

T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE
PAR OMNIVORE
#27



À l'occasion de Sirha Bake & Snack, ce numéro 27 de la Revue T, cuisiné par Transgourmet et Omnivore, vous propose de découvrir ce qui se fait de mieux en boulangerie-viennoiserie-pâtisserie (BVP).

Nina Métayer parle galette des rois pendant que Rodolphe Landemaine nous conte sa boulangerie du futur, qu'il conjugue dès à présent.

Philippe Bernachon, Nicolas et Cécile Bécam, Benoît Castel et Pierre Hermé sont également au menu de ce petit déjeuner on-ne-peut-plus gourmand, pour discuter produit — chocolat et amande, bien entendu —, expériences, business, et même littérature.

Quant à Victoria Effantin et Cécile Khayat, les cofondatrices de Mamiche vous ouvrent leurs portes pour un portrait croisé, tressé comme une brioche.

Savourez, dégustez, dévorez cette Revue T spéciale BVP comme une baguette brûlante tout juste sortie du four. Puisque, comme le disait avec justesse Jules Renard: « *Il n'y a que le pain dont on ne se dégoûte pas.* »

La rédaction

#27

LA SAISON
p. 3

PÂTISSERIE
Nina Métayer,
galette d'émoi
p. 6

SCAN
Yoshimi
et Rodolphe
Landemaine
p. 8

UN PRODUIT /
UN CHEF
Benoît Castel/
Martin
d'Archimbaud
p. 10

LE GESTE
Philippe Bernachon
p. 14

LE GRAND
ENTRETIEN
Cécile et
Nicolas Bécam
p. 16

PORTRAIT
Victoria Effantin
et Cécile Khayat
p. 22

BIBLIOTHÈQUE
Pierre Hermé
p. 26

SÉLECTION
Paris, boulanges
gardiens
p. 28

PAROLES DE PRO
Pascal Rigo
p. 30



TRANSGOURMET







TANIO FOODS

Anko Koshian - pâte de haricots rouges Azuki 1 kg

Succombez à la douceur de l'anko : une pâte sucrée d'azuki, lisse et fondante.

Code Transgourmet : 400238

MARURI FOODS

Condiment croustillant d'algue Aosa - 90g

Une "laitue de mer" riche en bienfaits, relevée d'huile de sésame, d'ail et d'oignon frit.



Code Transgourmet : 400218

SOWA KAJUEN

Ponzu de mikan (mandarine japonaise) 360 ml

La douceur du mikan rencontre le yuzu, le daidai et l'ogonkan pour une sauce riche en saveurs.



Code Transgourmet : 400226

YAMASHIN JOZO

Sauce soja blanche premium 1,8 L

Claire, délicate et élégante, cette sauce soja à base de blé dévoile toute la richesse de l'umami.



Code Transgourmet : 400237



UMAMI

Produits disponibles chez Transgourmet



**LE MEILLEUR DU JAPON,
EN DIRECT DES ARTISANS.**

LA SAISON



¹ Amandes naturelles d'Occitanie Transgourmet Origine

Produites près de Toulouse en agriculture régénérative, ces amandes visent à reconstituer l'écosystème et les sols sur lequel elles poussent, sous l'engagement de Martin d'Archimbaud et Boris Spassky.

En maîtrisant les technologies de pointe sur le plan opérationnel et environnemental, ils arrivent à tirer le meilleur de leurs 28 000 amandiers, afin de répondre à une consommation de moins en moins carnée ni lactée, où la demande en protéine végétale européenne est en constante augmentation, du fait de leurs bénéfices santé (forte teneur en protéines,

calcium ou magnésium). *« L'arboriculture répond parfaitement au double défi qui s'impose à nous : nourrir la Planète tout en atténuant le changement climatique »*, prévient Boris. Autre point fort de leur production : la maîtrise des coûts de production afin d'assurer un produit accessible au plus grand nombre. *« La production agricole peut être une activité écologique, traçable et rentable de la ferme à la fourchette. »* soutient Martin.

Code produit Transgourmet : 302679



¹ Noisettes entières du Moulin de la Veyssière

L'histoire du Moulin de la Veyssière est une histoire intimement familiale, où l'amour du travail du fruit à coque a traversé des générations, depuis sa création en 1857 par Jacques Elias. Aujourd'hui, Paul, son arrière-arrière-arrière-petit-fils, est aux commandes de l'entreprise familiale, et continue de fabriquer artisanalement les huiles de noix et de noisettes vierges dans le respect des traditions périgourdines. Depuis 2020, l'activité du domaine s'est modernisée, avec la création d'un espace muséographique mais surtout

le lancement d'une gamme de produits d'épicerie fine. La noisette du Moulin de la Veyssière est ainsi sélectionnée avec soin et attention auprès de producteurs partenaires du Lot et Garonne, berceau de la noisette française. Riche en goût et sources de nutriments, la noisette est idéale, qu'elle soit consommée brute ou cuisinée, dans des recettes aussi bien sucrées que salées. Un fruit qui peut donc être au four et du Moulin.

Code produit Transgourmet : 403729



3
**Citrons bio d’Andalousie
Transgourmet Origine**

C’est en Andalousie, et plus précisément dans le Parc Naturel Cabo de Gata, que poussent parmi les meilleurs citrons d’Europe. Issu de la volonté de Martín Belmonte, directeur de l’exploitation et champion d’Espagne de glace, de trouver les meilleurs agrumes pour son sorbet au citron, il a décidé de créer sa propre exploitation : Cedrón. Au cœur d’une plantation de 86 hectares, Cédron produit plus de 2 000 tonnes de citron, ce qui en fait le premier producteur européen de citron en biodynamie, qu’il s’agisse de citrons jaunes, verts, rouges, citrons caviar,

bergamotes, cédrats, main de boudha, etc. Désireux que quantité ne soit pas incompatible avec qualité, l’entreprise familiale tient à ce que sa production respecte son environnement. Ainsi, l’intégralité des agrumes sont labélisés par le label Bio européen, et certains finissent sur les tables des plus grands chefs de l’Hexagone.

Code produit Transgourmet : 302641



4
**Gousses de vanille de Tahiti Grand Cru
Alain Abel**

En presque 30 ans, Alain Abel a réussi à s’installer durablement dans le secteur de la vanille, avec une équipe de jeunes Polynésiens, formés à la plantation, au lavage, au triage et à l’affinage. « *Le travail de la vanille est artisanal, authentique. Il s’agit pour nous de magnifier la vanille, tout en la respectant* », résume-t-il. C’est sur l’île sauvage de Tahaa que sont produites les gousses « Grand Cru Tahaa » réputées pour leur physique charnu et dotées d’une richesse aromatique exceptionnelle, florale, teintée de notes de chocolat, de caramel

et d’amande. « *Ces gousses sont uniques, charnues, souples, moelleuses, une merveille !* » détaille Alain. Aujourd’hui, sa vanille fait le bonheur des plus grands chefs, de Guy Savoy à Anne Sophie Pic, en passant par Pierre Gagnaire ou encore Alain Ducasse. Grâce à Transgourmet, vous pouvez également cuisiner ces gousses, aussi bien dans des recettes sucrées que pour des plats salés, et plus particulièrement pour sublimer poisson ou fruit de mer.

Code produit Transgourmet : 230733



ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

Cultivés au cœur du parc naturel de Cabo de Gata en Andalousie (Espagne), réserve mondiale de la biosphère, ces citrons cultivés en biodynamie grandissent sur une terre sans aucun produit chimique. Leur jus, leur zeste et leur pulpe offrent une intensité aromatique d'exception. Récoltés manuellement, ils allient goût et respect de l'environnement, exprimant la force d'un terroir solaire et préservé. A retrouver sur www.transgourmet-origine.fr

Nina Métayer

Galette d'émoi

Par
Maryam Lévy
Photos
Romain Bassenne



Figure incontournable de la pâtisserie, la trajectoire de Nina Métayer n'était pourtant pas tracée d'avance. Devenue une grande cheffe d'entreprise à même pas quarante ans, la cheffe jongle aujourd'hui avec ses différentes casquettes, toujours avec le sourire.

Son premier amour a toujours été la boulangerie. Un métier que Nina Métayer avait choisi un peu au hasard après un échange scolaire à 16 ans : *« je me disais qu'étant Française, monter une boulangerie serait le meilleur moyen de retourner vivre au Mexique où j'avais passé la meilleure année de ma vie. »* À son retour à La Rochelle, elle se prend de passion pour le pain lors de son apprentissage. Mais au moment d'entrer dans la vie active, le gabarit de la jeune boulangère ne convainc pas les potentiels employeurs. *« C'était très physique à l'époque avec des sacs de farine de 50 kg, j'en pesais autant, donc je ne rentrais pas dans les critères »* reconnaît-elle.

