui, Alain Ducasse, grand chef français, ne jure plus que par son pain pour alimenter ses restaurants.

Sans gluten mais avec saveur !

Un autre cheval de bataille de la boulangerie/pâtisserie est de maintenir un haut niveau d'exigence gourmande, avec des produits qui affolent les papilles. « Je pense que le défi est réussi : Chambelland a été élue l'an dernier « 3ème meilleure boulangerie de Paris » toutes boulangeries confondues. Certains ignorent d'ailleurs que nos produits sont sans gluten et les consomment uniquement pour leur goût. »

L'absence de gluten est pourtant bénéfique à tous, même si les non-intolérants n'y prennent en général pas garde.

Un concept prometteur

Après l'ouverture de la première boulangerie/pâtisserie à Paris en 2014, celle d'Ixelles est née en mars 2018, il y a un an.

« Le prochain établissement est prévu à Gand avec une production sur place, très importante pour nous. Ensuite, dans de nombreuses grandes villes du Benelux, avec toutefois une distribution dans les magasins bio d'une partie de nos pains. » A noter qu'Arnaud Rasquinet est lié à Chambelland par un contrat « *intuitu personæ* », donc lié à la personne car l'humain est au centre des préoccupations de Thomas Teffri-Chambelland.

Une fabuleuse histoire

L'histoire de Chambelland est en soi merveilleuse : en effet, elle est née à l'initiative de Thomas Teffri-Chambelland, un biologiste ayant décidé de changer de vie et de se lancer dans la production de pain (sa grande passion) après s'être installé dans un petit hameau de 12 habitants dans les Alpes de Haute-Provence.

Il y a créé la seule école internationale bio pour ceux qui voulaient changer de vie et, comme lui, se lancer dans la production de pain. « Il a construit lui-même son moulin et fabrique sa farine de riz. Il possède même sa propre rizière en Italie dans la plaine du Pô. De cette façon, il contrôle toute la filière de production. »

Infos : www.chambelland.com

Virginie Stassen
Journaliste

