



SOMMAIRE

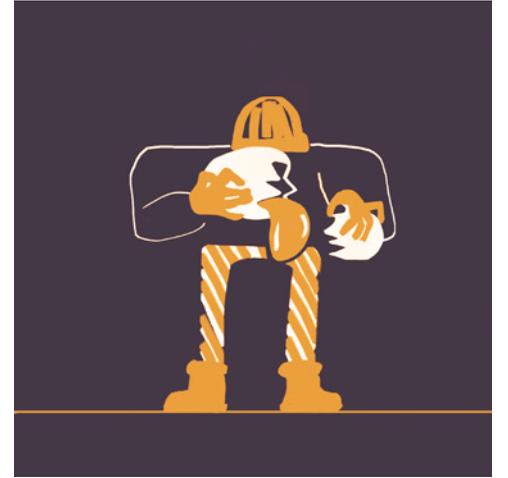
48

PRIMEUR
DU MARAIS



52

BOULANGERIE
LA RENAISSANCE



04

CABINET
DE CURIOSITÉS



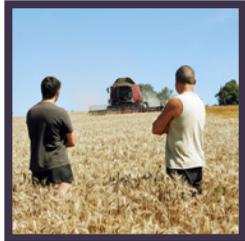
10

LA VOIE
CHAMBELLAND



18

DE LA RAISON
DANS NOTRE BLÉ



26

LA BOULANGERIE
DU XXI^E SIÈCLE



56

BOUCHERIE
DE LA MAIRIE



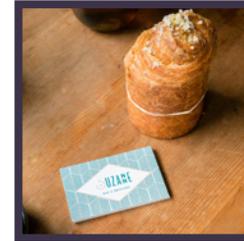
60

MAISON
R&S



64

SUZANNE
À LA CUISIGN



68

LA RECETTE
DE TOTOF



34

POUR UNE BOUCHERIE
RESPONSABLE



44

FARINE&O



70

LES YEUX
DANS LES ŒUFS



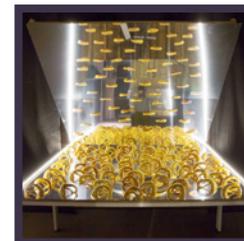
74

D'ICI ET D'AILLEURS



78

SOIRÉE
JAMBON BEURRE



80

LA VIE
CHEZ PEP'S



LA VOIE CHAMBELLAND

Très curieux de savoir ce que la logique du sans gluten pouvait offrir au pain, nous sommes allés rencontrer Thomas Teffri-Chambelland. C'est l'homme aux multi-casquettes qui avance dans une seule et même direction : explorer le métier de boulanger. Son passé de biologiste lui a sans nul doute été extrêmement utile pour investiguer le champ de la boulangerie. Avec lui on aborde le sans gluten en parlant des vertus de la farine de riz et du paysage nouveau qu'elle offre pour la boulangerie. Ce n'est pas « sans » c'est différemment. Rien ne doit opposer le pain de blé avec le pain issu d'autres farines. C'est tout simplement un choix qui s'offre au consommateur. Voyons comment Monsieur Teffri-Chambelland a fait son bonhomme de chemin dans le sans gluten.

DU REBOND AU RENOUVELLEMENT

Partir du sans gluten c'est d'abord se lancer dans une quête d'exploration. De même que LE bio a permis un rebond dans le secteur, le sans gluten ouvre des portes nouvelles. Aujourd'hui les alternatives au blé dans le pain sont encore marginales. M. Teffri-Chambelland nous rappelle : « Toutes les idées neuves sont d'abord rejetées. »

Elles mûrissent dans leur coin avant d'être acceptées. C'est normal. Les grands meuniers commencent à s'y intéresser et les filières sont valorisées. Le sans gluten c'est avant tout le renouvellement du métier de boulanger. Changement de farine, nouvelle panification, nouveau levain, nouveaux saveurs. Bien loin d'un effet de mode, c'est l'ouverture d'un champ d'exploration nouveau.

POURQUOI LE GLUTEN EST-IL SI MÉCHANT ?

Et bien figurez-vous que, non, le gluten n'est pas si méchant. Le pain de blé a sa place sur nos tables et dans nos ventres tout autant que le pain de seigle ou le pain de riz. Il y a des personnes allergiques et intolérantes pour lesquelles les boulangers de pain sans gluten doivent être très exigeants sur le contrôle de leur produit. C'est leur responsabilité qui est engagée. Mais la clientèle du pain sans gluten est pour moitié composée de curieux et d'amateurs. Parce que ce pain offre des saveurs et des textures différentes.



UN TRAVAIL MAIN DANS LA MAIN AVEC LES AGRICULTEURS

Aujourd'hui 2200 agriculteurs répartis sur toute la France suivent la démarche CRC par conviction. La motivation des agriculteurs repose avant tout sur le bon sens et le respect de la biodiversité dans leur travail. Les oiseaux qui survivent et la faune qui est de plus en plus nombreuse sont des sources de joie au quotidien dans leur travail. On peut alors parler de bénéfice moral et de fierté. La démarche ne cesse de séduire et cela se traduit par une augmentation du nombre d'adhérents année après année.