Loin de se laisser abattre, Nina Métayer décide de prendre la tangente. C'est *« par dépit »* qu'elle s'inscrit au CAP Pâtisserie à l'école Ferrandi. *« J'espérais que ce soit ma porte d'entrée dans les boulangeries pour leur prouver ensuite que je savais aussi faire du pain »* s'amuse-t-elle aujourd'hui. Ce n'est qu'en intégrant les équipes de Camille Lesecq au *Meurice* qu'elle finit par apprécier la pâtisserie. *« Je découvre le haut de gamme avec de bons produits et je mesure ma chance d'être dans un des plus beaux établissements du monde alors que j'avais été refusée de partout »* se souvient-elle. S'en suit le cursus honorum avec son premier poste de cheffe au *Raphaël* auprès d'Amandine Chaignot, *Le Grand Restaurant* de Jean-François Piège qui obtient alors ses deux étoiles, la direction de la création sucrée au *Café Pouchkine* et les titres de *« meilleure pâtissière »* qui s'enchaînent au fil des ans.

Devenue entre-temps maman de sa première fille, la cheffe — dont la réputation n'est plus à faire — commence à s'ennuyer. *« Je ne voulais pas me mettre de limite et continuer à avoir cette peur »* raconte-t-elle avec enthousiasme. Elle lance la Délicatiserie en 2019, d'abord en ligne, puis en boutique. Pourtant, une fois encore, la partie n'était pas forcément jouée d'avance : *« je ne voulais surtout pas être cheffe d'entreprise car mes parents l'avaient été et que, moi, je rêvais d'une vie avec le confort, la sécurité, des vacances, des week-ends, un salaire à la fin du mois... »* Avec un agenda qui déborde malgré des journées qui commencent à 4 h du matin, autant dire que c'est raté. Mais l'entrepreneuse est ravie, totalement dans son élément, comme son aisance naturelle le témoigne : *« je suis une boule*

d'hyperactivité, c'est ce que j'aime, il me faut un métier où on bouge dans tous les sens. Ce ne sont pas que les gâteaux, ce sont tous les métiers qu'il y a autour qui me plaisent aussi. »

Ce mélange de savoir-faire, on le retrouve dans l'intégralité des créations de la Rochelaise. *« J'aime les desserts liés à nos souvenirs, les gâteaux qui font partie de nos vies, et y ajouter une touche un peu plus technique en m'inspirant de la sculpture, de l'illustration ou encore du design. On utilise plein de tours de mains d'autres secteurs de l'artisanat pour apporter une certaine créativité en gardant toujours l'émotion d'un dessert réconfortant. »* A l'image de ses galettes des rois qui ne dérogent ni au traditionnel feuilletage, ni à l'indétrônable frangipane, mais coiffées de tuiles finement dentelées. *« A la base c'est une idée de mon mari Mathieu qui s'était amusé avec les premières imprimantes 3D, et depuis, on essaye d'être de plus en plus délicats et fins comme avec la galette Notre-Dame l'année dernière qui reproduisait le vitrail de la cathédrale. »* Pour la galette de cette année, baptisée Solstice, la tuile est travaillée à chaud pour la modeler en relief. *« C'est entre une couronne des rois mages, une étoile du Berger et un flocon de neige. J'avais envie d'une ambiance hivernale avec cette recette aux parfums doux d'infusion citron verveine »* conclut-elle.

Délicatiserie
1 rue Rouget de Lisle
92130 Issy-les-Moulineaux

GALETTE SOLSTICE

①
Dés de citron et
gingembre confits

②
Tuile de cigarette russe

③
Frangipane amande
verveine citron

④
Pâte feuilletée inversée
au beurre AOP Charente
Poitou et à la farine de petit
épeautre et de blé T80



Yoshimi et Rodolphe Landemaine, la boulangerie au service du vivant

Par
Remi Héluin
Illustrations
Quentin Faucompré

Dans le début des années 2000, avant même que les réseaux ne deviennent visibles au niveau national, Maison Landemaine a compté parmi les acteurs en vue de la boulangerie parisienne. Portée par l'ambition de ses fondateurs, l'enseigne s'est développée en restant fidèle à ses valeurs de qualité et de proximité, tout en gardant une attache forte à son berceau francilien. Désormais, le groupe mène une révolution verte au travers de sa marque Land & Monkeys, dont les engagements inspirent les pratiques de la filière grâce à une approche gourmande et fédératrice.

Pour le jeune Rodolphe Landemaine, la boulangerie n'a pas toujours été une évidence. C'est en découvrant, à 18 ans, le travail d'un artisan ami de son père qu'il mesure le potentiel des métiers du goût. « *J'ai vite compris que cette filière me permettrait de traverser les âges. Venant d'un milieu modeste, la boulangerie incarnait à l'époque un outil d'émancipation sociale, à l'inverse d'aujourd'hui où le digital semble occuper cette place* », résume Rodolphe Landemaine, qui souligne l'importance des rencontres dans son parcours comme dans le reste de l'existence. Le jeune mayennais s'engage chez les Compagnons du Devoir, réalise une partie de son tour de France et acquiert la dextérité nécessaire pour rejoindre des maisons prestigieuses. Passé chez Lucas Carton, Paul Bocuse ou encore Raynier-Marchetti, le jeune pâtissier a soif de savoir, et déjà une vision précise de son ambition. « *Je souhaitais me former au métier puis ouvrir mon propre commerce* », se souvient-il. Il concrétise son projet en 2007, en ouvrant une boutique avec sa femme Yoshimi au 54 rue de Clichy, au cœur du IX^e arrondissement de Paris : « *L'objectif était de disposer d'un point d'ancrage, avec un laboratoire adapté pour se développer* ».

Un patronyme devenu marque, avant de s'ouvrir à un fort engagement

Le nom Landemaine, en passe de devenir une marque, se déploie alors rapidement, aussi bien dans le IX^e, le XI^e que dans le XVIII^e arrondissement. « *Ce type de projet demeure complexe à mener : il faut avoir la capacité de répondre à de nombreuses inconnues, comme les moyens permettant de préserver la même qualité ou de recruter les bons collaborateurs. Nous investissons beaucoup sur l'humain, en formant nos équipes* », ajoute l'entrepreneur. Centrée sur le territoire francilien et exploitée uniquement en succursales, Maison Landemaine s'oriente vers un développement « *raisonnable et ambitieux* », considérant que l'omniprésence de l'enseigne sur le secteur serait contre-productive. Avec 19 boutiques à Paris et sa proche banlieue, la structure bénéficie d'un solide ancrage et d'une bonne visibilité.

Cette marque n'est désormais plus la seule que le groupe fait grandir. Depuis près de cinq ans, celui qui se décrit comme un « *citoyen entrepreneur* » a choisi d'aligner ses valeurs avec son activité au travers de Land & Monkeys. Cette « *boulangerie à impact positif* » propose une offre 100 % végétale, à contre-courant des traditions boulangères françaises, où les produits carnés tiennent une place fondamentale. « *Construire une seconde enseigne était un choix naturel. Non seulement il n'était pas envisageable de détruire nos racines et de convertir l'ensemble du réseau du jour au lendemain, mais nous souhaitons proposer le végétal sans l'imposer, ce qui me semble plus élégant et éthique* », défend Rodolphe Landemaine.

La boulangerie vertueuse et inclusive

Le projet s'oriente donc vers des alternatives réconciliant gourmandise et végétarisme, en retravaillant de grands classiques de la boulangerie-pâtisserie avec des ingrédients

réduisant drastiquement l'impact environnemental des préparations... sans aucun compromis sur le goût.

« *Cela nous permet d'avoir un coup d'avance sur les transformations de demain. Non seulement nous tentons de répondre aux enjeux de l'époque, à l'image de l'effondrement de la biodiversité ou du partage des ressources, mais nous dessinons un modèle vertueux pour l'ensemble de la filière* », poursuit le chef d'entreprise, convaincu que l'évolution des prix des matières premières dites conventionnelles finira par convertir un nombre croissant d'acteurs au végétal. A l'inverse de Maison Landemaine, l'ambition est désormais nationale... voire mondiale :

« *Dès le départ, j'ai voulu fédérer une communauté de partenaires sensibles à la démarche, aussi bien pour l'aspect éthique qu'économique. Ceux qui viennent à nous voient le potentiel du projet, qui était particulièrement risqué à ses débuts. Nous développons donc la marque en franchise en plus des succursales, avec six ouvertures prévues en 2026 (Rennes, Marseille, Annecy, Lyon...) et le déploiement à l'international dès l'année suivante* ». Cette réussite entrepreneuriale, déjà prouvée au travers de 11 points de vente entre Paris, Bordeaux et Aix-en-Provence est doublement mise au service du vivant : en plus d'agir sur les sujets sous-jacents par la conception des produits, Land & Monkeys compte parmi ses actionnaires un fonds de dotation, baptisé Demain sur Terre, qui soutient des associations mais aussi rachète des terres afin de les sanctuariser et régénérer les écosystèmes. « *L'entreprise peut être un outil pour répondre aux problèmes d'aujourd'hui et de demain. Elle peut avoir un autre visage et prendre ses responsabilités aux côtés des citoyens. C'est le modèle que nous bâtissons chez Maison Landemaine et Land & Monkeys* », conclut ce boulanger résolument engagé au service du vivant.

