

# LES TENDANCES DU PAIN REPÉRÉES À PARIS

## LA RENAISSANCE DU PAIN

Aujourd'hui, nous mangeons du pain plus tendance et plus populaire que jamais. Le goût et le retour à l'essentiel prennent le pas sur les campagnes de marketing et les émissions de boulangerie à la télévision. Dans chaque quartier parisien, on trouve au moins une maison de confiance où l'on peut déguster les meilleurs croissants, baguettes ou baba au rhum. Pourquoi ce revirement et, surtout, qu'est-ce que les boulangers belges peuvent en tirer? Nous sommes allés à la rencontre de Bruno Van Vaerenbergh, consultant culinaire et spécialiste de Paris.

[Bruno Van Vaerenbergh](#)



*La renaissance de la culture du pain est très visible à Paris*

## LE RETOUR DE LA CULTURE DU PAIN

Après l'engouement et la popularité du chocolat, du café et des viennoiseries, voici venu le temps du pain. Lentement mais sûrement, le pain au levain (au goût plus sûr) retrouve la place qu'il mérite. Comme on dit chez nous, 'quand il pleut à Paris, il bruine à Bruxelles'. Paris, qui reste la haut lieu de la pâtisserie, montre aujourd'hui aussi le côté réaliste de l'histoire de la boulangerie.

La pâtisserie de luxe n'est pas seulement destinée aux gourmands, aux touristes ou à la fine fleur, mais la gastronomie est désormais inscrite dans l'ADN des boulangers et des pâtisseries français. Les 2,2 millions d'habitants de Paris mangent aussi du pain et apprécient un croissant au petit déjeuner ou un millefeuille avec le café. Deux causes expliquent le renouveau de la nou-





velle culture du pain. En France aussi, le covid, qu'on l'accepte ou non, a totalement rebattu les cartes. Paris en particulier et d'autres métropoles de tourisme urbain comme Londres, Berlin ou Barcelone ont dû se réinventer. Le travail à domicile, les achats de proximité, les restaurants fermés, etc. ont poussé le Parisien moderne à se rendre à la boulangerie du coin.

Utopia, Bo & Mie, Graine, Polka et Brigat sont des améliorations évidentes de boulangeries existantes, presque banales, qui adoptent une approche et une expérience plus contemporaines. Des sacs de céréales biologiques empilés, un atelier ouvert, des pains et des viennoiseries parfumés dans une vitrine pleine à craquer, sans chichis ni

fioritures inutiles, laissent le produit parler de lui-même.

Le retour à l'essentiel où le goût et l'essence du produit priment souligne le retour du pain de qualité. Un mélange de pain solide, de viennoiserie pur beurre et de pâtisseries riches telles que le St-Honoré, les tartes au citron, le baba au rhum et les bons éclairs sont la garantie d'un plan d'affaires réussi.

### **BOULANGERIE ET RESTAURANT VONT DE PAIR**

Malgré la baisse de consommation de la baguette française, fleuron nationale, le pain occupe toujours une place importante à table. Les chefs culinaires se lancent dans

Christophe Michalak est le champion du monde de la pâtisserie. Depuis 20 ans, il se consacre à la pâtisserie de haut vol pour les hôtels les plus luxueux du monde. Mais Christophe nous a aussi raconté que le fort déclin de la pâtisserie de luxe pendant la pandémie l'a obligé à vendre aussi du pain. Aujourd'hui, il gère deux maisons à côté de sa pâtisserie et de sa boulangerie avec son associé. Il le fait sans investisseurs, ce qu'il tient à souligner. Dans l'entreprise de Michalak, on ne trouve guère de baguettes. Les réglementations et les limites légales n'en font pas vraiment un produit rentable. "La surface et l'énergie de votre four à sole peuvent être mieux utilisées pour se différencier avec des préparations plus gourmandes telles que les financiers, les madeleines, les flans et les mille-feuilles".



La boulangerie Graine laisse parler les produits avec une approche plus contemporaine



Les madeleines, plus sucrées, sont plus originales que la baguette française typique





*Les sandwiches à base de plantes de Land & Monkeys prouvent que le végétalien a bon goût*



*Dans un cadre moderne, la babka ultra tendance séduit même la presse internationale*



*Le Cronut combine le goût d'un croissant et d'un donut en une seule bouchée*

la création de leur propre pain selon les règles de l'art du levain.

Thierry Marx a d'abord suivi une formation de pâtissier. Il a élargi ses connaissances et s'est lancé dans la cuisine culinaire. Aujourd'hui, Thierry cuisine plusieurs étoiles Michelin dans des hôtels de luxe internationaux et des restaurants de haut niveau. Aujourd'hui, il gère trois boutiques de pain à Paris sous le nom de MARX Bakery. Cyril Lignac, connu pour 'Oui Chef' et 'Le Meilleur Pâtissier', partage également son activité entre restaurant et boulangerie. En plus de ses restaurants, Cyril gère également des boulangeries et des entreprises de pâtisserie, de viennoiserie et de chocolat.

