



“ **TOUT EST PARTI D'UNE GRAND-MÈRE**, mais pas la nôtre.

Après une carrière de professeur de biologie, j'ai dévié vers la boulangerie dans les années 2000. J'ai monté ma société pour fabriquer du pain bio, au levain, puis j'ai créé une école de boulangerie et une exploitation agricole, dans les Alpes-de-Haute-Provence. Quand certains de mes clients m'ont interpellé sur le « sans gluten », j'ai d'abord rûé dans les brancards, convaincu qu'il n'était pas possible de faire du pain sans. Mais un jour, sur un marché, une dame m'a rétorqué que sa grand-mère faisait du pain avec du sarrasin, céréale réputée non panifiable, et que cela fonctionnait très bien. Cela m'a intrigué et mis au défi : si cette grand-mère y parvenait, moi aussi, en tant que boulanger, je devais y arriver. Je me suis lancé dans un travail de recherche autour de la panification du sarrasin, du riz, et d'autres céréales, qui m'a occupé plusieurs années. J'ai rencontré Nathaniel en 2012 [à droite sur la photo], qui venait du secteur de la publicité, mais avait tout lâché pour faire le tour du monde à vélo et entreprendre quelque chose qui avait du sens pour lui. Nous nous sommes retrouvés autour de l'idée de monter une boulangerie « sans gluten » à Paris. Nous l'avons baptisée Chambelland, le nom de mon père adoptif, parce que Nathaniel a spontanément utilisé ce nom



UNE AFFAIRE DE GOÛT

La boulange au riz.

MEUNIER ET BOULANGER, THOMAS TEFRI-CHAMBELLAND S'EST ASSOCIÉ À L'ENTREPRENEUR NATHANIEL DOBOÏN POUR DONNER SES LETTRES DE NOBLESSE AU « SANS GLUTEN ». LE DUO ADORE LE RIZ, EN FARINE COMME EN RISOTTO.

PAR CAMILLE LABRO — PHOTOS JULIE BALAGUÉ

pour décrire notre activité lors d'une visite en Californie. Cela a plu aux Américains, c'est resté. Notre idée avec Chambelland n'est pas de créer une boulangerie « pharmaceutique », mais complémentaire. Il s'agit de travailler sur des produits différents et vraiment bons, loin des modes, avec des matières premières simples.

APRÈS QUANTITÉ D'ESSAIS AVEC DU MAÏS, DU SORGHO, DU TEFF, du millet, du manioc, du quinoa, nous nous sommes centrés sur le riz, céréale commune que nous adorons et que nous n'avons pas besoin d'aller chercher à l'autre bout du monde. Nous travaillons avec des producteurs de la plaine du Pô, en Italie, et nous écrasons nos farines dans notre propre moulin, en Haute-Provence. Pour nos pains, nous combinons le riz complet avec du sarrasin.

Indépendamment de la confection du pain, nous mangeons l'un et l'autre du riz presque tous les

jours. L'un des plats que nous préférons est le risotto. Notre version favorite nous a été concoctée il y a quelque temps par le chef italien Matteo Baronetto, ancien bras droit de Carlo Cracco, qui a ouvert son restaurant Del Cambio à Turin, et avec qui nous avons collaboré pour sa gamme de pains bio. Son truc, c'est de revisiter des plats traditionnels, et de présenter les deux versions dans le même menu. Nous avons adoré cette approche très épurée du risotto, légèrement twisté par la présence de l'anchois et le goût de la peau de pamplemousse rôtie. Cela donne une légère amertume qui emmène tout le plat ailleurs. C'est subtil et puisant à la fois, sans être ostentatoire, tout ce qu'on aime.

Chambelland, 14, rue Ternaux, Paris 11^e.

Une autre idée du pain, de Nathaniel Doboïn et Thomas Tefri-Chambelland, La Martinière, 192 p., 29,90 €. À paraître le 6 septembre

LE RISOTTO DE THOMAS TEFRI-CHAMBELLAND ET NATHANIEL DOBOÏN

INGRÉDIENTS
Pour 6 personnes

500 g de riz arborio de qualité
1 gros oignon blanc doux, émincé
2 verres de vin blanc sec
2 litres de bouillon ou d'eau (voire plus si besoin)
8 filets d'anchois
150 g de parmesan fraîchement râpé
30 g de beurre
1 pamplemousse rôté au four (jusqu'à ce que la peau soit bien brunie)
Huile d'olive.

Dans une grande sauteuse, faire suer l'oignon sans coloration dans un filet d'huile d'olive. Incorporer le riz pour le faire nacrer, puis déglacer avec le vin blanc. Quand tout le liquide est évaporé, ajouter une grosse louche de bouillon chaud et cuire à feu moyen, sans cesser de remuer, en ajoutant le bouillon louche par louche, au fur et à mesure de son évaporation, pendant 20 minutes. À mi-cuisson, incorporer les anchois. Deux minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le beurre et les 2/3 du parmesan. Laisser reposer une minute, puis mélanger. Goûter et ajuster en sel et poivre si besoin. Répartir dans des assiettes creuses, saupoudrer du reste de parmesan et râper par-dessus la peau de pamplemousse rôtie. On en mettra autant que l'on veut, en fonction de son goût pour une amertume plus ou moins prononcée.