LES FONDATEURS



Yoshimi et Rodolphe Landemaine

« L'entreprise peut être un outil pour répondre aux problèmes d'aujourd'hui et de demain. C'est le modèle que nous bâtissons chez **Maison Landemaine et Land & Monkeys** »

LE CHEF TOURIER DES DEUX MAISONS



Mohamad Ajmal

Maison Landemaine



Style

Boulangerie premium-accessible

2017

Date de création

Adresse historique

54 rue de Clichy — 75004 Paris

5,5 €

Ticket moyen

17 + 3

Points de vente en France et au Japon



Chef pâtissier

Patrick Gazet

Chef boulanger

Michaël Marchand

Land & Monkeys



Chef pâtissier

Valentin Garnot

Chef boulanger

Marc Raffa

2020

Date de création

7,5 €

Ticket moyen

11 + 6

Points de vente en 2025, et d'ouvertures pour 2026

Mathilde Gourlet

Directrice opérationnelle



Style

Boulangerie 100 % végétale

BENOÎT CASTEL / MARTIN D'ARCHIMBAUD

Amande honorable

Ils ne s'étaient encore jamais croisés: d'un côté, Benoît Castel, veste de travail d'un blanc immaculé, le boulanger-pâtissier « star » du XX^e arrondissement de Paris; de l'autre, Martin D'Archimbaud, jeune startupper de 32 ans aux mèches rebelles, bardé de diplômes et surtout producteur d'amandes avec deux fermes. Leur première rencontre a eu lieu sous nos yeux, dans la boutique du 150 rue de Ménilmontant, autour d'une grande table rustique en bois. Le chef est impatient de découvrir les amandes françaises et bio de Martin qui, lui, compte bien profiter de l'instant pour gagner un nouveau client.

Benoît Castel
Ménilmontant
150 rue de Ménilmontant
75010 Paris

Reportage
Jean-Pierre Montanay
Photographie
Franck Juery





Entre les effluves de chocolat et celles de croissants chauds, il n'aura suffi que de quelques amandes entières, déposées sur la table, pour que la conversation s'engage. «*Elle est franchement délicieuse*» s'exclame Benoît Castel après avoir cassé et goûté deux amandes, même s'il tempère instantanément son propos: «*il faut maintenant voir quel sera son goût une fois cuite*». L'amande, une passion qui réunit les deux hommes, mutuellement curieux de leur métier. Les questions s'enchaînent, la discussion s'emballe. Benoît est curieux de savoir comment se passe la production: «*Combien de temps faut-il aux arbres avant de fournir des amandes?*». «*La première récolte, arrive bout de 3 ans avec de faibles volumes, précise le jeune producteur. Ensuite, ça monte en puissance pour atteindre une pleine production au bout de 7 ans*». Les présentations sont faites, le cadre est posé. En 2025, Martin a récolté 2,5 tonnes dans sa ferme française, près de Toulouse où 25 000 arbres ont été plantés en 2021 sur 62 hectares. De l'autre côté de la frontière, en Aragon (Espagne), la production est plus prolifique et atteint déjà autour des 50 tonnes. La raison est simple: les arbres y sont plus âgés. «*Pour nous, l'enjeu principal est de faire du volume, en arrivant à passer la barre des 800 hectares sur les deux fermes, d'ici 2 ou 3 ans*», confie Martin. GreenPods, la société qu'il a créé avec son associé Boris Spassky, table ainsi sur une production qui pourrait atteindre entre 80 et 90 tonnes par an.

Une production nationale insuffisante

Surfant sur la mode des protéines végétales, l'amande a vu sa demande exploser dans le monde entier, que ce soit en vrac, mais également en tant que produit transformé. Environ 80% de la production mondiale, soit l'équivalent de 1,5 millions de tonnes, proviennent des États-Unis, tandis que la France, elle, peine à produire 1 000 tonnes de ce fruit à coque, pour une consommation nationale évaluée à 45 000 tonnes par an. À l'heure actuelle, la maison Castel s'approvisionne en amande en Espagne, via Transgourmet, auprès de l'illustre maison Borges. Jusqu'à présent, Benoît avoue ne jamais avoir été déçu du produit: «*C'est une amande chère, qui figure dans le haut du panier. Cela fait des années que je l'utilise! Pour la petite anecdote, nous réalisons tous les ans des dégustations à l'aveugle avec plusieurs variétés, et chaque année, c'est la même qui l'emporte!*»

Entre les mois de décembre et janvier, les boulangeries Castel travaillent une tonne



d'amandes espagnoles, notamment pour confectionner la fameuse galette des rois, à la frangipane. Le jeune producteur en profite pour l'interpeller en lui proposant de tester ses amandes, avec deux avantages de tailles : elles sont françaises, et elles sont bio. L'argument du made in France fait mouche chez le boulanger-pâtissier. « *C'est vrai qu'aujourd'hui, je me pose sérieusement la question de me fournir en amandes françaises... et si je peux le faire, je le ferai avec plaisir ! Je serai ravi de pouvoir travailler avec vous car on est ici très soucieux des circuits courts et de la qualité de nos produits. Nous nous approvisionnons dans nos potagers et nos vergers en Bretagne, nous utilisons du beurre AOP, des farines bio d'Ile de France, ou issues de variétés de blés anciens* » annonce-t-il. « *Et bien je serai vraiment ravi d'être votre fournisseur* », lui répond du tac au tac le startupper, sourire en coin.

Une vision commune à la recherche du bon

Martin saisit aussi l'occasion de cette rencontre pour rassurer son potentiel futur partenaire, très exigeant sur le sourcing de ses produits, en lui détaillant la vision éthique de son métier de producteur. « *Avec mon associé, nous avons à la fois cette envie d'être des agriculteurs qui travaillent de manière différente, avec des projets agricoles régénératifs, mais aussi la volonté de nous intégrer dans la filière, pour valoriser nos produits* ». Pour ce faire, Martin D'Archimbaud peut décider avec quels clients il veut, ou non, travailler, même s'il s'avoue être déjà séduit par Benoît Castel dont la démarche n'est plus à prouver. « *L'idée est de rester aligné avec notre ADN agricole. Et forcément, lorsqu'il y a une connaissance par nos clients de nos contraintes aux champs, de nos enjeux climatiques, c'est toujours enrichissant d'échanger* ». Le jeune entrepreneur est également très à l'écoute des retours de ses clients sur les produits et les variétés, afin de pouvoir constamment s'améliorer, notamment lorsqu'il s'agit de planter de nouveaux arbres. Martin, qui collabore avec Transgourmet dans l'optique de commercialiser ses amandes sous le label Transgourmet Origine, compte beaucoup sur les appréciations de professionnels tels que Benoît Castel, afin de comprendre exactement ce qu'un boulanger-pâtissier attend de ses amandes, dans son laboratoire ou au fournil, lorsqu'il les cuisine. Ça tombe bien, à l'heure de se quitter, les deux hommes ont promis de se revoir très vite. Leur discussion ne fait que commencer.



Galette

PÂTE FEUILLETÉE

- 5 g de sel
- 40 g de beurre
- 125 g d'eau
- 150 g de beurre de tourage
- 250 g de farine

A l'aide d'un rouleau, aplatir le beurre de tourage pour lui donner la forme d'un carré de 15 cm de côté. Réserver au réfrigérateur.

Chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une légère coloration, et une odeur de noisette. Laisser tiédir. Pétrir à la main ou au robot la farine, le sel, le beurre noisette et l'eau. Dès que le mélange est homogène, étaler la pâte pour obtenir une abaisse de 15 cm sur 30 cm. Placer le carré de beurre tourage au centre et replier les bords, souder avec vos mains pour bien enfermer le beurre de tourage.

Donner le premier tour : étaler le pâton dans un seul sens pour obtenir un rectangle trois fois plus long que large, d'environ 5 mm d'épaisseur. Puis plier en portefeuille. Laisser reposer deux heures au froid.

Amandes naturelles
d'Occitanie Transgourmet Origine
Code produit : 302679

Donner encore 5 tours en veillant à bien laisser reposer la pâte au froid au moins deux heures entre chaque tour. Bien étaler dans un seul sens à chaque tour, et alterner le sens à chaque tour. Après 6 tours, la pâte est prête.

CRÈME D'AMANDE

- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 50 g de poudre d'amande
- 1 œuf

Mélanger le beurre ramolli avec, dans l'ordre, le sucre, l'œuf, et la poudre d'amande.

