



LE TOP DES BOULANGERIES



Chambelland

NO GLUTEN!

OUI AUX NOUVELLES BOULANGERIES
QUI TRANSFORMENT LES CONTRAINTES
EN PUR RÉGAL. PAR CLOTILDE ROUX

CHAMBELLAND

Dans cette boulangerie certifiée sans gluten (les créateurs ont leur propre moulin), la production est maison, et traçable de A à Z. Les pains, réalisés à partir de farines de riz, de sarrasin et de châtaigne bio, sont certes plus compacts que les traditionnels, mais restent fondants en bouche. Et en plus, ils se conservent plus longtemps !

On goûte : les tartelettes aux fruits de saison, les crumbles ou encore le cheese-cake, que l'on peut déguster sur place. Idéal pour une pause gourmande entre copines !
14, rue Ternaux (11*).

HELMUT NEWCAKE

Cette célèbre pâtisserie sans gluten propose également des pains, notamment des baguettes et du pain aux fruits secs. À midi, il est possible d'emporter des sandwiches, plats chauds ou salades. Quant au choix de desserts, il est classique mais vaste : religieuse, financier, tarte au citron meringuée... Les viennoiseries pur beurre sont à tomber ! Ici, tout est 100 % sans

gluten, on peut donc craquer les yeux fermés.

On goûte : la boule à la farine de maïs et les palmiers dorés.
144, rue Saint-Honoré (1*).

LA BELLE VIE SANS GLUTEN

Clémentine Oliver (fille de boulanger intolérante au gluten) confectionne chaque jour dans sa boutique moderne à la devanture noire des pains, des cakes, des pâtisseries et des viennoiseries toujours gourmands. On apprécie le soin particulier qu'elle consacre au pain sans gluten pour qu'il conjugue mie aérée et croûte craquante.

On goûte : la gamme de « gâteaux de voyage » sans lactose ni gluten.
8, rue Augereau (7*).

NOGLU

Après avoir investi le passage des Panoramas, le café Noglu, pionnier des restaurants gluten free à Paris, s'est installé dans le 7^e. Sur fond rose poudré, côté épicerie, le comptoir à emporter propose pains (baguette, nature, aux céréales...) et beaux gâteaux, brioches, scones, croissants et tartelettes bios.

ON Y COURT !

Boulom est un concept inédit, à la fois boulangerie, restaurant et bar à cocktails, créé par le chef Julien Duboué, déjà réputé pour son brunch avec viennoiseries et pains à base de blés anciens bio.
181, rue Ordener (18*).



Noglu

On goûte : les madeleines et le petit déjeuner gourmand autour d'un carrot cake, d'un granola et d'un thé matcha.
69, rue de Grenelle (7*).

TARTINE

Chez Tartine, on n'est pas 100 % no gluten, mais grâce à l'engagement de deux artisans boulangers passionnés et exigeants, on s'en approche. Grâce à un sourcing pointu de céréales anciennes bio sans additifs, on retrouve le goût du pain typé et au pur levain, avec très peu de gluten. Côté boulangerie, on apprécie les pains moulés (khorasan, seigle, petit épeautre, sarrasin) et les pâtisseries maison.

On goûte : les tartines aux produits frais et cuisinés maison comme la tartine Khorosan, à base de khorasan toasté, thon, wasabi-mayonnaise, daikon, avocat, algues noires. Une vraie découverte ! ■
54, rue d'Amsterdam (9*).

Tartine