Aujourd'hui, le restaurant Michelin la Septime exploite deux boulangeries sous le nom de Tapisserie, anagramme de Pâtisserie. Ici, on accroche même à la vitrine une note manuscrite indiquant les heures de sortie du four de certains pains ou pâtisseries. De quoi nourrir l'enthousiasme et l'engouement.

## **POUR TOUS LES GOÛTS**

Aujourd'hui, on trouve plusieurs boulangeries dans chaque quartier parisien. Nous avons donc fait le test et nous sommes promenés pendant environ trois heures dans le Marais. Entre les métros Parmentier et Goncourt, vous pouvez faire une belle promenade avec les pauses gourmandes qui s'imposent.

Avec six succursales au cœur de Paris, Land & Monkeys est un leader dans ce qu'une boulangerie à base de plantes peut offrir aujourd'hui. Land & Monkeys prouve que le végétalien a du goût. Leur offre comprend logiquement du pain bio et de la viennoiserie, mais aussi une large sélection de sandwiches et de foccacias bien garnis. Les biscuits, les gâteaux, mais aussi les tartes au citron et les brownies sont vivement recommandés à la plupart des sceptiques.

Bo & Mie, la Boulangerie Landemaine, Utopie et surtout les French Bastards donnent chacun à leur manière le ton et le style de ce à quoi une boulangerie peut ressembler en 2023. Dans un cadre hipster moderne,



vous aurez le choix parmi un magnifique assortiment de pains cuits sur sole, de baguettes correctement cuites avec une croûte parfaite, quelques viennoiseries, des sandwichs richement garnis, des buns, l'obligatoire tarte fine aux abricots ou aux pommes et la babka branchée qui séduit même la presse internationale.

D'autres concepts et mono-boutiques se développent dans le sillage de ces boulangeries populaires. Le quartier n'en est que plus attrayant. Urban Bakery, à l'angle de la rue Yann Couvreur, fabrique et vend des produits qui revendiquent une composition à base d'ingrédients essentiels. Après avoir visité leur page Instagram, tout devient clair: pas de non-sens, pas de fioritures ou d'emballages commerciaux coûteux. Dans le 11<sup>e</sup> arrondissement, la Bakery Polka fait également partie de ces one-man-shops que tout le monde aimerait avoir dans son quartier.

## ENTRE PRODUITS HYBRIDES ET GRANDS CLASSIQUES

Le pâtissier français Dominique Ansel a créé le Cronut® en 2013. Il a rapidement déposé la marque de ce croisement entre un croissant et un beignet. Avec des boutiques à New York, Hong Kong et Las Vegas, il a fait de cette création un méga-



Les maritos italiens combinent également de manière créative différents saveurs et couleurs

succès. Juste avant l'ère Instagram, il est devenu le pâtissier le plus populaire avec son nouveau style. Malheureusement, le Covid a eu raison de cette initiative, obligeant Dominique à fermer sa boutique à Londres.

D'autres innovations apparaissent également dans le monde de la pâtisserie. Prenons l'exemple des maritazos italiens. Il s'agit de brioches rondes et moelleuses à coupe ouverte, généreusement fourrées de crème et de fruits. D'autres croisements créatifs tels que les cruffins, les bombolinis, les mochis et les brookies alimentent la hype. L'afflux de variations sur les saveurs et les textures existantes fournit suffisamment d'inspiration pour que les clients restent captivés et satisfaits.

La popularité de ce qui est convoité dans le monde du pain et de la viennoiserie se répète dans les 'grandes surfaces' ou les sections gastronomiques des grands magasins de renom. La Grande Épicerie et Gourmet Lafayette font partie d'une chaîne de grands magasins de luxe français. Elles abritent une douzaine de pâtisseries, boulangers et chocolatiers. Dans cette caverne d'abondance culinaire, vous n'aurez que l'embaras du choix.

Outre la pâtisserie de luxe de Dalloyau et Yann Couvreur, les chocolats et macarons de Pierre Hermé et Marcolini, c'est Chez Meunier que les files d'attente sont les plus longues. L'abondance des produits de boulangerie attire les habitants et les passants mis en appétit. Les gâteaux à la tranche, les brioches et les petits pains, mais surtout la très populaire tarte au flan française font fureur. La tarte au flan française contient une riche garniture à la crème qui n'a rien à voir avec notre flan belge aux oeufs. Même Ritz le Comptoir, qui fait partie du prestigieux hôtel Ritz à Paris, a récemment ouvert une boutique de boulangerie de luxe où l'on peut acheter des croissants, des éclairs et des madeleines extravagants.

Ce n'est pas pour rien que des circuits ou balades à thème sont régulièrement organisés pour voir de ses propres yeux et surtout goûter de sa propre bouche cette offre alléchante. Un Tour de Paris inspirant, avec des dégustations ciblées et du lèche-vitrine, pour rester à la une des dernières tendances.



La tarte au flan française fait fureur à Paris en ce moment