



Sain

comme le bon pain

Sain, c'est la nouvelle boulangerie du Canal Saint-Martin à Paris. C'est aussi un retour aux sources pour son créateur, Anthony Courteille, un jeune chef cuisinier revenu à ses premières amours et qui souhaite réconcilier les consommateurs avec le bon pain ! Tout un programme.

TEXTE : LAURENT ESTÈBE / PHOTO : DR



“
Il n'y a pas de bon pain
sans bonne farine
”

ANTHONY COURTEILLE
FONDATEUR DE LA BOULANGERIE SAIN



ANTHONY
COURTEILLE A
TRANSFORMÉ SON
RESTAURANT EN
BOULANGERIE
ARTISANALE !

jeune chef reconnu pour sa créativité et son authenticité —il était chef de cuisine chez Guy Martin— et qui avait fait de son restaurant, l'une des meilleures tables de ce quartier en phase de "boboisation" ? En fait, la création de Sain est un véritable retour aux sources pour lui. « *Je suis boulanger de formation. La création de la boulangerie Sain était quasiment une évidence pour moi, l'aboutissement d'un parcours de vie* », affirme-t-il non sans émotion. Le pain, a toujours été une passion pour lui. Déjà dans son restaurant "Matière à...", le pain avait une place particulière, voire une véritable signature.

LES PAINS D'AUTREFOIS

Tout en poursuivant son activité de restaurateur, Anthony peaufine son projet d'ouvrir sa boulangerie. Une boulangerie qui lui ressemble, qui corresponde à ses valeurs d'authenticité et de partage. Il recherche alors un local dans Paris. Pas facile ! Alors, lui vient l'idée de transformer son restaurant devenu trop petit en laboratoire pour y installer son fournil et commencer sa nouvelle vie. Pour retrouver les saveurs d'antan, il part d'un constat : il n'y a pas de bon pain sans bonne farine ! Un constat, qu'il partage avec Tatiana Chlafit, une spécialiste du consulting en positionnement valeur marchande et élaboration de concepts. Ensemble, ils développent la Boulangerie Sain autour de deux idées directrices. La première, c'est d'ouvrir le fournil au public et la seconde, de retrouver les vertus du pain d'autrefois.

DES BLÉS ANCIENS

Anthony part ainsi à la recherche de farines issues de céréales paysannes locales. Il découvre alors des variétés d'avant les années 1950, rescapées de l'industrialisation de l'agriculture. « *Ces variétés permettent d'obtenir des pains plus digestes, avec une belle typicité gustative, une teneur en gluten et un indice glycémique plus faibles que les conventionnelles* », précise le boulanger. Il est accompagné dans sa recherche par son meunier, les Moulins Bourgeois, qui

A l'approche de la quarantaine, Anthony Courteille opère un virage personnel et professionnel. Cet ancien chef cuisinier reconnu a tout simplement décidé de transformer son restaurant "Matière à..." en boulangerie artisanale. Situé entre le Canal Saint-Martin et la rue Bichat, dans le 10^e arrondissement de Paris,

son fournil traditionnel accueille donc une nouvelle clientèle dans une boutique sans artifices, Sain.

PLUS QU'UN NOM !

Sain, comme aime à dire le néo-boulangier, c'est plus qu'un nom, « *c'est un manifeste pour le bon pain, le pain à l'ancienne, aux saveurs retrouvées.* » Mais quelle mouche a donc piqué ce



retrouvent pour lui ces blés et ces farines si particulières. « C'est un travail de confiance, fait d'échanges et de transmission avec mon meunier. Sans lui, impossible de mettre en place une filière d'approvisionnement solide et régulière », affirme Anthony Courteille. Mais tout n'est pas si simple. En effet, ces farines demandent un travail spécifique qui doit respecter la pâte et ne peut souffrir de l'utilisation d'outils mécaniques. « Nous utilisons un pétrin de hêtre pour travailler la pâte à la force de nos bras, et nous jouons sur des temps de fermentation très longs avec un levain naturel que nous avons élaboré nous-mêmes », précise l'artisan parisien.

LE PAIN PAR SAIN

Un travail à l'ancienne qui serait alors le secret pour retrouver des saveurs vraies ? La preuve avec son pain signature : une croûte croquante, des odeurs de pain toasté et de miel, une mie aérée et moelleuse... son Pain par Sain est léger, rond en bouche, sans acidité et, surtout, peut être facilement digéré par des intolérants au gluten. Autour de cette miche de 1 kg, Anthony Courteille promet un pain complet, un pain de mie fait maison au bon goût de brioche, une tourte de seigle, un pain sans gluten, mais aussi des pains saisonniers. « La créativité est infinie dans la composition des

CHEZ SAIN, PAS DE BAGUETTES, MAIS UNE OFFRE DE PAINS À L'ANCIENNE ÉLABORÉS AVEC DES FARINES SPÉCIFIQUES ET DES PÂTES PÉTRIÉS ET FORMÉS À LA MAIN, LE TOUT TRAVAILLÉ ET CUIT SOUS LES YEUX DES CLIENTS

pains. C'est dans cet aspect que mon expérience de cuisinier m'apporte un vrai plus. »

OFFRE SUCRÉ-SALÉ SIMPLE

Côté sucré, si les viennoiseries, biscuits et pâtisseries de boulanger sont bien présentes, c'est avec un choix volontairement réduit : croissants, pains au chocolats, petites brioches et petites viennoiseries fourrées... rien d'autre. Même chose pour le snacking. Chez Sain, pas de sandwiches baguette, mais des tartines gourmandes élaborées selon les saisons et les inspirations du moment. Dans son restaurant, le boulanger cultivait la proximité avec ses clients et cuisinait devant une table unique de 15 couverts. Il conserve cette philosophie dans sa boulangerie. L'accueil/comptoir est limité à sa plus simple

expression. Dès son entrée dans la boulangerie, le client entre directement dans le fournil. Les boulangers pétrissent, façonnent et cuisent les pains et viennoiseries sous leurs yeux. Dans le fournil ouvert justement, les matériaux naturels dominent comme le marbre au sol ou le mobilier en bois fabriqué par l'ébéniste Denis Collas en Ardèche. Le marbre de pâtisserie et le plan de travail du comptoir sont réalisés avec les plaques naturelles Dekton de Cosentino, l'un des leaders des surfaces dans le monde du design et de l'architecture. Au mur, un évier en métal raccordé à des tuyaux de cuivre qui apporte une note vintage, comme les bocaux à biscuits en vitrine. Pour Anthony Courteille, tout chez Sain doit respirer l'authenticité sans pour autant abandonner la modernité, source de créativité ✱