



## Tartine, le pain d'antan au service d'une boulangerie des temps modernes

15 Octobre 2018 - 356 vue(s)

Derrière ce nouveau concept de boulangerie-snacking pour le moins engagé et installé rue d'Amsterdam dans le 9e arrondissement parisien, on retrouve deux passionnés du pain. Pierre-André Ségura, qui interviendra lors de la prochaine Convention Internationale de la Boulangerie Moderne se tenant le 27 novembre prochain à Paris, et son acolyte Éric Delagarde ont entièrement revu leurs méthodes de travail pour retrouver le goût du pain d'antan, naturel et mettant en valeur les céréales. Tout en misant sur une modernité de consommation avec leurs formats sandwiches et tartines pour la restauration boulangère. Du raffinement... sans raffinage !



« Revenir au pain naturel, typé, nourricier... et digeste ! », voici l'ambition qui animait Éric Delagarde et Pierre-André Segura au moment de penser leur nouveau concept de boulangerie-restaurant engagé, installé rue d'Amsterdam à Paris. Observateurs avisés du secteur, l'un est issu d'une lignée de boulangers, l'autre pâtissier

formé chez Jean-Claude Vergne, les deux acolytes ont tenu un temps une boulangerie à Neuilly/Seine plusieurs fois primée pour ces pains et autres croissants. Avant de se lancer, fin 2015, dans l'aventure de La Manufacture des Créateurs autour d'un grand atelier de fabrication à Corneilles-en-Parisis qui fabrique et distribue aux professionnels du CHR des pains de caractère et autres créations gourmandes estampillés Graine de Créateurs. « *Nous regrettons les dérives de la boulangerie : trop de levures, d'additifs et autres produits de substitution et souhaitons revenir aux racines de notre métier* », confie l'inénarrable Éric Delagarde. Partis en quête d'un nouveau sourcing pour retrouver le goût du pain d'antan, la rencontre avec le paysan meunier Michel Carol Patin et ses céréales de terroirs labellisés Flor de Peira aura été décisive pour parvenir à leurs fins.

## Une restauration boulangère très poussée



Aujourd'hui, la boutique Tartine leur permet de laisser libre cours à leur créativité autour d'une restauration boulangère soignée et pensée comme un vrai mariage céréales-garnitures. Et exit les produits raffinés. « *Nous avons dû complètement revoir notre façon de travailler pour créer les recettes et trouver le bon équilibre, raconte d'ailleurs Pierre André. La touche finale d'une pointe de sel non traité et l'utilisation d'une eau purifiée pour préserver le goût des céréales en sont un exemple* ». Pains de seigle, petit épeautre, sarrasin, Khorasan ou Meule de blés anciens, on retrouve les incontournables de la partie boulangerie. Avec des céréales bio non transformées moulues directement chez leur meunier à la Meule de pierre Astrié afin d'obtenir une farine riche en nutriments et minéraux. Les

sandwichs et... tartines sont alors garnis d'ingrédients frais et de saison, souvent bio et si possible sélectionnés en circuit court. Exemple avec le beurre et la crème au lait cru de La Laiterie de Pamplie (79) et/ou du Jambon de Paris d'Epoque « Prince de Paris ». Et les recettes sont inventives avec, entre autres, la tartine Sécale sur pain de seigle saumon fumé, coleslaw au raifort et graines germées de poireaux, la Khorasan thon wasabi-mayonnaise, daïkon, avocat, algues noires ou le Poulet d'Epoque tandoori, pickles de carottes, daïkon, condiment de soja. Salades, mais aussi jus de fruits bio fraîchement pressés, viennent compléter l'offre, sans oublier bien sûr les desserts signature : cookies, brownies, madeleines, cakes, brioches, tartes ou flans. Les pains et les gourmandises du fournil sont ainsi fabriqués à La Manufacture des Créateurs et livrés cuits ou précuits quotidiennement.



