



PARIS
OUEST
le Bonbon

Mai 2014 - n° 51 - www.lebonbon.fr

Le bon pain en héritage

Qui n'a jamais rêvé d'un pain comme autrefois ? Un pain doré à la mie couleur crème, au goût de blé, et qui se conserve plusieurs jours. Et bien vous savez quoi ? Grâce à Émile et Jules, qui viennent d'ouvrir une « boulangerie de la ferme » près de la rue de Lévis, ce rêve est désormais réalité !

C'est d'abord une histoire de famille. Dans une ferme centenaire des Yvelines grandissent deux frères, Émile et Jules. Un jour, après avoir terminé leurs études, ces fils d'agriculteur décident de mettre la main à la pâte. Sur une idée de leur père agriculteur et meunier, ils fabriquent leurs pains avec la farine issue des récoltes de blé de la ferme familiale.

le Bonbon



Au cœur de la ferme certifiée en agriculture raisonnée, se trouvent la meunerie et le fournil. Le blé lui, est écrasé sur un moulin à meule de pierre, un procédé ancien qui conserve la richesse du grain, puis assemblé avec minutie pour obtenir une farine unique. Émile et Jules y ajoutent un levain naturel à base de miel, pour donner un pain au goût incomparable, doux et peu acide. Sur les marchés de la région, le succès est au rendez-vous. La suite logique : une boutique à leur nom ! Avec ses jolies tomettes et sa « bibliothèque à pain », le magasin a des airs de campagne en plein Paris. On y retrouve les pains des deux frangins, à

la farine semi-complète : épis nature, au sésame, au pavot, pain aux noix, aux graines, aux figues : des pains joliment présentés en petite quantité, mais toujours de grande qualité ! Les amateurs emporteront sous leurs bras « l'oreiller », un gros pain de campagne à la croûte brune et dorée, croustillant à souhait, qui fait la fierté des frangins. Les plus gourmands eux, pourront toujours acheter l'une des brioches ou des tartes faites maison, cuisinées avec des produits de saison !

- FLORINE SOULÉ

Émile & Jules
18, rue de la Terrasse - 17^e