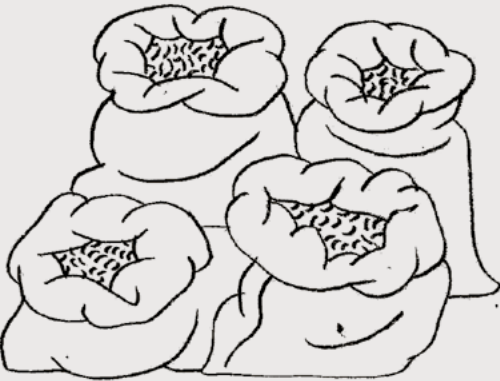
MONTAGE

Étaler la pâte feuilletée en deux ronds de 22 cm, de 3 mm d'épaisseur. Sur l'un d'entre eux, au centre, pocher la crème d'amande en un disque de 18 cm de diamètre. Avec un pinceau, mouiller les bords. Déposer au-dessus le deuxième disque. Souder les bords. Laisser reposer au frais une heure. Dorer la galette en la badigeonnant avec un œuf battu et une pincée de sucre, avant de dessiner quelques traits à l'aide de la pointe d'un couteau. Réserver au frais jusqu'à la cuisson. Cuire à 180° pendant 30 minutes.

Le sens de la fève

Où Philippe Bernachon nous fait entrer dans la salle des machines.

Par Clément Charbonnier Bouet



Constatant que « *tout le monde a le même chocolat* », Maurice Bernachon décide de créer en 1953 son propre outil de transformation du cacao et crée la maison Bernachon. Souhaitant concevoir et définir son propre produit, son goût, et sa provenance il envoie alors son fils Jean-Jacques en Hollande pour approfondir sa formation et créer leurs propres filières d'approvisionnement de fèves, issues du monde entier (Venezuela, Colombie, Équateur, Brésil, Saotomé,

Madagascar, Indonésie). Le petit-fils de Maurice, Philippe, poursuit aujourd'hui l'aventure avec ses sœurs Stéphanie et Candice, dans les locaux devenus mythiques de Lyon. Il nous présente les différentes étapes de la métamorphose de fèves cultivées dans des jungles à l'autre bout du monde en bonbons précieux prisés des amateurs internationaux. Nous entrons dans l'incroyable salle des machines, le cœur battant de la maison qui n'a cessé de tourner depuis plus de 70 ans.

Bernachon
42 cours Franklin Roosevelt, 69006 Lyon

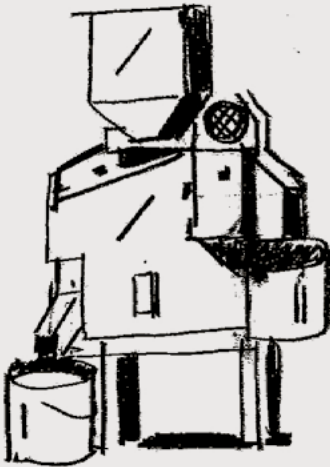
1 La matière première

Comme fraîchement débarquées d'un navire de corsaire, les fèves sont stockées sur place dans de gros sacs de jute, prêtes à être transformées. Elles ont préalablement été séchées dans leur zone de production par exposition au soleil entre 8 et 15 jours minimum.



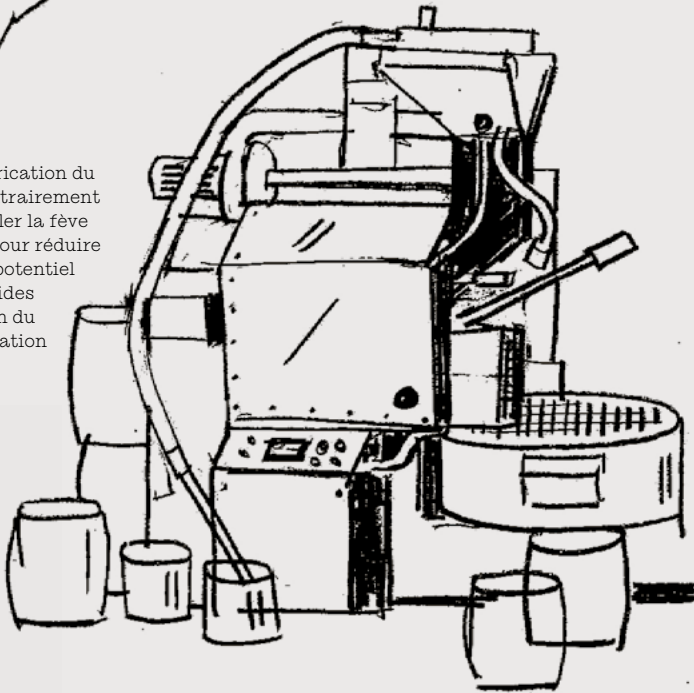
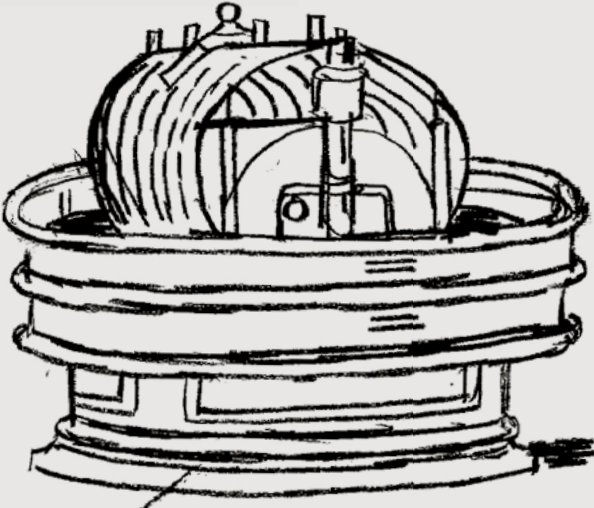
2 Épierrage

L'étape inaugurale, qui nécessite le passage par une première machine, consiste à retirer toutes les impuretés embarquées avec les fèves dans les sacs (souvent pour les alourdir un peu avant la pesée...): carton, plastique, grains de maïs et pierres. Elle est essentielle pour éviter de donner au chocolat un croquant un peu trop brutal !



3 Torréfaction

Dans le procédé traditionnel de fabrication du chocolat, la fève n'est pas crue. Contrairement à l'idée reçue, il ne s'agit pas de griller la fève mais de la cuire entre 120° et 140° pour réduire son taux d'humidité et révéler son potentiel aromatique par évaporation des acides volatils. Cette étape de la fabrication du chocolat facilite également la séparation de la coque et de l'amande.



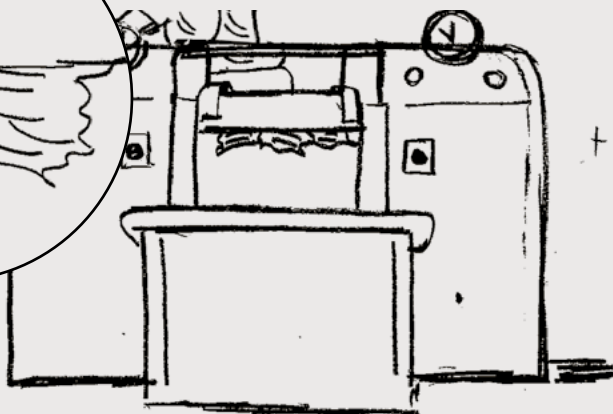
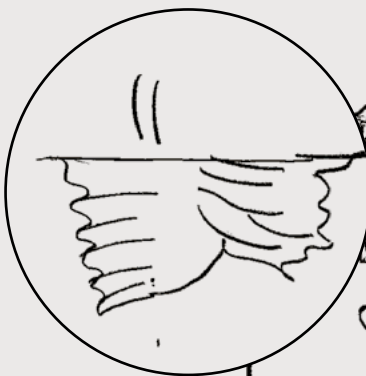
4 Concassage

Un énorme cylindre en pierre écrase les fèves de cacao pour produire une sorte de mayonnaise: le grué de cacao. Cette étape permet de libérer le cœur aromatique de la fève tout en séparant la coque de la partie comestible. La qualité du grué dépend d'une bonne gestion du concassage (régularité des éclats, fluidité, équilibre des arômes).

5 Broyeuse

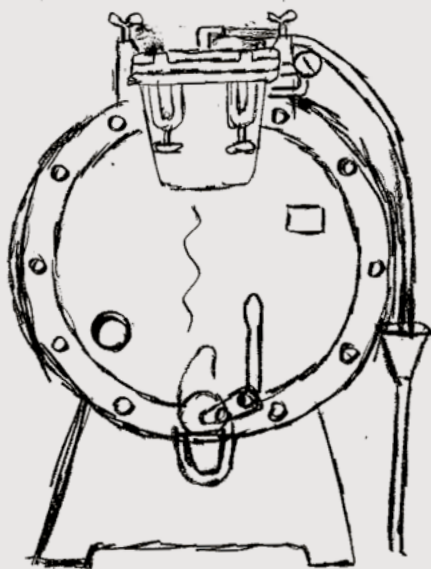
On ajoute au cacao du sucre gros (betterave), du beurre de cacao et de la vanille en gousse de Madagascar avant de passer le tout dans une sorte de presse à cylindre qui rappelle les presses à pâte à modeler. « Affiner, affiner, affiner » c'est l'objectif de cette étape et le secret pour obtenir le chocolat exceptionnel qu'on pourra aisément travailler.

