



EMILE & JULES

Les Winocour, ce sont un père céréalier, Marc, et deux fils, Emile et Jules, reconvertis dans la boulangerie. Comme autrefois, le pain d'Emile et Jules est fait à la ferme avec la farine issue des champs de blé paternels. Il est ensuite livré deux fois par jour dans l'unique boutique parisienne. Avec une farine qui a du goût et du levain maison, les miches et baguettes ont la saveur d'antan. Résultat, certains fans traversent Paris pour se ravitailler.

On y va pour : l'Oreiller, délicieux pain de campagne longtemps moelleux.

18, rue de la Terrasse (17^e).
Tél. : 01 73 75 67 44.

PANIFICA

L'amour des choses bien faites a poussé Gaétane et François à se réinventer dans la boulange. Fabriqués à l'ancienne, sans additifs, et grâce à une levée lente, leurs pains au levain sont tous bio. Pour François, formé chez les

Meilleurs ouvriers de France, le levain est l'ingrédient magique qui rend le pain plus digeste. A noter, la baguette bio tradition n'est qu'à 1 €. Un prix modique au regard de ceux habituellement pratiqués dans le quartier.

MIE NOMADE

A Montreuil, Le Fournil Ephémère a installé jusqu'à fin mars ses pétrins sur roulettes à La Marbrerie. Dans cet ancien bâtiment industriel transformé en espace culturel, ce fournil nomade ne propose que des pains bio.
21, rue Alexis-Lepère, Montreuil (93). Tél. : 07 82 21 30 17.

food

LES NOUVEAUX BOULANGERS

Blés d'exception, filières d'élite, moulins de compét'... Leurs miches nous mettent en joie.

On y va pour : le pain au sarrasin, exquis à déguster en tartine avec du beurre salé.
15, avenue Trudaine (9^e).
Tél. : 01 53 20 91 18.

CHAMBELLAND

Bien que 100 % sans gluten, cette boulangerie, snobant la folie « gluten free » ambiante, ne le mentionne même pas sur l'enseigne. Pourtant, ici tout est fabriqué avec exigence, à commencer par la farine issue de ses propres moulins. On y vient de loin pour goûter



les pains originaux, nature, aux fruits secs, aux céréales... Côté pâtisserie, on retrouve la même qualité dans la fabrication et les ingrédients. Un exemple ? La tarte au citron acidulée qui fait un tabac.

On y va pour : le Syracuse, aux zestes de citron et graines de fenouil, sublime avec du poisson et des fruits de mer.

14, rue Ternaux (11^e).
Tél. : 01 43 55 07 30.

LIBERTÉ

Si cette ancienne boulangerie de la maison Ganachaud a tapé dans l'œil de Benoît Castel, ce n'est pas pour y faire de la baguette Gana, mais pour son bel espace et ses étonnants fours à bois toujours en activité, visibles depuis la salle. Ici, le pain se vend au poids, par miche de 2 kg ou 5 kg. Et, comme Benoît est pâtissier, ses gâteaux aussi sont délicieux.

On y va pour : le Pain du coin (au miel et sel fumé) et le Granola, truffé de fruits secs. A venir, celui à la graine de chia, un pain santé dont on ne va pas se priver !
150, rue de Ménilmontant (20^e).
Tél. : 01 46 36 13 82.

SABINE ROCHE