Par ailleurs, c'est une grande satisfaction pour les agriculteurs de savoir où vont leurs grains et comment ils sont transformés jusqu'au produit fini.

Les blés meuniers CRC représentent aujourd'hui 8% de la production française.

ON PEUT
ALORS PARLER
DE BÉNÉFICE
MORAL ET
DE FIERTÉ.





AU NIVEAU DE LA DÉMARCHE GLOBALE QU'EST-CE QUI EST LE PLUS COMPLIQUÉ DANS LE FAIT DE DÉVELOPPER UNE GAMME VÉGANE ?

Le sourcing! Il s'agit de sourcer des produits qui n'existent pas aujourd'hui, surtout en quantité. Ça va avec la démarche locale. Le marché du jus de pois chiche (pour remplacer les œufs en pâtisserie) a de beaux jours devant lui!

EN ÉLARGISSANT VOTRE GAMME VÉGANE SOUHAITEZ-VOUS CONVAINCRE LES CONSOMMATEURS DE MANGER DIFFÉREMENT ?

Je propose et les clients choisissent. Je ne pense pas qu'il faille être en rupture. Dans mes boulangeries les végétariens et les non végétariens peuvent se faire plaisir. Je souhaite faire entrer la boulangerie pâtisserie dans le 21^e siècle. Je ne veux pas dire que tout est à bannir dans ce que le monde de la boulangerie a proposé depuis 300 ans. Je prends acte de l'évolution du monde. 8 milliards d'êtres humains, le monde est différent d'il y a 50 ans. Notre façon de nous alimenter doit changer en conséquence. Je ne souhaite pas que tout le monde devienne végétarien mais juste que les gens arrêtent de manger de la viande matin, midi et soir!

VOTRE DÉMARCHE TROUVE-T-ELLE UN ÉCHO DANS LA PROFESSION ?

De façon très marginale! Certains collègues prennent contact avec moi à ce sujet car il y a une prise de conscience et un marché. Du côté des restaurateurs c'est différent, mais ça se passe surtout dans les pays anglosaxons. C'est génial, c'est différent, c'est hyper contemporain et les restaurants sont pleins! Si on continue comme ça en France, les gens viendront manger à Paris comme ils viennent visiter le Louvre.





CONTINUONS
DE MANGER DE
LA VIANDE, MAIS
DE LA BONNE
VIANDE ET ÇA
CHANGERA TOUT



On peut regretter le bon vieux temps des années 30 où les gens mangeaient de la bonne qualité en quantité. Nul doute que la grande et moyenne distribution a causé bien du tort à nos assiettes et que le consommateur n'a pas décidé de se bouger et d'agir face à ces propositions. Au début la grande distribution a d'abord fait fermer les artisans qui vendaient de la mauvaise qualité, mais peu à peu elle a fini par s'imposer et devenir la norme parce que les consommateurs ont fait leur choix. « Idéalement nous devrions travailler la viande de manière raisonnée et ce serait possible » selon Romain.

C'est la logique du « tous responsables » face à laquelle M. Leboeuf a décidé d'agir avec la conscience qu'il travaille dans le luxe et de façon complètement marginale.

Après cette discussion passionnante avec Romain, on ressort un peu abasourdi et perplexe. Mais finalement si nous devons retenir un seul message : le consommateur a encore le choix, c'est à lui d'agir ! Quant à Romain il lui est absolument impossible d'envisager de faire son métier autrement. En espérant que sa vision continue de trouver écho auprès des consommateurs et de la relève !



BOULANGERIE

FARINE&O

L'INÉGALABLE FARINE&O FAIT DES ÉMULES ET OUVRE UNE DEUXIÈME BOUTIQUE DANS LA RUE DES MARTYRS. MÊME RECETTE QUE POUR LA PREMIÈRE BOULANGERIE, DES MATÉRIAUX BRUTS ET AUTHENTIQUES POUR UNE MISE EN VALEUR OPTIMALE DES PRODUITS. QUESTION AGENCEMENT, PEP'S S'EST ALLIÉ À F.R.V.R POUR LE CONCEPT.



↳ le choix des matériaux bruts, pierre, bois, et brique conserve l'authenticité d'une boulangerie traditionnelle

AMÉNAGEMENT

PEP'S PARIS — Laurent, Olivier

ADRESSE

10 rue des Martyrs 75009 Paris

MILLÉSIME

Octobre 2017

SPÉCIALITÉ

La viennoiserie et le pain au levain naturel

LE DÉFI ARCHI

Tout s'est fait en deux mois, du plan au chantier

LA PEP'S TOUCH

La mise en valeur des produits par la lumière





L'ŒUF EST DÉLICIEUX

ŒUFS AU PLAT, FOIE DE VOLAILLE

Ce sont des œufs au plat traditionnels décorés de petits dés de foie de volaille cuits à part dans une sauce brune.

