

ELLE

GEORGIA
MAY
JAGGER
PAPA
WAS
A ROLLING
STONE

www.elle.fr

STYLE

MINI ET MAXI

DU PETIT SHORT
AU GRAND MANTEAU
LES 18 ALLURES
QUI FERONT
LA SAISON

RENCONTRE

LA DERNIERE
FOLIE DE
CINDY SHERMAN

BEAUTE

CONNAISSEZ-VOUS
LE "CONTOURING" ?

DÉCO

NOTRE SÉLECTION
À MOINS
DE 50 EUROS

MARSEILLE
ET SA REGION
SPECIAL
IMMOBILIER
LES QUARTIERS
QUI MONTENT

RIRE
LE TRIOMPHE
DES
JEUNES
COMIQUES

M 01648 - 3589 - F: 2,20 €



HEBDOMADAIRE. 10 OCTOBRE 2014
FRANCE METROPOLITAINE 2,20 €

BAGUETTES MAGIQUES

Aux algues, aux amandes ou au quinoa, les pains inédits de ces artisans boulangers nous font craquer.

AU FOURNIL DES AUFFES

Pierre Ragot s'ennuyait un peu à fabriquer ses baguettes traditionnelles. Alors ce jeune boulanger est allé à la rencontre des chefs Lionel Levy, Alexandre Mazzia et Christian Ernst, qui lui ont confié la réalisation de leurs recettes originales : petits pains à la rouille, aux trois algues, au parmesan... dont on trouve toujours des échantillons dans sa boulangerie. Excepté la baguette tradi, tout y est bio !

On choisit Le pain des amis de Marseille (4,50 €/kg), qui contient peu de mie.
35, boulevard Augustin-Cieussa, Marseille 7. Tél. : 04 91 31 41 46.

AU BAR À PAIN

Ancien projectionniste et beau-frère du célèbre boulanger de La Paline, à Sisteron, Emmanuel Arnoux s'est forgé sa propre réputation avec son concept de bar à pain, qu'il vient d'ouvrir avec trois associés. Dans sa boutique, pas de pâtisserie ni de viennoiserie, uniquement du pain ! On apprécie notamment sa version au levain, qui tient plusieurs jours sans flancher !

On choisit Le figues-amandes (7 €/kg), un semi-complet seigle et son, à déguster sur un fromage de Banon.
18, cours Joseph-Thierry, Marseille 1^{er}. Tél. : 06 87 04 02 51.

CHEZ DAME FARINE

Passée chez l'incontournable Farinoman fou d'Aix-en-Provence, Marie-Christine propose dans sa boulangerie de Marseille-Catalans ses recettes bio de haut vol, avec un penchant marqué pour les céréales complètes.

On choisit Le damoiseau (6 €/kg). Un look baguette et une mâche croquante au goût fin, jamais amer, parfait avec une salade. A tester aussi : le pain de Cléopâtre, riche cocktail de sélénium et de protéines, et les pains aux fruits (seigle-raisins, abricots-noisettes).
77, av. de la Corse, Marseille 7.
A suivre sur Facebook.



AU FOURNIL DÉLICES NOTRE-DAME

Située en bas du boulevard Notre-Dame, cette boulangerie est tenue par la famille Regnié. Son credo : peu de levure et une fermentation en masse, qui permet d'obtenir des pains très équilibrés.
On choisit L'une des sept variétés de baguette : froment, levain de seigle, tradition française, levain de blé et seigle, multicéréales, bio (de 0,80 à 1,30 €).
38, boulevard Notre-Dame, Marseille 6^e. Tél. : 04 91 54 95 17.

AU PAIN DES COLLINES

Cette boulangerie sans vitrine sur la rue surprend au premier abord. Il faut dire que l'établissement a d'abord été créé pour fournir les Amap. Aujourd'hui, on ne compte plus les épiceries bio qui distribuent ses produits ! En passant commande, on peut acheter des pains cuits au moule, ou des petits modèles pour tester davantage de variétés. A suivre : l'ouverture prochaine d'un autre atelier.
On choisit Le châtaignier-quinoa cuit au moule (3,40 €). Une recette originale, qui possède la douceur et la robe dorée apportée par la châtaigne.
Place Saint-Christophe, Marseille 1^{er}. Tél. : 04 91 43 38 63.
www.lepaindescollines.fr

LES VERTUS DU PETIT ÉPEAUTRE

Cette céréale ancienne, appelée aussi engrain, fait partie du patrimoine agricole de Haute-Provence. Riche en protéines et faible en gluten, elle est réutilisée en boulangerie, même si elle lève peu.

www.petitepeautre.com