

Vivre CÔTÉ PARIS

www.cotemaison.fr

N° 59 — octobre - novembre 2018

TERRES D'EXPRESSION

NOUVELLE VAGUE ET TALENTS EN VUE
SÈVRES-BABYLONE, TOUJOURS L'ESPRIT RIVE GAUCHE
CUISINES À GÉOMÉTRIES VARIABLES

10
ANS
DE SCÈNES
DE VIE

M 03015 - 59 - F: 6,00 € - RD



FRANCE MÉTROPOLITAINE € 6,7 / DOM € 7,2 / BEL € 7
CHF 12 / A € 9 / CAN \$ 10,50 / D € 9,7 / ESP € 7
GR € 7 / ITA € 7 / LUX € 7 / MA MAD 80 / NL € 9
PORT CONT € 7 / TOM CFP 1200 / USA \$ 10,50

chambelland propose

AU GOÛT DU JOUR

de Bonheur est
un voyage et
mon une destination...

majoration de 10% appliquée à toute consommation sur place

commandes
au
comptoir

boissons certifiés AB

prix emporter / sur place

espresso, allongé 2/2,2 €
cappuccino 4,5/5 €
noisette 2,2/2,4 €
latte, latte soja 3/3,3/3,5/ 3,9 €
thés & infusions 4,5/5 €
(earl grey, jasmin, menthe,
lapsang souchong,
genmaicha, rooibos, verveine)

chocolat épicé maison
jus detox maison 4,50/5
(citron, gingembre,
herbes aromatiques, miel)
citronnade maison été
jus de fruits bouteille 3,5/5
limonades bouteille 3,5/5
eaux minérales bouteille 3/3

plateau
rapporté
sourire
hollywoodien

6/6,6 €

sandwich végétarien

7/7,7 €

jus frais maison

4,5/5

DU GRAIN AU PAIN

Confortés par le succès de leur démarche, Thomas Teffri-Chambelland et Nathaniel Doboin créent du pain bio et sans gluten, à base de farine de riz, dans un défi alliant la plus pure tradition boulangère à une nouvelle façon de produire et de se nourrir. Extraites de leur livre Une autre idée du pain, quelques recettes croustillantes.

PAR Virginie Bertrand PHOTOS Louis-Laurent Grandadam


PAGE DE GAUCHE

Village Popincourt,
la boulangerie
Chambelland et ses
pains rectangulaires,
bio, sans gluten, à
partir de farine de riz.

PAGE DE DROITE

Paysage de Lombardie,
au nord de l'Italie,
région de riziculture où
la tradition remonte au
XV^e siècle, à la faveur
de l'ensoleillement et
de l'irrigation du Pô.



A close-up, vertical shot of a loaf of bread. The bread has a golden-brown, slightly cracked crust. A single slice of citrus fruit, possibly a lemon or orange, is placed on top of the loaf, showing its segments and some dark, caramelized edges. The bread is resting on a dark, textured wooden surface. The background is a light, out-of-focus wooden surface.

Pain « Syracuse »
aux zestes de citron

**À LA FARINE
DE RIZ**

CI-CONTRE
Tous les pains salés,
sucrés et gâteaux
sont réalisés à partir
de farine de riz.



Pain aux olives
et au romarin



Gâteau grand-mère
au chocolat



Préparation de
mélanges de farines



Pain d'automne aux figes,
noisettes, raisins et abricots



Le brownie
aux noix



Gâteau grand-mère
aux oranges



Rochers coco



PAGE DE GAUCHE Les saines tentations de Chambelland : tartellettes chocolat ou citron, petits choux. CI-DESSUS **1.** Les deux compères ont élaboré cette nouvelle façon de penser le pain, de construire une filière de la graine de riz au pain, lors de longues marches dans la montagne. «*Les premières années furent des années de bohème*», se souvient Thomas. **2.** Le moulin Chambelland à Malijai, installé dans les Alpes-de-Haute-Provence, créé avec Stéphane Pichard, sixième génération d'une famille de meuniers, reçoit les récoltes de riz en direct de la Lombardie, au nord de l'Italie.



UNE AUTRE IDÉE DU PAIN

Un livre de Nathaniel Doboin et Thomas Tefri-Chambelland. Préface Alain Ducasse. Photographies Louis-Laurent Grandadam. Aux Éditions de La Martinière. 192 pages, 29,90 €
Recettes page 166
Adresse page 169

Leur histoire, ils la racontent et la partagent dans leur ouvrage conçu comme un reportage au pays du bien manger, du bien cultiver, en partant de la terre, de la graine, des hommes qui la travaillent et de ceux qui la révèlent. Ici, le voyage amène en terre lombarde dans les bottes de Gianmario Viola et des rizicultrices Laura et Livia. Se joint à eux, Stéphane Pichard, meunier depuis six générations qui cède au rêve de Thomas et de Nathaniel d'élaborer un pain à base de riz. On traverse les cultures, on sent le soleil sur les murs chauds du moulin de Malijai, situé dans les Alpes-de-Haute-Provence. Puis on arrive à Paris, dans la boulangerie Chambelland de la rue Ternaux avec ses drôles de pains rectangulaires. L'ouvrage livre secrets de fabrication et recettes aussi saines que goûteuses. On croque dans le pain noir seiche-noisette, celui d'automne ou dans le cacao-choco, les crackers aux graines. On se voit déjà réalisant les cookies gingembre menthe, les gâteaux de grand-mère version marron ou orange, le fameux brownie jusque-là parfois indigeste. Thomas et Nathaniel Doboin convient quelques chefs à livrer leur extrapolation à partir de leurs pains. Pierre Sang, franco-coréen, conte son

jambon-beurre à sa façon, sur focaccia avec dés de langue grillés, oignons, coulis de piquillos et fleurs de courgettes. Julien Boscus, chef du restaurant *Les Climats* part aussi de ce pain italien pour concocter son «Croq'Haddock» tout comme Olivier Gaslain avec sa bruschetta de saint-jacques, œufs de harengs fumés. Alain Ducasse signe la préface : «*Pour notre première rencontre, Thomas avait apporté quelques pains : pain de village, pain des athlètes et pain aux cinq graines. Leur dégustation m'a conquis. La mie a un goût très pur, légèrement beurré, dans une mâche un peu humide à laquelle la croûte apporte un contraste. Ces pains s'apprécient avec la même gourmandise qu'un gâteau. J'ai décidé de les servir dans mon restaurant du Plaza Athénée*» puis il ajoute «*C'est aussi une histoire exemplaire. On y voit l'intrication de l'économie, de la technologie, de l'agriculture, du gustatif, de la santé. Bien manger est bon pour le corps comme pour les papilles. Le bon produit fini exige les bons ingrédients, une culture respectueuse de la planète.*» Belle leçon de cuisine. Et de choses de Thomas et Nathaniel. Le premier était professeur de biologie, initiateur de l'école internationale de boulangerie. Le second a décompressé lors d'un tour du monde de deux ans puis écouté ses envies montantes !