



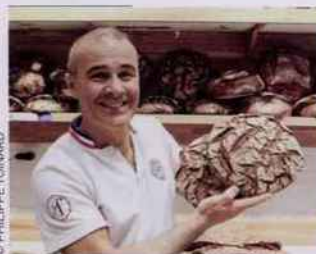


© TRISTAN DULPHE-CALLIARD

SAIN

On a toujours cru qu'Anthony Courteille était cuisinier. D'ailleurs, c'est ainsi qu'il s'est fait connaître dans son restaurant Matière À, à deux pas du canal Saint-Martin. En réalité, Anthony est boulanger de formation. Et maintenant qu'on le sait, on se souvient que le pain qu'il servait dans son restaurant de poche était à tomber. Il est donc revenu à son premier amour, a remballé ses casseroles et ses faitouts pour ouvrir, à cette adresse, une boulangerie. On entre une première fois pour le roulé aux noisettes (pâte levée feuilletée au levain, crème de noisettes et morceaux de noisettes) et l'on revient pour le pain signature, le Saint-Martin, dont le secret du goût toasté tient dans la légère torréfaction qu'il fait subir à sa farine avant le pétrissage. Et que dire de la tourte de seigle ou du pain brié préparé au levain de lait. Son credo, le levain évidemment, mais aussi et surtout d'anciennes farines issues de céréales paysannes qui rendent les pains plus digestes.

FARINE&O



© PHILIPPE TOINARD

Meilleur Ouvrier de France 2015, Olivier Magne aurait pu rester à l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie à Rouen en tant que formateur itinérant. Mais le titre de MOF a incité cet Auvergnat à ouvrir sa première boulangerie à Paris. Par le passé, il avait eu une boutique à Aurillac. C'est d'ailleurs dans le Cantal qu'il se fournit en farine de seigle. Mais attention, pas n'importe lequel, celui de Margeride, une zone de montagne où la culture du seigle avait disparu jusqu'à ce qu'elle soit relancée par les Moulins d'Antoine. La tourte de seigle d'Olivier est assurément le porte-drapeau de son savoir-faire. Une croûte très parfumée et croustillante et un petit goût de pain d'épices si particulier. Le complet, le pain d'épeautre, la tourte de meule, la baguette tradition et le pain de mie qui se déguste comme une brioche sont autant de pains signature qui expriment le savoir-faire de cet artisan discret qui aime régulièrement retourner sur ses terres natales.



CHAMBELLAND

On sait que la nouvelle génération de boulangers travaille de plus en plus avec des variétés de blés anciens, moins riches en gluten et donc plus digestes. Nathaniel Doboïn, ancien coordinateur de production de films, et Thomas Tefri-Chambelland, ancien biologiste et professeur de sciences naturelles, sont allés plus loin dans la démarche en ne proposant que des pains et des pâtisseries à la farine de riz ou aux céréales naturellement sans gluten et bio. Pour ce faire, encore faut-il trouver les matières premières. Le pari s'annonçait difficile. Les compères ont donc choisi de créer leur propre moulin en Haute-Provence. C'est là-bas qu'ils produisent leurs farines de riz de Camargue, de sarrasin, de sorgho et de millet qui donnent naissance à des pains fermentés à base de levain naturel, pétris avec une farine de riz et de sarrasin. Le plus connu, le pain du village, que les fondateurs déclinent ensuite en pain aux 5 grains (graines de tournesol, pavot, lin brun, lin doré et sésame) ou en pain des athlètes (fruits secs, figue, abricot, raisin et noisette).



© MAUD BERNOS



© MICK JAVET



© CIRCUS BAKERY

CIRCUS BAKERY

En octobre dernier, l'équipe de Fragments, le coffee-shop dont le Tout-Paris parle, remettait le couvert rive gauche cette fois pour proposer un nouveau lieu de vie autour du pain. Un bouche-à-oreille vertigineux, quelques réseaux sociaux bien sentis et voici le Circus Bakery déjà entré dans le cercle des boulangeries qui comptent. La façade toute de bois vêtue a de l'allure, le café est délicieux, les murs de pierres apparentes sont dans l'air du temps, les cageots de pommes qui attendent d'être épluchées se fondent dans le décor. Bref, l'adresse est charmante. Mais encore faut-il que les pains soient à la hauteur. Nom d'une mie, ils le sont ! À commencer par le pain à la farine de seigle et graines et le pain au levain et farine bio qui se décline au sésame ou aux graines de lin. Mais ceux qui affolent le monde de la mie, ce sont définitivement les cinnamon rolls (roulés à la cannelle) diablement moelleux et encore meilleurs à la sortie du four.