Plusieurs séries d'aller-retours entre la concasseuse et la broyeuse permettent de transformer le grain de sucre en pétale de sucre et de rendre le grué toujours plus fin.



6 Le tempérage

Cette étrange machine, à mi chemin entre une cocotte en fonte XXL et le sous-marin du commandant Cousteau, s'appelle la conche. Elle va apporter le brillant, le croquant et le fondant du chocolat. La technique consiste à chauffer et refroidir le chocolat pour obtenir une cristallisation stable de sa matière grasse. Pendant un cycle de 40 heures un bras tourne en continu à l'intérieur du corps hermétique de la conche. Au cours de la dernière phase, un vide d'air va permettre d'évacuer la mauvaise acidité du cacao avant de « tirer la couverture » à 30° afin obtenir une bonne courbe de cristallisation et le beau brillant souhaité. Cette « couverture », ce qu'on tire de la conche, c'est le chocolat qui va enrober les bonbons.



7 Maturation

Prémoulé sous forme de pains de chocolat (des tablettes géantes de 30×20 cm environ, un rêve à la Willy Wonka), le chocolat est stocké entre 2 et 4 mois pour qu'il se façonne, s'arrondisse. Il sera ensuite refondu pour être travaillé.

95 % du chocolat que l'on trouve chez les chocolatiers démarre seulement à cette étape, avec la refonte d'un chocolat fourni, c'est dire la taille de la partie cachée de l'iceberg quand on parle de « faire du chocolat ». Le chocolat Bernachon est fabriqué exclusivement pour la confection de leur propres chocolat (et non pour être revendu), ce qui leur donne ce caractère exceptionnel, célèbre jusqu'aux confins du Japon.



8 Façonnage

Une fois refondu le chocolat est donc utilisé comme base pour tous les bonbons et produits Bernachon, eux-même fabriqués dans les ateliers qui jouxtent « la salle des machines ». L'un des classiques de la maison, « Le palet d'or » est façonné à la main et déposé sur des confettis de feuille d'or venue d'Italie (où l'on trouve encore des batteurs d'or).

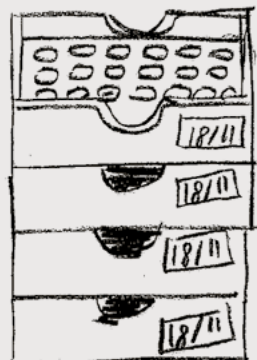


9 Stockage

Lorsque les bonbons sont réalisés, ils ne sont jamais congelés mais sont stockés pour constituer une invraisemblable réserve en vue des fêtes de fin d'année puis de Pâques.

La salle dédiée se présente comme un véritable coffre fort de l'oncle Picsou, dont on se surprend à imaginer le casse gourmand via un tunnel digne de Spaggiari.

La durée de vie des bonbons est d'environ un mois, et leur goût change jour après jour. Philippe Bernchon insiste: il fabrique du chocolat vivant.







CÉCILE ET NICOLAS BÉCAM

Joue-la comme Bécam

En deux décennies, Cécile et Nicolas Bécam, à la tête de « Maison Bécam » ont bâti, autour d'Angers, un réseau de boulangeries riche d'une trentaine de point de vente. En s'appuyant sur leur savoir-faire d'artisans, sur des franchises et à coups d'innovations et de créations comme le Choc'O Roi, leur gâteau signature, le couple vise les 50 boulangeries dès l'an prochain et le cap fatidique des 100 points de vente d'ici 7 ans. Le couple nous reçoit à Champagné, près du Mans (Sarthe), dans l'une de leurs toutes nouvelles boulangeries franchisées.

Propos recueillis par
Jean-Pierre Montanay
Photos
William Lacalmontie



« Nous travaillons à grande échelle, mais in fine, toujours de façon artisanale »

Que dit cette boulangerie «newlook» de votre ambition ?

Nicolas Bécam : Elle représente ce que nous sommes en train de développer. Cette nouvelle architecture offre plusieurs ambiances différentes, afin d'enrichir l'expérience client : le lundi, on peut manger un sandwich croustillant dans le petit salon cosy, et le mardi, un burger ou une pizza dans la salle principale, et le lendemain un wrap sur la terrasse. Six métiers sont pratiqués ici : boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, snacking, salon de thé et pizzeria ! En réalité, nous ne sommes plus vraiment des boulangers, on fait partie désormais de la catégorie des « néo-boulangers » avec de nouveaux codes et de nouvelles offres : un ouverture 7 jours sur 7, la proposition d'un véritable service de proximité avec des lieux conviviaux.

Votre objectif est de 12 ouvertures par an, quel est votre carburant pour maintenir un tel rythme ?

Cécile Bécam : L'envie de toujours avancer et de toujours rencontrer des gens ! Depuis 2020, l'ouverture de ces boulangeries a été possible grâce aux franchisés et la rencontre de toutes ces personnes prêtes à se lancer dans cette

aventure qui est pleinement une expérience humaine enrichissante...

Vous menez cette aventure en couple, ça aussi c'est le secret de votre réussite ?

C.B : Il y a 10 ans, on s'était posé la question de notre développement : et si Nicolas n'était pas là ? Et si moi, je n'étais pas là, que deviendrait cette maison ? On en a conclu que, tous les deux, nous étions indispensables. Pour autant, nous ne sommes pas toujours en phase ! Parfois, chacun avance ses pions ou tente d'expliquer sa vision. **N.B :** On échange beaucoup au sein de notre Codir : on écoute tout le monde. Il existe des visions différentes, mais il faut savoir prendre du temps en amont pour en gagner ensuite. L'essentiel, c'est que tout le monde adhère au projet, et que, tous ensemble, on se retrouve ensuite les manches.

Dans votre bouche, il y a un mot clé qui revient toujours, celui « d'artisan » ?

N.B : Oui, nous travaillons à grande échelle, mais in fine, toujours de façon artisanale.

C.B : Cela a toujours été un combat, pour nous, de rester artisans dans tous nos métiers. Pendant longtemps, on a dû défendre cette idée. Beaucoup





de personnes à l'extérieur, nous encourageait à acheter des produits tout faits pour les mettre en vitrine mais ce n'était pas notre ADN. Pendant longtemps, cela n'a pas été rentable mais nous nous sommes toujours dit *«ce n'est pas grave on continue quand même»*, jusqu'à ce que cela devienne rentable.

Comment réussissez-vous ce pari de conserver cet aspect artisanal en dépit des gros volumes de production ?

N.B : Notre stratégie consiste en fait à continuer à pétrir, façonner nos pains et nos viennoiseries dans chacune de nos boulangeries ; cela nous oblige à garder des petites structures traditionnelles, même si nous avons des volumes d'affaires plus important que ceux d'une petite boulangerie indépendante. Nos produits sont tout de même faits maison, ce qui nous permet d'attirer des boulangers

passionnés. De la même façon, nous voulons que notre nouvel atelier pâtisserie reste à taille humaine avec 50 pâtisseries pour livrer 50 magasins.

Jusqu'à présent, vous étiez surtout implanté dans le grand Ouest mais vous semblez désormais vouloir aller plus loin. N'est-ce pas un défi trop risqué lorsque l'on est attaché à un territoire défini ?

C.B : Absolument pas. Tout part de rencontres avec des franchisés et après, nous décidons, avec eux, de s'implanter sur leur territoire.

N.B : Lorsqu'on s'implante en Corse, par exemple, nous le faisons avec des Corses, pas avec des Parisiens. A Annecy, on le fait avec quelqu'un d'Annecy, à Bayonne, avec des gens de Bayonne, l'important, c'est d'être avec ceux qui connaissent leur territoire. Il y a là un défi immense : se faire adopter par le consommateur. C'est quelque

chose que nous gardons bien en tête, il faut arriver en faisant profil bas.

Vous vous lancez également dans la restauration, ce qui n'est pas votre cœur de métier. N'est-ce pas risqué en tant que boulanger ?

N.B : Lorsque nous n'avons pas d'expertise sur un métier, nous demandons l'avis d'un expert. Pour la pâtisserie, par exemple, nous avons recruté Mathieu Blandin, champion du monde de pâtisserie en 2013. Pour la boulangerie, nous avons sollicité le Meilleur Ouvrier de France Joël Defives. Sur la partie restauration, nous collaborons avec un chef étoilé, Pascal Favre d'Anne. Nous avons besoin d'avoir ce niveau d'expertise, d'expérience, de charisme aussi, au sein de la maison Bécam, pour faire grandir tous nos collaborateurs.

Cette diversification chamboule la nature et le volume de vos approvisionnements ; comment s'adapter en restant fidèle aux petits producteurs et aux circuits courts ?

N.B : Tout réside dans notre capacité à bien s'entourer ; nous avons des partenaires forts : la minoterie Girardeau pour les farines, et des fournisseurs comme Transgourmet qui nous accompagnent en parallèle. Avec Transgourmet, qui nous fournit certains produits pour la partie snacking, nous réfléchissons de manière continue, pour découvrir de nouvelles références et ainsi proposer de nouvelles expériences gustatives à nos clients.

