

N°23

TEXTE : LAURENT ESTÈBE
PHOTO : DR

TARTINE GRAINES DE STAR !

Créé par Graines de Créateurs, Tartine est un nouveau concept de "Restaurant Boulanger" qui met en avant naturalité, authenticité et respect de l'environnement. Pour redécouvrir le vrai goût des céréales anciennes issues de nos terroirs.

TERROIR. POUR ÉRIC DELAGARDE ET PIERRE-ANDRÉ Ségura, Tartine est à la fois une première et un aboutissement. Leur rencontre en 2009 va opérer un véritable tournant dans leur parcours professionnel. Ils décident alors de réunir leurs compétences et leur savoir-faire pour développer un projet commun. En 2015, ils se lancent dans leur premier projet avec la création de Graines de Créateur. Ils installent leur "Manufacture des Créateurs" à Corneilles en Parisis dans le Val d'Oise pour fabriquer et distribuer alors aux restaurateurs, hôteliers, traiteurs et épiceries fines, des produits boulangers de haute qualité, réalisés quotidiennement à la demande et sur mesure. Leur ambition est déjà de revenir à l'authenticité des produits et de retrouver le goût du vrai.

UNE FARINE PAYSANNE

Le succès est alors au rendez-vous. En moins d'une année, la Manufacture des Créateurs acquiert la confiance des professionnels de la restauration. Le deuxième projet va donc être initié par une rencontre avec Michel Carol Patin, un paysan meunier, installé près de Perpignan. Ce dernier est alors un membre actif d'une association — Flor de Pèira — qui regroupe une vingtaine de paysans meuniers et boulangers



“ Nous voulons partager toute la richesse du pain nourricier ”

ÉRIC DELAGARDE ET PIERRE ANDRÉ SÉGURA, FONDATEURS DE TARTINE

artisans engagés dans la volonté de redonner vie aux céréales de terroir de la région Languedoc-Roussillon. Pour Eric Delagarde et Pierre André Ségura, c'est le déclic ! Il faut partager cette richesse du terroir français et le valoriser en créant une enseigne qui assure la transmission de leurs valeurs. « Notre volonté, c'est de donner naissance à un concept destiné à valoriser le goût typé de chaque céréales à travers des pains de caractère et des tartines singulières », affirme avec conviction Eric Delagarde.

REVENIR AU PAIN NATUREL

Il leur faut alors trouver un premier lieu pour « tester » leur prototype de magasin qui fait la part belle aux pains de caractère. Le premier Tartine a donc ouvert ses portes en juin dernier au 54 rue d'Amsterdam dans le 9^e arrondissement de Paris, non loin de la Gare St Lazare. Un quartier en plein renouveau qui leur permet aussi « de roder notre approvisionnement, notre outil de production et d'apprendre de nos erreurs », avoue Eric Delagarde. Chez Tartine, pas de baguette ni de viennoiserie. Vous entrez dans un monde de créations gourmandes signées par Graines de Créateurs. Tous les pains et les gourmandises du fournil sont, en effet, fabriqués à la Manufacture des Créateurs et livrés cuits ou

précuits quotidiennement. Une manière de gagner de l'espace pour offrir aux clients de Tartine une salle de restauration sur place chaleureuse au coeur de la boulangerie, ce qui est loin d'être évident en plein centre de Paris !

DES PAINS AUX GOÛTS TYPÉS

Eric Delagarde et Pierre André Ségura ont fait le choix d'utiliser des méthodes respectueuses et un savoir-faire ancestral, sans ajout de gluten, de levure ou d'additifs. Les purs levains biologiques sont faits maison, pour une fermentation naturelle et lente. « Nous travaillons sur des glutens plus fragiles et nous fabriquons des pains qui sont à la fois plus légers et digestes », ajoute Eric Delagarde. Pour l'approvisionnement auprès de leur paysan meunier, il a fallu tout organiser, tout structurer. « C'était un nouveau métier pour lui. Au début, il venait de Perpignan nous livrer ses farines avec son propre véhicule... D'ores et déjà, nous sécurisons notre approvisionnement pour suivre notre développement », précise Eric Delagarde. Côté production, les boulangers font leurs propres mélanges de farines, issus des farines Flor de Pèira : seigle, petit épeautre, sarrasin, Khorasan, etc. Toutes les céréales sont biologiques et écrasées directement à la meule de pierre de type Moulin Astrié par le paysan meunier Michel Carol Patin. Un procédé



Eric Delagarde et Pierre André Ségura

plus doux qui permet d'obtenir une farine riche en nutriments et minéraux. Des farines issues de céréales bios cultivées dans le Sud-Ouest mais aussi dans le Pas-de-Calais, à Havrincourt.

DU BON ET DU GOÛT

Côté boulangerie-restaurant, tout est fait pour que les clients trouvent un accueil cosy, avec une décoration faite de matières brutes qui rappellent l'univers du fournil : bois, marbre et pierre y sont à l'honneur. Au centre de la boulangerie, on trouve un four en fonte qui attire l'œil. Les pains de caractères sont à l'honneur, sous la forme de tartines gourmandes et originales concoctées selon un savoureux accord pains et ingrédients. La Tartine Sécale et son pain de seigle, saumon fumé, coleslaw au raifort et aux grains germés de poireaux ; la tartine Khorasan, au Khorasan toasté, thon, wasabi-mayonnaise, daikon, avocat, algues noires qui se marient parfaitement aux saveurs légèrement sucrées et notes de noisette de la céréale ; ou encore le Poulet d'Époque, une recette réalisée avec la Meule des Créateurs (mélange de blés anciens), du poulet fermier tandoori, pickles de carottes et de daikon et condiment de soja. Cafés et Thés biologiques, Brioche, cakes et madeleines traditionnelles viennent compléter une offre volontairement réduite. Tartine est véritablement axé sur le bon et le goût, sans artifices. Eric Delagarde et Pierre André Ségura sont bien conscients que le développement de leur concept passe surtout par la sécurisation de leur approvisionnement en farines de haute qualité. Ils recherchent déjà activement des emplacements pour installer leur deuxième boulangerie parisienne ■