### Un concept à développer

Les tarifs restent très abordables. Comptez de 8,80 € à 13,50 € pour un menu, et 3,80 € pour une douceur sucrée. La décoration de la boutique, dotée d'une quinzaine de places assises, prolonge la philosophie de la maison avec des matériaux bruts, bois-métal dans un esprit atelier. Et ça marche ! « *La restauration pèse désormais 65 % de notre CA contre 30 % à l'ouverture* », s'étonnent-ils. De quoi donner des envies de développement, d'abord à Paris, mais sans se presser pour bien caler les recettes et sécuriser les approvisionnements.



<https://www.snacking.fr/news-4042-Tartine--le-pain-d-antan-au-service-d-une-boulangerie-des-temps-modernes.php>

### Le River Café lance ses apéros locavores



© Apéros Parisiens - River Café

A la rentrée c'est avec ses « Apéros Parisiens », réunissant le meilleur du 100 % made in Paris, que le River Café, installé sur une barge à Issy-les-Moulineaux, entend prolonger le rythme des apéros conviviaux des vacances. Côté grignotage, le « Croissant Parisien » de Benoît Castel est marié à une fine tranche de jambon blanc de Paris de Gilles Vérot, et la mozzarella parisienne Nanina. Pour la touche de fraîcheur, on croquera des champignons de Paris en pickles coriandre et citron, et les radis du maraîcher Francis Tremblay accompagnés des « Pain du Coin » et « Beurre qui pleure » de Benoît Castel. Et dans le verre le River Café fera couler les vins de la Winerine Parisienne dont le pétillant Blanc de Blancs « Don Paris », les bières craft de Paname Brewing Company ainsi que le River Side, un cocktail signature à base de Gin Baccae distillé dans le Marais.

# Première ouverture pour Marxito, à proximité des Champs-Élysées

Publié le 15 novembre 2018

[Snacking](#) [Restauration rapide](#) [Restauration](#)



La street food pensée et mise au point par le chef étoilé Thierry Marx en collaboration avec le designer Ora Ito, voici la proposition de Marxito, ouvert depuis le 29 octobre dernier à proximité du Rond-Point des Champs-Élysées. Dans ce lieu où l'on peut se restaurer toute la journée, le restaurant offre une ambiance douce et chaleureuse, renforcée par les couleurs claires et les matériaux naturels. Signature du décor, ses tables sans fin, toutes en courbure, descendant du plafond avant de se transformer en plan autour duquel s'assoient les convives.

Côté menu-board, la proposition de Marxito est originale, construite autour d'une galette levée de sarrasin, fourrée d'ingrédients triés sur le volet et déclinée en salées et sucrées, dans un esprit franco-japonais. "Aubergines marinées, scarmozza, sauce piquillos", "Guacamole, oignons rouge, sésame torréfié, sauce ginger tofu", "Saumon fumé, avocat, radis japonais, sauce miso persil", "Pastrami, oignons confits, moutarde coréenne, laitue, cheddar"... Les

recettes imaginées par le chef font la part belle au végétal. Au local aussi : la farine de sarrasin provient du Moulin de la Fatigue, installé en Bretagne depuis 1870 et perpétuant la tradition de la meule de pierre en silex. La farine de blé est produite par le Moulin Bourgeois, entreprise familiale située à 80 km de Paris. Les produits crémiers (beurre fermier, lait, œufs bio...) arrivent du Cotentin et de la vallée de Chevreuse. Les fruits et légumes sont cultivés par de petits producteurs d'Eure et Loire et la confiture est fournie par la fabrique artisanale corse Anatra.



Une offre complétée par des Marxito sucrés, déclinés en crème mousseuse (nature, matcha, chocolat...) ou confiture artisanale (myrtille, framboise et sudashi ou pomelo, orange, et yuzu).

