



marie claire PARIS

Le goût du levain

Les pains à l'ancienne ont la cote, surtout ceux au levain, plus acidulés et à la mie plus dense. Nos cinq adresses fétiches où les trouver. PAR ÉRIC SOLAL. PHOTOS MICHEL FIGUET.



1. DU PAIN ET DES IDEES

Toutes les idées de Christophe Vasseur se résument à une seule : faire le meilleur pain possible. Au programme de son « pain des amis », une farine biologique très peu pétrie, avec une pincée de levure de bière, en fermentation pendant deux jours – pour laisser le temps aux arômes du blé de se développer – et une cuisson « à four tombant », c'est-à-dire à chaleur décroissante, comme autrefois. Résultat : un bonheur de mie aux notes de châtaigne et une croûte sombre au léger goût fumé. 34, rue Yves-Toudic, 10^e, 01 42 40 44 52, <http://dupainetdesidees.com>.

2. SAIBRON

Passionné par le pain depuis l'enfance, star au Japon, où il a ouvert plusieurs boutiques, Dominique Saibron est un sorcier du levain. Le sien, nourri de miel et d'épices, donne à ses pains une délicate touche de douceur avec un fond soutenu d'arômes charmeurs, sans qu'un parfum particulier ne prenne le dessus. A découvrir dans sa boule bio, à base d'une farine bise et bio obtenue sur

meule de pierre, sans échauffement ni perte de nutriments, à la mie légèrement acidulée et à la croûte sacrément odorante. 77, av. du Général-Leclerc, 14^e, 01 43 35 01 07, www.dominique-saibron.com.

3. DUPAIN

Drôle de boulangerie que cette boutique sans enseigne où chaque pain est présenté en vitrine individuelle. Mais la dégustation ne laisse aucun doute. Ici, tout est authentique : la farine bio se veut, en plus, locale (Gâtinais), la fermentation se fait au levain, et le sel vient de Guérande. Autant de qualités qui se retrouvent dans le « pain gourmand », incroyablement parfumé parce que enrichi de miel, de graines de courge, de lin, de sésame, de millet et de tournesol. Presque un péché. 20, bd des Filles-du-Calvaire, 11^e, 01 58 30 72 36.

4. LE QUARTIER DU PAIN

La haute technicité de Frédéric Lalos – il est Meilleur ouvrier de France – lui permet de travailler le pain en toute indépendance : il utilise levain et/ou levure

afin que chaque recette soit parfaite, en ne tenant compte que du goût et pas des modes. A vérifier avec sa tourte auvergnate, à base de froment et de seigle (80 %) du Massif central, à la dense mie brune et aux arômes puissants, que vous essayerez au petit-déjeuner, avec du beurre salé et un filet de miel. 116, rue de Tocqueville, 17^e, 01 47 63 16 28, autres adresses sur www.lequartierdupain.com

5. MAISON LANDEMAINE

Si vous n'habitez pas près d'une des neuf boulangeries ouvertes à Paris par le jeune Rodolphe Landemaine, ancien Compagnon du devoir, c'est peut-être dans les restaurants en vue de la capitale que vous découvrirez son formidable « pain d'antan », à la mie dense, à la croûte épaisse et craquante et à la délicate saveur acidulée. Elaboré à partir de levain naturel, il développe de puissants arômes de froment qui donnent terriblement envie de le tartiner de beurre ou de l'accompagner de fromage. 26, rue des Martyrs, 9^e, 01 40 16 03 42, autres adresses sur www.maison-landemaine.com.