

ÇA BOUGE DANS LA BOULANGERIE

Un vent de fraîcheur souffle sur la boulangerie parisienne. Design plus actuel, créations singulières, quête du goût... ces boutiques soignent autant le fond que la forme.



LEVAIN, LE VIN

Après avoir tenu la boulangerie familiale dans le 14^e arrondissement, Christophe Fertillet a ouvert ce drôle de fournil où il rend gloire aux produits fermentés, le pain et le vin en tête. Il y façonne d'immenses tourtes à la mie dense, douce et très odorante avec son propre levain solide, de l'eau de source, du sel des salines de Millac et s'en sert comme support à une petite restauration futée (tartines, sandwichs ou en accompagnement des assiettes de charcuterie et fromages).

Lun. de 11 h 30 à 15 h, mar. de 11 h 30 à 21 h, du mer. au ven. de 11 h 30 à 23 h, sam. de 17 h à 23 h, 83, rue du Faubourg-Saint-Martin, 10°. 01 42 45 49 10. Tourte : 6,20 € le kilo.



MAMICHE

Rien que le nom est craquant ! Victoria Effantin et Cécile Khayat, reconverties dans le pain après des études de commerce, dépoussièrent sérieusement la boulangerie de quartier. Leur échoppe d'angle au look assez sobre propose un choix au

top : miches et baguettes croustillantes, pain de mie XXL, beignets maison à la confiture, babka au chocolat (gâteau polonais), chouquettes garnies de crème vanille, cookies... C'est tellement bon qu'elles sont dévalisées tous les jours !
Du lun. au sam., de 7 h 45 à 20 h, 45, rue Condorcet, 9°. 01 53 21 03 68. Miches : 3,10 €, babka au chocolat : 4,90 €.

LA BELLE VIE SANS GLUTEN



Clémentine Oliver, petite-fille du célèbre chef Raymond Oliver qui pilota Le Grand Véfour, a longtemps fourni les palaces et les grands restaurants en pain avant d'inaugurer début juin sa boulangerie. Sa spécialité ? L'alimentation sans gluten, comme le laisse entendre le nom de l'adresse ! Toute la gamme de pains et de viennoiseries en est donc exempte et c'est aussi bon qu'avec : baguette tradition ou ficelle, cannelé moelleux, biscuits croquants ou cakes aux fruits.

Mar, jeu., ven. de 10 h à 13 h et de 15 h 30 à 19 h, mer. de 10 h à 13 h

et de 15 h 30 à 17 h, sam. de 9 h 30 à 13 h et de 14 h 30 à 18 h 30, 8, rue Augereau, 7°. 01 45 33 97 56. Baguette : 2,20 €.

FARINE&O

La gamme de pains est courte (tourte de meule, baguette tradition, pain d'épeautre...) et c'est davantage par ses viennoiseries que cette boulangerie, ouverte à l'automne 2016 par un meilleur ouvrier de France et un ancien banquier, se distingue. Celles-ci sont originales autant dans leurs formes que dans leurs goûts : toupie (une brioche au cœur de chou), pain au chocolat bicolore, cuillère et autres rosaces associant une pâte à croissant bicolore avec brownie et crème brûlée pistache. Arrivez tôt pour avoir le choix !

Tlj. sauf mardi, de 7 h 30 à 20 h 30, 153, rue du Faubourg-Saint-Antoine, 11°. 01 43 07 77 58. Baguette tradition : 1,10 €, toupie (brioche au cœur de chou) : 3 €.



TEN BELLES BREAD

Ce vaste coffee shop niché au pied d'un immeuble de bureaux de la rue Bréguet pas follement sexy est bien plus que ça ! Il dissimule un immense fournil dirigé par Alice Quillet et Anna Trattles, cocréatrices du BAL Café

et anciennes de Rose Bakery, d'où sortent d'excellents gros pains bio au levain, mais aussi de la focaccia moelleuse, d'incroyables scones et de délicieux gâteaux à la British touch (banana bread, brownie au beurre de cacahuètes...) ! Ce n'est pas pour rien qu'on retrouve leurs pains à la table des restaurants les plus en vogue de Paris...

Du lun. au ven. de 8 h 30 à 19 h, sam. et dim. de 9 h à 17 h 30, 17-19 bis, rue Bréguet, 11°. 09 67 86 08 19. Gros pains bio au levain : de 6,50 à 7,50 €.