Comment vous voyez la suite, quel avenir pour la maison Bécam ?

C.B : Bonne question ! Difficile pour nous d'y répondre, car cela dépendra des tendances de demain. Il y a 8 ans, personne n'aurait imaginé que l'on propose aujourd'hui cette offre snacking. Nous croyons beaucoup aux perspectives et au potentiel qu'offre le co-branding, c'est à dire la capacité de notre Maison à s'adosser à un lieu, à un voisin ou à une autre marque. Par exemple, pourquoi ne pas s'associer à une enseigne de sport ou de loisirs à fort potentiel de développement, pour y gérer la partie restauration et boulangerie, par exemple ?

Maison Bécam St Julien
21 rue Saint-Julien,
49100 Angers

NOUVEAU



Matsiro 70%

La rencontre entre le terroir
et l'héritage français

Un chocolat aux notes aromatiques préservées,
fruité et acidulé, pour une expérience délicieusement
intense ! Matsiro capture l'essence unique
de Madagascar, avec seulement trois ingrédients.



Victoria Effantin et Cécile Khayat **Mamiche, un pain c'est tout**

Dans le monde de la boulangerie, à l'heure des prix erratiques des matières premières et des avis pas toujours bienveillants sur les réseaux sociaux, la passion à bien souvent raison des tempêtes et des trous d'air. Depuis huit ans, la néo-boulangerie Mamiche, créée par Cécile Khayat et Victoria Effantin, en fait la parfaite démonstration, jour après jour.

Reportage
Peyo Lissarrague
Photos
Romain Bassenne







Affichée sur le mur du bureau qu'elles partagent au premier étage de la boutique de la rue du Château d'Eau, la liste des recettes saisonnières de Mamiche rythme le quotidien de Victoria Effantin et Cécile Khayat. Un éphéméride où les pâtes feuilletées le disputent aux brioches et aux pains au levain. Pour Noël, c'est un nouveau venu qui a débarqué d'Italie, le pandoro. *« D'ordinaire, les produits tournent sur une période d'environ deux mois, mais là nous n'avons que trois semaines »,* explique Victoria. *« Pour être sûres d'être prêtes, nous avons fait des tests chaque semaine pendant six mois*

« la boulangerie a également un rôle social et nous tenons à le jouer pleinement »

avec notre cheffe pâtissière Julia Collard. Chaque nouvelle création naît forcément d'un désir commun. C'est toujours une question d'envie et ça part souvent d'un coup de folie, d'un voyage... ». Punaisé au tableau annuel, le croquis du pandoro, griffonné un soir d'agapes chez Barr à Copenhague sur une ordonnance médicale, confirme en silence le processus joyeux qui anime les deux comparses. Un duo qui respire la générosité et la sincérité. *« Quelle que soit la recette, aussi bien pour les pains, les viennoiseries, les pâtisseries ou les sandwiches, nous tenons à toujours en livrer notre propre version »,* poursuit Cécile. *« Sans jouer la fausse originalité à tout crin mais en restant nous-mêmes. Nous sommes toutes les deux amoureuses des produits et nous voulons faire plaisir aux gens. Cela nous pousse à aller très loin. Parfois presque trop. Pour le pandoro au chocolat nous avons une première version avec des pépites. Et puis Victoria s'est dit que ce serait encore meilleur de le tremper carrément dans le chocolat. Ça complique tout mais on l'a fait. Parce que c'est bon ! »*

Bonnes pâtes

Inutile d'aller les chatouiller sur l'ancien et le moderne, Cécile et Victoria n'y voient aucun paradoxe. Dès l'ouverture du pre-

mier point de vente Mamiche en 2017, du côté de la station de métro Anvers sur les contreforts de Montmartre, leur message a d'emblée été aussi transparent que leurs méthodes de travail. Du fait maison, des ingrédients bruts et de l'artisanat sans triche. CAP en poche - de pâtisserie pour l'une et de boulangerie pour l'autre - leurs débuts ont posé les bases d'une gestion d'entreprise volontairement bienveillante, comme le souligne Cécile: *« Mamiche emploie à l'heure actuelle 60 personnes pour 47 équivalents temps plein. Notre rôle a bien évidemment évolué. Nous étions déjà cheffes d'entreprise et nous voilà responsables des ressources humaines. Alors nous faisons tout pour ne pas oublier que tout cela s'est construit grâce à une équipe, avec des gens qui se lèvent à trois heures du matin et qui sont passionnées par leur métier. Nous voulons prouver qu'on peut grandir en conservant ses principes et en maintenant des conditions de travail décentes, en préservant le bien-être de toutes et de tous ».*

« Cela vaut également dans notre relation à la clientèle », ajoute Victoria. *« Il y a huit ans, nous devions encore faire un peu d'éducation. Expliquer l'absence de tartes aux fraises en hiver ou pourquoi, passée une certaine heure, certains ar-*



tibles n'étaient plus disponibles — quand on ne congèle pas et qu'on propose uniquement du fait maison la production n'est pas illimitée. Aujourd'hui les clients comprennent la démarche et nous remercient même souvent d'avoir en quelque sorte redonné vie à des goûts disparus. Notre voisin pharmacien nous a fait le plus beau des compliments l'autre jour en nous disant que notre tarte aux pommes lui rappelait celle de sa grand-mère ».

Baguette social club

Après la première ouverture en 2017 puis celle de la rue du Château d'Eau, un Mamiche traiteur a vu le jour en 2023. Pas question pour autant de lancer une campagne d'expansion tous azimuts ou de proposer des franchises. Le développement organique et l'ancrage local sont des principes incontournables pour les deux associées, qui confessent vouloir s'inscrire dans la durée. « J'aimerais que Mamiche devienne une sorte d'institution », confirme Cécile. « Que dans 20 ans les gens viennent encore chez nous pour les mêmes raisons et que nous ayons conservé les mêmes valeurs. Nous tenons aussi à rester accessibles. Malgré les fluctuations des prix des matières premières, et la franche augmentation des coûts énergétiques et salariaux, nous n'avons

pas augmenté le prix de notre baguette. Elle est toujours à un euro. Nous y perdons financièrement, mais la boulangerie a également un rôle social et nous tenons à le jouer pleinement ».

Des lendemains qui fermentent

Clé de voûte d'une certaine idée de la gastronomie française, la boulangerie s'est internationalisée et transformée en profondeur en quelques années. Une tendance amplifiée par les réseaux sociaux — constamment en quête du 'meilleur' croissant et de l'éclair parfait — qui a donné naissance à deux phénomènes perturbateurs dont Cécile et Victoria font l'expérience au quotidien, comme le détaille cette dernière : « On voit apparaître des copies de boulangeries 'fait maison' ou même de produits industriels 'authentiques'. Ça nous attriste évidemment. Je comprends les besoins des chaînes et les nécessités de la production à grande échelle, le manque de transparence me choque néanmoins. Nous avons la chance, de notre côté, de pouvoir travailler avec des fournisseurs qui respectent nos convictions. Nous travaillons avec Transgourmet pour certains ingrédients sélectionnés, toujours dans un immense respect mutuel et dans le respect total de nos principes ».

Autre fléau — le mot est faible à en croire Victoria et Cécile — les avis en ligne, notamment sur Google. Devenus la norme, ils se basent cependant bien souvent sur des ressentis très éloignés de la réalité, en toute méconnaissance du métier de la boulangerie. « Tout le monde est journaliste culinaire », poursuit Cécile. « Nous voyons passer des commentaires ubuesques et la question revient : pourquoi ne pas nous en parler directement en boutique ? La négativité qui s'exprime ainsi finit par nous atteindre. Heureusement nous recevons aussi des mots d'amour — littéralement — de certains clients qui nous remettent les pendules à l'heure ». À l'heure du goûter, les premiers fans se sont désormais les enfants de Cécile et Victoria, toutes deux jeunes mamans. La prochaine génération de tourières et de touriers est en route et la pâte feuilletée n'a qu'à bien se tenir.

Mamiche
32 rue du Château d'Eau,
75010 Paris



PIERRE HERMÉ

«Un livre reste, là où un dessert est éphémère»

Par
Jean Pierre
Montanay

Photos
Patrick
Rougereau
(gauche) et
Bruno Klein
(droite)

Considéré comme l'un des plus grands pâtisseries du monde, Pierre Hermé est le créateur de gâteaux iconiques tels que «L'Ispahan». Celui qui est surnommé «Le Picasso de la pâtisserie» l'a même révolutionné, en transformant le macaron, devenu grâce à lui, le symbole d'une gastronomie «haute couture». Troquant les douilles pour la plume, Pierre Hermé est aussi l'auteur d'une trentaine d'ouvrages consacrés à la pâtisserie. Le dernier en date, *Dictionnaire Amoureux de la Pâtisserie*, a été publié aux éditions Plon cet automne.

Comment est née l'idée de ce dictionnaire amoureux ?