**Le chef doublement étoilé Thierry Marx se lance dans la restauration rapide. On a goûté en avant-première son sandwich d'inspiration bretonne et nippone, le Marxito à découvrir dès lundi prochain.**

Ni galette bretonne, ni dorayaki (crêpe japonaise à base de pâte de haricots rouges). C'est un ovni de la restauration rapide baptisé Marxito, inspiré notamment de la culture nippone, qui ouvrira dès lundi prochain, sur le rond-point des Champs-Élysées, à Paris. « Il m'a été inspiré par mes voyages sur tous les continents », s'amuse Thierry Marx. Le médiatique chef doublement étoilé est le créateur de ce snack « premium » d'un genre nouveau.

Après le très chic Sur Mesure du palace Le Mandarin Oriental, la goûteuse brasserie l'Etoile du Nord, une chaîne de trois boulangeries et le

marché de la restauration de la tour Eiffel, voilà l'as des pianos et des fourneaux qui accouche de son cinquième « bébé ».

A moins d'une semaine de l'ouverture, ce mardi matin, une quinzaine de cuisiniers et un ballet d'ouvriers s'agitent dans la future boutique de street food baptisée du nom de la surprenante gourmandise. L'espace de 170 m<sup>2</sup> et de 50 couverts a été pensé tout en tons pastel et en miroirs. Son design est signé par l'enthousiaste Marseillais Ora-ïto.

Le pionnier de la cuisine moléculaire en France surveille de très près toutes les étapes de la confection du « sandwich revisité ». L'imposante machine du laboratoire uniquement séparé des futurs clients par une vitrine de verre transparent a été spécialement réalisée pour réaliser la pâte et les découpes du Marxito. L'appareil est capable d'en fournir 600 chaque jour.

### **Une sensation légère et acidulée**

Vue de loin, cette recette inédite et ronde ressemble à un hamburger tout plat. A ceci près que deux disques d'une pâte fine au goût subtil à base de farine de sarrasin torréfié remplacent les traditionnelles tranches de pain. Et que cette préparation est fourrée de trois ingrédients au choix, qui n'ont aucun rapport avec le steak, le cheddar, la sauce ketchup et les cornichons.

Légère et acidulée, la sensation en bouche de cet encas, à déguster sur place ou à emporter, est étonnante. Parmi les versions salées, on aime l'association du bœuf, des oignons confits, de la moutarde coréenne, de la laitue, du cheddar et du panko (chapelure japonaise) utilisés pour le modèle « Pastrami Fireball » (13 €).

Les végétariens apprécieront dans le « Avocado Heaven » (11 €) le mix de guacamole, d'oignons rouges, de pickles (petits fruits et légumes aigre-doux très courus en Inde et en Grande-Bretagne) et de sauce tofu et gingembre.

Pour les inconditionnels du sucre, le « Matcha » (5 €) empli d'une délicate mousseline à base du

célèbre thé vert japonais est particulièrement doux au palais.

### **Entre 4 et 13 €**

« Tous les fruits et légumes, les poissons ou les viandes sont d'origine locale et issus d'une production écoresponsable », assure Thierry Marx. Le contenu et les saveurs du produit changeront donc régulièrement. Sont notamment annoncés des Marxitos au hareng ou au maquereau.

Selon sa composition, le sandwich seul coûte entre 4 et 13 €. La boutique propose une formule matin de 6,50 à 11 €, avec un « Egg Marx Morning » à base d'œuf au plat. Le midi, on peut choisir entre deux menus avec plat, boisson et dessert, commercialisé à 15 € et 17 €. « Dans cet univers culinaire, on peut respecter tous les principes de la gastronomie et rester accessible ». Paroles de chef.

*Marxito, 1 bis, rue Jean-Mermoz, Paris (VIIIe). Ouvert à partir du lundi 29 octobre, du lundi au vendredi de 8 heures à 17 h 30. [www.marxito.co](http://www.marxito.co)*

*Article le parisien 23/10/2018*