ŒUFS FRITS AU BACON

Ces œufs sont frits à l'huile de telle sorte que le jaune reste crémeux après cuisson. Ils sont servis avec une tranche de bacon grillé et un bouquet de persil frit.

ŒUFS MOLLETS FLORENTINE

Après avoir été cuits à la coque et écalés, les œufs sont dressés sur un lit d'épinards en branches, nappés d'une sauce béchamel enrichie de gruyère râpé puis légèrement gratinés au four ou à la salamandre.

OMELETTE PLATE À L'ESPAGNOLE

Cette omelette est cuite avec un mélange de poivrons, tomates, oignons cuits et de persil haché. Cuite au beurre elle se présente sous la forme d'une grosse crêpe.

ŒUFS EN COCOTTE À LA CRÈME

Il s'agit d'un ramequin contenant un œuf entier, de la crème et du gruyère râpé, le tout est cuit doucement au bain-marie afin que le jaune reste liquide.

ŒUFS BROUILLÉS PORTUGAISE

Après avoir été mélangés comme s'il s'agissait de préparer une omelette, les œufs sont cuits de telle sorte que l'ensemble reste crémeux. Ils sont ensuite décorés avec de la tomate concassée et du persil haché.

OMELETTE AUX FINES HERBES

Dans les œufs battus qui constituent la base de l'omelette, de fines herbes (cerfeuil, persil, estragon,...) sont ajoutées. Cuite au beurre, elle est ensuite roulée en vue de son service.

ŒUFS FARCIS CHIMAY

Cette préparation a pour base des œufs durs partagés en deux et évidés en leur centre. Ils sont ensuite garnis d'une farce composée des jaunes finement hachés et de fines herbes. Ces œufs sont ensuite nappés d'une sauce béchamel enrichie de gruyère râpé et gratinés au four.

L'ŒUF EST SUBSTITUABLE

APPORTER DU MIEUX : GÂTEAUX, COOKIES...

- 50 g de compote de fruit ou de purée de légume doux
- 1/2 banane écrasée (environ 50 g)
- 1 càc d'huile ou de purée d'oléagineux + 45 mL de lait végétal
- 50 g de yaourt de soja

ALLÉGER UNE RECETTE SUCRÉE : GÂTEAUX AÉRÉS, MUFFINS...

- 1 càc de vinaigre de cidre ou de citron + 60 mL de lait végétal
- 1 càc de bicarbonate de soude + 1 càc de vinaigre de cidre ou de citron
- 50 g de yaourt de soja

REEMPLACER 1 BLANC D'ŒUF

- 2 g d'agar-agar (environ 1 càc rase) + 15 mL d'eau
- 1 càc de bicarbonate de soude + 1 càc de 2 g d'agar-agar + 15 mL d'eau, bien fouetter vinaigre de cidre ou de citron

APPORTER DU LIANT : BISCUITS, GÂTEAUX, CRÊPES...

- 1 càc de fécule + 30 mL d'eau
- 2 càc de graines de lin moulues + 30 mL d'eau
- 2 càc de graines de chia + 30 mL d'eau
- 50 g de tofu soyeux
- 50 g de compote de fruit
- 1/2 banane écrasée (environ 50 g)

ALLÉGER UNE RECETTE SALÉE : SOUFLÉS...

- 50 g de tofu soyeux
- 1 càc de vinaigre de cidre ou de citron + 60 mL de lait végétal
- 1 càc de bicarbonate de soude + 1 càc de vinaigre de cidre ou de citron

LORSQUE L'ŒUF EST À LA BASE DE LA RECETTE :

(mayonnaise, flanc, mousse au chocolat, crèmes)

- 50 g de tofu soyeux
- 1 càc de fécule + 30 mL d'eau
- 2 g d'agar-agar (environ 1 càc rase) + 15 mL d'eau
- soja
- jus de pois chiche

APPORTER DU LIANT DANS UNE RECETTE SALÉE : BOULETTES, PANURE...

- 50 g de tofu soyeux
- 1 càc de fécule + 30 mL d'eau
- 2 càc de graines de lin moulues + 30 mL d'eau
- 2 càc de graines de chia + 30 mL d'eau
- 50 g de purée de légume
- 50 g de yaourt de soja

AILLEURS, EN
ESPAGNE

Bel agencement pour cette fromagerie
madrilène : Poncelet Cheesebar.



AILLEURS, EN
SUÈDE

Dans cette boutique il semble que le temps et l'espace se soient arrêtés. On ne saurait vraiment dire où on se trouve ni à quelle époque. C'est en tout cas une ambiance résolument factory, industrielle, on ne peut pas se tromper, la façade annonce la couleur ! A l'intérieur c'est béton brut traité de façon très minimaliste. Cela donne à l'espace un caractère très authentique et très vivant, comme si chaque passage y laissait une trace. La boutique forme un espace très cohérent et singulier.