Tout est parti d'une discussion avec Julie Mathieu, la fondatrice de *Fou de Pâtisserie*, au cours de laquelle nous avons constaté qu'il n'existait aucun dictionnaire amoureux de la pâtisserie dans cette longue collection. J'ai suggéré l'idée à l'éditeur, et après 3 années de travail d'échange et d'écriture, nous avons ce joli bébé devant nous.

Quel était le critère pour sélectionner chaque mot ?

Il y avait des évidences comme les grands produits de la pâtisserie : le lait, les œufs, la farine, le chocolat, mais aussi certains ustensiles — fouet, spatule — ainsi que des mots historiques tels que celui d'Antoine Carême, et des pays qui m'ont marqué, forcément le Japon, qui a beaucoup compté dans ma carrière.

L'exercice est différent du recueil de recettes, avez-vous pris du plaisir à l'écriture ?

Oui, parce que j'apprécie particulièrement les mots, leur sens, j'aime leur donner une signification.

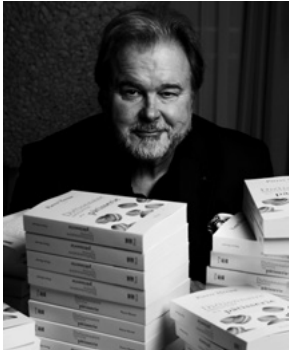
Ce dictionnaire amoureux permet d'exposer un point de vue personnel ; c'est un dictionnaire, mais avec ma propre interprétation de chacun des termes qui y figurent.

Vous êtes l'auteur d'une trentaine d'ouvrages, une majorité de livres de recettes, dans quel objectif écrivez-vous tous ces ouvrages ?

Le livre est un formidable moyen de transmission. J'ai écrit des livres dans le seul but de transmettre au grand public. Nous avons publié le *Larousse des Desserts* il y a 30 ans, et il va être réédité, ce qui prouve que c'est un ouvrage qui dure, et qui, après tant d'années, continue d'être un moyen de transmission de savoir-faire. Un livre reste, dure dans le temps, là où un dessert est éphémère, disparaît. C'est ça qui m'intéresse dans la publication des livres, faire quelque chose de durable dans le temps, à l'inverse d'un dessert.

Vous lisez les livres de pâtisserie de vos confrères ?

Oui ! J'ai eu quelques coups de cœur parmi lesquels *La Gourmandise Raisonnée* de Frédéric Beau, et je consulte régulièrement des ouvrages de cuisine. Je cite souvent en exemples le *Tout Robuchon*, un ouvrage formidable, ainsi que le premier livre de Michel Bras, *Bras Laguiole Aubrac*. Ce sont des références car ce sont plus que des livres de recettes, ils parlent certes des ingrédients mais aussi des inspirations des chefs, ils expriment une vision.



Dans la bibliothèque de Pierre Hermé

Biographies

Je ne lis malheureusement pas assez à mon goût, mais je prends toujours du plaisir à découvrir toutes sortes de livres, le plus souvent en suivant les recommandations de mes proches. Je suis friand de biographies : j'ai dévoré celle d'Yves Saint Laurent par Laurence Benaïm et bien aimé *Beautiful People* d'Alicia Drake qui raconte les destins croisés de Saint Laurent et de Karl Lagerfeld.

Livre de chevet

Sans hésiter, *Éloge de l'Ombre*, de l'écrivain japonais Junichirō Tanizaki, si je ne devais garder qu'un seul livre, ce serait celui-ci ! Du même auteur, *Le Journal d'un Vieux Fou* est tout aussi incroyable. Ces deux ouvrages sont d'autant plus intéressants qu'ils sont une magnifique porte d'entrée sur la littérature japonaise.

Romans or not romans ?

Je lis parfois des romans, mais je dois avouer que j'ai une fâcheuse tendance à les oublier aussitôt... C'est moins mon truc, je préfère les histoires plus profondes.

Paris, Boulanges gardiens!

Dans la capitale, les boulangeries ne cessent de se renouveler. Pour proposer de nouvelles expériences souvent, pour réenchanter le pain et la viennoiserie, toujours. On vous embarque avec nous pour les meilleurs gourmandises matinales du tout Paris, à l'heure du soleil levain.



Sain

23 Rue des Gravilliers, 75003 Paris
Du mardi au samedi: 07h30 — 19h30
Dimanche: 08h00 — 13h00

Voilà ce que certains appellent une « néo-boulangerie ». Pour nous, c'est surtout un petit havre de mie et de sucre, où le bon goût s'étale jusque sur le comptoir. Des pains en pagaille, des viennoiseries de pâtissier, des pâtisseries de boulanger... et toutes ces créations qui brillent en vitrine, façon Joyaux de la Couronne, avec la même volonté de se servir que si on était au musée du Louvre. Au milieu de tout ça, la pépite maison: le roulé à l'umeboshi. Oui, oui, la petite prune japonaise — ici en version douce-acide, un poil salée, complètement addictive. Avec un café, la journée démarre comme un bonbon qui pique, mais qu'on aime. Et si jamais la dalle persiste... Servez-vous aussi en chausson aux pommes, le banger maison, recouvert d'une fine pluie de sucre et garni d'une demi-pomme fondante. Ah, et le cinnamon roll ? Et le... STOP! On respire. On revient demain.



Frappe

7 Rue Sedaine, 75011 Paris
Du mardi au samedi: 08h00 — 20h00
Dimanche: 08h00 — 18h00

Ici, pas de mur blanc épuré, pas de comptoir qui sent la start-up au levain. Une modernité sans snobisme, un lieu pour les gourmands lucides, pour qui la viennoiserie est à la fois un rituel et une aventure. Les croissants, les brioches, les feuilletés, tous sont alignés comme des petites merveilles, juste comme il faut pour faire saliver les passants. On y entre avec curiosité, on en ressort avec un sac qui sent le beurre chaud. Chez Frappe, tout saute au cœur avant même d'avoir touché la bouche. Le sandwich, le pain, la Fleur Pistache — star absolue du lieu — et surtout, le « Pain Retrouvé ». Ce nom un peu mystique cache une brioche épaisse, fondante, légèrement amère au centre et coiffée d'une croûte caramélisée à tomber. Frappe, c'est cette boulangerie qu'on aimerait avoir au coin de la rue, mais qui, heureusement pour notre profil, n'y est pas encore.



Par
Rodolphe Pelosse



Utopie

20 Rue Jean-Pierre Timbaud,
75011 Paris
Du mardi au dimanche: 07h00 — 20h00

Mini-boulangerie cherche maxi-gourmand archi-curieux. On entre pour du pain, on ressort avec des miettes plein le pull. Ici, tout est levain, tout est vivant — du pain aux viennoiseries, tout respire le savoir-faire et la patience. Et puis, il y a ce détail qui intrigue: la couleur noire. Pas brûlée, pas tape-à-l'œil, mais profonde, élégante, presque mystérieuse. Elle vient du charbon ou du sésame, qui jouent les trouble-fêtes visuels. On hésite, on observe et, finalement, on comprend. Leur roulé au sésame noir, c'est le petit malin du lot. Il ressemble à un pain aux raisins, mais sans raisin. À la première bouchée, la surprise opère: un goût inhabituel pour une viennoiserie, où le sésame adoucit le sucre, équilibre, et laisse cette longueur en bouche féériquement grillée. Ni trop, ni pas assez, juste ce qu'il faut pour qu'on ait envie d'y retourner, et qu'on oublie le raisin. Aimer, à perdre le raisin. Un thé — fumé, fleuri, ou juste bien chaud — complètera à merveilles la parenthèse enchantée.



Mamiche

32 Rue du Château d'Eau,
75010 Paris
Du mardi au samedi: 08h00 — 20h00

Chez Mamiche, la tradition veut qu'on commence par faire la queue. Peu importe l'heure, le jour, ou la météo. Pas de panique, ça avance vite. Et puis cette attente, c'est un peu l'effort avant le réconfort. Une fois la porte poussée... on oublie tout. On entre dans la caverne du boulanger d'Ali Baba. Des pains dodus qui s'empilent, des brioches qui brillent, des croissants gonflés, des sandwiches qui alpagent le client. Et puis il y a le roulé à la cannelle, tressé comme un secret bien gardé. Chaque bouchée change un peu la texture, le goût, le souvenir. C'est leur *banger*, leur tube de l'été mais qui dure toute l'année, leur madeleine générationnelle. Pas étonnant que les touristes anglo-saxons traversent la ville pour lui rendre hommage. Ils viennent chercher un goût de chez eux, et repartent avec un sourire bien d'ici. Chez Mamiche, on vend une joie simple, qui sent bon le beurre et le réconfort.



