



Pain et compagnie

Au Blé d'or

Au romarin

L'esprit : Enzo Fassone est né dans une famille de boulangers napolitains. Il a ouvert le Blé d'or il y a vingt-cinq ans. Chez lui, on peut manger du pain 24/24h et en parler pendant des heures.

Le pain : des quantités de pains spéciaux, aux graines de courge, au sésame et pavot, aux olives...

On repart avec : le pain au romarin et à l'huile d'olive (2,95 €), qui est comme une fougasse pliée.

Le croustillant est dû à l'huile qui a frit la croûte pendant la cuisson.

68, boulevard Baille, Marseille 6^e.
Tél. : 04 91 78 22 54. Ouvert 24/24h, sauf du mercredi minuit au jeudi minuit.

NOS PAINS SPÉCIAUX PRÉFÉRÉS

LE LEVAIN, C'EST QUOI ?

Le levain naturel est basé uniquement sur la fermentation lactique spontanée de la farine mélangée à l'eau. Il remplace ainsi la levure du boulanger basée sur une fermentation alcoolique. Cette ancienne méthode de fabrication du pain - qui fut la seule pendant des siècles - lui donne un petit goût acide, comme celui des pains d'autrefois justement !

Complet, au sésame, au levain, aux olives, bio, 24/24h...

Notre tour des adresses incoutournables.

JULIA SAMMUT

La boulangerie aixoise

Au levain

L'esprit : depuis 1920, cette maison fabrique des navettes, des tuiles, des canistrelli, des cakes... Et depuis que Fabienne et David Sauteur ont repris, en août, on vient aussi pour le bon pain.

Le pain : David Sauteur n'a que 38 ans, mais il a débuté à 13 ans. Dans ses deux boulangeries de Marseille, il a lancé le Rustique, un pain au levain à croûte épaisse. Ici, il a créé la Craquante, baguette au savant dosage de levain qui la rend croustillante sans être acide.

On repart avec : la Craquante au figatelli (1 €), à déguster tel un gâteau, sans rien dessus !
45, rue Francis-Davso, Marseille 1^{er}.
Tél. : 04 91 33 93 85. Ouvert du lundi au samedi, de 6h30 à 20h.

La Paline

Bio

L'esprit : Thomas Tefri-Chambelland était enseignant avant de se mettre au pain à l'âge de 25 ans, et de monter son fournil à Sisteron. C'était il y a sept ans. Aujourd'hui, il vend son pain sur le marché de Gap, sur le marché paysan de Marseille et à son fournil.

Le pain : que du bio, des levains naturels et une hydratation des pâtes plus importante qui permet

une texture moelleuse et une longue conservation. Ça n'est pas plus cher : ici, le pain classique s'achète 4,20 € le kg, alors que la Banette est à 4,60 € par kg.

On repart avec : l'exceptionnel pain de campagne aux graines de courge et tournesol, à la farine de blé et de seigle (5,20 € le kg).
22, rue Longue-Androne, Sisteron 04.
Tél. : 04 92 31 95 25. www.painbio.com
Présent le mercredi matin sur le marché paysan du cours Julien de Marseille (1^{er}), de 6h30 à 13h30.

La Fournée d'Inès

Au lin

L'esprit : Bastien et Franck ont ouvert leur Fournée d'Inès il y a six ans. Le premier étant pâtissier, le second boulanger, l'accord est parfait. D'ailleurs, dès 11h, il y a la queue jusque dans la rue !

Le pain : une quinzaine de sortes de pains spéciaux sont disponibles. Un accent particulier est mis sur les bienfaits de certains d'entre eux. Le pain au lin se relève riche en oméga 3, le pain au levain est bon pour la digestion, etc.

On repart avec : la baguette aux olives noires du pays (1,20 €), croustillante à souhait, une mie ni trop dense ni trop alvéolée, qui se conserve 48 heures dans son étui.
1, avenue des Chartreux, Marseille 4^e.
Tél. : 04 91 50 41 71. Ouvert tous les jours, sauf le mardi, de 6h30 à 20h.

Pain et compagnie

Multicéréales

L'esprit : le Pain quotidien est devenu Pain et compagnie, mais des anciens du Pain quotidien ont créé leur propre réseau dans le sud de la France pour faciliter leurs approvisionnements. Sinon, rien n'a changé. Des pains, des petits déjeuners merveilleux et des bonnes tartines.

Le pain : que du bio certifié.

La gamme est grande, des grosses boules de 2 kg pur froment ou seigle et froment, en passant par les petits pains de 80 g aux olives, aux noix ou au seigle, jusqu'aux pains de 500 g qui ne sont vendus que le week-end, multicéréales, au son ou à l'épeautre.

On repart avec : un quart de boule seigle et froment (500 g), acide comme il faut, qui se garde 3 jours.
18, place aux Huiles, Marseille 1^{er}.
Tél. : 04 91 33 55 00. Ouvert 7/7j, de 8h à 23h (18h le dimanche et le lundi).



La boulangerie aixoise