



RUSTIQUE ÉMILE & JULES

Un père agriculteur céréalier dans les Yvelines et deux frères, Émile et Jules, à l'esprit locavore : de la terre au moulin et du moulin à la boulangerie parisienne,

DANCE

en France, on en trouve chez
nd la forme d'un pain brochette.
-Leclerc, 75014 Paris.

† à l'amarante, inspiré du pain
voût Fradette (dit le farinoman
à Aix-en-Provence.

x-en-Provence. farinomanfou.fr

la page : l'Absolue est conçue
parsemée d'éclats de froment.

e.fr



ils élaborent un pain conçu avec différentes variétés de blé certifiées « agriculture raisonnée » et récoltées dans la ferme du Grosrouvre.

ON Y VA POUR : le pain au levain, seigle et miel, sans acidité, les épis au gingembre, les brioches, et les tartes maison aux fruits de saison.

LA SPÉCIALITÉ : l'Oreiller, un pain de 1,5 kg à la farine complète, qui se conserve cinq jours et se décline en saveurs graines, figues, noix ou pavot.

✓ 18, rue de la Terrasse,
75017 Paris. emile-jules.com

TRADI MANI

Restaurateur étoilé, le chef corse Romuald Royer a ouvert Mani, une boulangerie-pâtisserie, chez lui, à Propriano. Il vient de s'installer aussi à Paris.

ON Y VA POUR : découvrir la farine San Piero, la seule farine de blé corse, et le pain cuit longtemps, à la croûte épaisse et qui se conserve plusieurs jours.

LA SPÉCIALITÉ : la ciabatta moelleuse à l'huile d'olive. Au déjeuner, goûtez le burger de poulpe au pain à l'encre de seiche.

✓ 31, rue de la Boétie,
75008 Paris. mani.fr