Land and Monkeys

86 Bd. Beaumarchais, 75011 Paris
Du lundi au vendredi: 07h30 — 19h30
Samedi et dimanche: 08h00 — 19h30

Oui, on a bien lu: *boulangerie végétale*. Et là, forcément, un sourcil se lève. Parce qu'une viennoiserie sans beurre ni œuf, c'est un peu comme un croissant sans matin. C'est ce qu'on croyait, jusqu'à ce qu'on ouvre la porte de chez Land & Monkeys. Si le mot Yumgo ne vous dit encore rien, il va falloir s'y habituer. Ce mélange ingénieux de farine de riz, de protéines de colza et de féverole remplace les œufs avec une aisance déconcertante. Le résultat? Des viennoiseries dorées, moelleuses, croustillantes... Tout ce qu'on aime et qu'on exige dans une boulangerie, finalement. La vedette du lieu? La brioche. Nature ou parsemée de pépites de chocolat, elle a ce goût rassurant du vrai, cette texture tendre qu'on croyait réservée au beurre. Tout est végétal, mais si personne ne le mentionne, impossible de s'en douter. Et c'est bien ça la magie du lieu. Alors, l'avenir de la boulangerie? Il se pourrait bien qu'il ait déjà commencé ici, dans cette mie légère et cette conscience tranquille.



Pascal Rigo, p'tite boulangerie et grandes ambitions

Pascal Rigo se définit lui-même comme « *un entrepreneur dans le monde de l'agroalimentaire, et notamment dans la boulangerie* », un secteur qu'il a principalement développé aux États-Unis, où il a passé trente ans de sa vie. Il y participe notamment à la création de la première filière de blé bio du pays.

Par Christophe Jean Joseph

Photos Léa Gil



En 2012, changement d'échelle : Il décide alors de vendre son entreprise, qui emploie à l'époque 2 000 salariés, à Starbucks, qui lui confie ensuite toute la partie Food pour l'Amérique du Nord, avec pour mission d'intégrer des ingrédients de grande qualité et, si possible, de faire progresser le chiffre d'affaires. Mission réussie : celui-ci passe d'un milliard en 2012 à six milliards en 2017.

Retour en France

En 2020, Pascal Rigo rentre définitivement en France et ouvre, avec un associé, « La P'tite Boulangerie » dans la région de Bordeaux. Six points de vente existent aujourd'hui, principalement dans le Sud-Ouest. Au-delà de sa casquette d'entrepreneur, il est chargé de mission pour le groupe-ment d'intérêt public « Les entreprises s'engagent », où il accompagne 108 000 entreprises et près de 2 millions de collaborateurs dans de grandes initiatives nationales autour de l'alimentation, la santé, la culture et l'éducation.

Parallèlement, il préside le fonds de développement de la Confédération nationale de la boulangerie et a créé Pousse, une plateforme d'aide au secteur, avec l'aide de Transgourmet et de Bleu-Blanc-Cœur. L'objectif est simple : interroger les boulangers sur leurs besoins, et expérimenter des solutions concrètes pour accompagner les artisans du pays.

Produits irréprochables, écosystème durable

Avec Pousse, il vise d'ici cinq ans, à ce que 80 % des produits utilisés par 80 % des boulangers proviennent d'une agriculture vertueuse et équitable. Au-delà de la juste rémunération des agriculteurs, il s'agit également d'avoir un impact positif sur toute la filière et, *in fine*, sur les 30 millions de personnes qui consomment chaque jour un produit de boulangerie. Comme 80 % des ingrédients de base se résument à une dizaine de produits — farine, sucre, beurre, lait, œufs..., l'impact peut être rapide. Les boulangers sont déjà conscients de l'importance du lien au terroir pour faire vivre la filière agricole et pérenniser leur activité. Une filière capable d'assumer cinq centimes de plus sur un chausson aux pommes peut garantir la provenance de la pomme et la juste rémunération de celui qui la produit, tout en compensant par des économies sur le transport ou les emballages. En travaillant, pour Pousse, en collaboration avec Transgourmet,

Pascal Rigo a trouvé un partenaire de choix. « *Transgourmet est l'un des distributeurs, en France et même en Europe, qui peut faciliter l'accès, pour les consommateurs, à des produits transformés par des artisans, d'excellente qualité, et ainsi avoir un impact sur la santé de millions de personnes tous les jours. Peu de distributeurs possèdent cet état d'esprit et ces valeurs.* »

Les néo-boulangers, gardiens du commerce de demain

Pour Pascal Rigo, la boulangerie reste « le seul commerce du quotidien ». Un lieu d'échange, de sociabilité, où la qualité de l'accueil, l'accessibilité des produits et les odeurs du fournil créent un véritable lieu de vie. Le boulanger propose aujourd'hui une offre de restauration le midi, souvent le soir, et se transforme parfois en coffee shop. L'ouverture des fournils renforce encore la transparence et la relation de confiance entre le commerçant et ses clients. La profession voit émerger de nombreux artisans reconvertis, qui représentent désormais près de 40 % des nouvelles ouvertures. Leur approche diffère, mais elle inspire : ils ne sont pas issus du sérail, et possèdent une vraie fibre entrepreneuriale ainsi qu'une solide maîtrise de la gestion. Pascal Rigo cite notamment Bo&Mie, ou la chaîne Feuillette, des modèles attractifs qui permettent, au-delà de l'artisanat, de développer plusieurs points de vente.

« Une filière capable d’assumer cinq centimes de plus sur un chausson aux pommes peut garantir la provenance de la pomme et la juste rémunération de celui qui la produit »

70 %

des Français sont prêts à payer plus cher pour des produits alimentaires durables

≈ 40 %

des nouvelles ouvertures sont issues d’artisans reconvertis

La P’tite
BOULANGERIE

« Transgourmet est un fournisseur important à nos yeux mais aussi un partenaire avec qui nous partageons les mêmes valeurs »

En créant « La P’tite Boulangerie », Pascal Rigo et son associé souhaitaient accompagner les futurs boulangers dans leur aventure entrepreneuriale, en apportant idées, financements, support et accompagnement dans la mise en place de leur gamme. Et pour garantir les règles fixées, à savoir vendre des produits bons et abordables, le binôme d’entrepreneurs se devait de trouver un fournisseur capable de répondre à leurs attentes de qualité. Là encore, Transgourmet est présent, il s’agit de l’un des fournisseurs avec lequel Pascal Rigo travaille depuis ses débuts. *« Notre relation est extraordinaire. Ils nous ont aidés à devenir ce que nous sommes aujourd’hui. Notre entente est parfaite, et ils ont une excellente capacité à sourcer les bons ingrédients. C’est non seulement un fournisseur important à nos yeux mais aussi un partenaire avec qui nous partageons les mêmes valeurs »*, reconnaît Pascal Rigo. Les valeurs, justement, se retrouvent selon lui dans le fait que Transgourmet a compris les attentes sociales des consommateurs. Et qu’il leur est possible d’aller chercher les produits demandés en y dédiant des équipes et en y allouant des moyens. *« Transgourmet, ajoute-t-il, possède de surcroît la capacité de centraliser les livraisons et de dispatcher les produits avec une logistique puissante sur l’ensemble du territoire. Posséder sa force de vente, être à l’écoute des gens, c’est déjà beaucoup »*, conclut l’entrepreneur.



Pour en savoir plus sur Pousse,
Une Idée de la Boulangerie
Artisanale de « Demain Matin »,
scannez ce QR code

Les pains signés

Frédéric Lalos

MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE

BRIDOR

DÉVELOPPÉS EN PARTENARIAT
AVEC FRÉDÉRIC LALOS,
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
BOULANGER, CES GRANDS PAINS
AUX QUALITÉS BOULANGÈRES
EXCEPTIONNELLES NOUS
PROJETENT IMMÉDIATEMENT
DANS UN FOURNIL.



84%

DES FRANÇAIS
AIMENT LES PAINS
DE CARACTÈRE*



DÉCOUVREZ TOUTES
NOS RECETTES DE
TARTINES CRÉATIVES
ET GOURMANDES AVEC
LA COLLECTION BRIDOR
SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS



Le pavé aux noix
223229



La baguette
de campagne
212906



Le grand pochon
402867



Le pain muesli
404647

SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

**TRANSGOURMET
FRANCE**
SAS au capital
de 486 938 341 €
17, rue Ferme de la Tour
CS 10005
94460 Valenton
RCS Créteil 413392903
Code APE 7022Z

**DIRECTEUR DE
LA PUBLICATION**
Yves Cebron de Lisle

CONTRIBUTEURS
Thibault Brunat Mondon
Maryam Lévy
Clément Charbonnier
Christophe Jean Joseph
Remi Héluin
Rodolphe Pelosse
Peyo Lissarrague
Jean-Pierre Montanay

DESIGN GRAPHIQUE
Marge Design

PHOTOGRAPHES
Bruno Klein
Franck Juery
Patrick Rougereau
Romain Bassenne
Stéphane Bahic
William Lacalmontie

ILLUSTRATEURS
Clément Charbonnier
Quentin Faucompré

ACHEVÉ D'IMPRIMER
Ouvrage composé
en Ionique (Longtype)
et Circular (Lineto).
Imprimé par Media Graphic
sur des papiers Munken
Print white 115 g 1.5
et papago vert 160g.
Décembre 2025



TRANSGOURMET



OMNIVORE



www.transgourmet.fr



SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