UTOPIE

Un samedi, 8 h 45, au 20 de la rue Jean-Pierre Timbaud. Il fait froid et pourtant, il y a déjà foule chez Utopie et il faut patienter sur le trottoir pour attendre de découvrir les trésors de la boulangerie d'Erwan Blanche et Sébastien Bruno dont la maxime est : « *On n'a jamais cherché à faire des produits d'exception. On n'est pas les meilleurs, mais on cherche chaque jour à faire mieux que la veille.* » Ce samedi-là, côté viennoiseries, c'était, sur une base de levain, un roulé sésame kalamansi, pâte à croissant sésame charbon et crémeux kalamansi et sésame noir. Pour la pâtisserie, il fallait compter sur le biscuit coco, crémeux citron vert et menthe et compotée d'ananas avec morceaux. Ces joyaux expliquent sans doute la foule qui se presse de bon matin. À moins qu'elle ne préfère le pain du week-end. En l'occurrence, le Rouge du Roc. Sur une base de levain, une farine issue de blés paysans de variétés anciennes. Voilà l'objectif affiché des deux barbus, retrouver le goût du pain que l'on mangeait avant que l'on ne tombe dans la standardisation.



© PHILIPPE TOINARD



© DR

BO&MIE

C'est l'histoire d'un ancien commercial chez IBM qui fonde par la suite une société de vente en ligne de vêtements de sport et d'une juriste qui exerçait au sein de l'Assistance publique des Hôpitaux de Paris. La quarantaine venue, ils entrent dans la catégorie des reconvertis et passent tous les deux un CAP boulangerie à l'école Ferrandi, là où ils se rencontrent et décident de tenter l'aventure ensemble. Chez Bo&Mie, on est loin de la boulangerie traditionnelle un brin étriquée. Le local fait 240 m² et l'on y vient aussi bien pour le pain, les viennoiseries et les pâtisseries que pour s'attabler ou travailler autour d'un café et d'un pain au chocolat aux oranges confites. En somme, Bo&Mie, c'est la boulangerie de demain que l'on fréquente comme bon nous semble... Parmi les alléchantes propositions, le pain noisettes, miel et raisin, le pain abricot et cranberries même si le dernier-né, le pain aux deux olives, levain naturel et farine de tradition Label rouge nous a scotchés.



PANADERO CLANDESTINO

La vie de Thierry Delabre pourrait faire l'objet d'un roman tant elle est riche de passion et d'abnégation. Pour résumer, il fut scénariste événementiel et réalisateur audiovisuel avant de tout plaquer pour faire du pain. Mais attention, pas dans un fournil. Non, dans son appartement pour ses potes, sa famille. Il y a passé des jours et des nuits à essayer de comprendre l'alchimie du blé et de l'eau, le taux d'hydratation, le temps de pointage, la fermentation lente ou encore le bruit du pain à la sortie du four qu'il écoute encore aujourd'hui pour s'assurer que la cuisson est à la hauteur de ses espérances. De cette vie de boulanger clandestin est née l'idée d'ouvrir un fournil et de proposer sa production issue de blés anciens bio (Blé de population, barbu du Roussillon, Fleur de Berry, Rouge de Bordeaux) à des chefs. L'indécrottable, la miche carrée qui arrondit les angles, le bâtard de sa mère, le bâtard de sa race ou le bâtard de parents connus ont trouvé un écho auprès des professionnels. Et le grand public dans tout ça, il fait comment ? Il se rabat sur les épicerie fines en attendant la possibilité de réserver bientôt des pains à retirer sur le lieu de production à Gentilly (94).



© DR