

L'EXPRESS

www.lexpress.fr

N°2996 semaine du 4 au 10 décembre 2008

RESTAURANTS, COMMERCES GOURMANDS, BARS, DISCOTHÈQUES

MARSEILLE

110 ADRESSES

À CONNAÎTRE OU À DÉCOUVRIR

EXPRESS ROULARTA

M 05322 - 2996 - F. 3,50 €



**NOUVELLE
SÉLECTION
2009**

PHOTOS : YOHANNE LAMOULÈRE / COLLECTIF TRANSIT

Commerçants

Un maître au fournil

Cet ancien enseignant propose des pains aux textures très moelleuses.

Mercredi. 8 heures à peine sonnées. Marseille se réveille. Le cours Julien est à la fête. Le marché bio a dressé ses étals ! La file la plus longue se tient devant la Paline, l'une des boulangeries du marché. Derrière la vitrine, une bande de jeunes hommes plutôt lookés sert les clients, coupe le pain, pèse et se marre bien. Thomas Teffri-Chambelland est aux commandes. La Paline, c'est lui. Quel parcours ! Enseignant, il était passionné par le pain, en fabriquait à la maison, rencontrait des artisans pour parfaire ses connaissances et lisait tout ce qu'il pouvait sur le sujet. Jusqu'au jour où il a décidé d'en faire son métier. C'était il y a sept ans. Il avait



Thomas Teffri-Chambelland, devenu boulanger par passion, propose des fournées bio.

alors 25 ans et ouvrait son fournil à Sisteron. Depuis, pour faire partager son plaisir de boulanger, il a créé un centre de formation pour amateurs et professionnels. Son credo : le pain bio à base de levains naturels, une texture moelleuse et une super hydratation des

pâtes plus importante que la moyenne. Sur son étal, on trouve des pains blancs, demi-complets ou complets, au petit épeautre, au seigle, aux olives et aux neuf céréales, au sarrasin pour les allergiques au gluten, aux graines de courge et tournesol pour les gourmands... Tous sont vendus à

la coupe et au kilo. Bon à savoir : le pain de campagne classique est moins cher que la Banette ! Alors pourquoi s'en priver ! De 6 h 30 à 16 h 30, le mercredi. • Paola Dolcerocca

• **Boulangerie La Paline**
Cours Julien.
> 04-92-31-95-25

De l'entrée au dessert... Les meilleures adresses

Boulangeries

NOUVEAU

• Le Pétrin Ribeïrou

Du pain au levain naturel pétri dans la boulangerie, à l'ancienne, comme on en trouvait autrefois dans les villages. Celui que l'on conservait tranquillement pendant trois jours. Vendu au kilo, nature, aux olives, aux sept céréales, le Ribeïrou a le vrai goût du campagne.

Avenue de Saint-Menet, II^e.

> 04-91-27-09-55

• Le Pain de l'Opéra

Une devanture moderne pour du pain au levain authentique.

61, rue Davso, I^{er}.

> 04-91-33-01-55

• La Fournée d'Inès

Franck Fattini et Bastien Casseles emballent tout le quartier avec leur baguette au levain façonnée à la main, croustillante à souhait, à la mie alvéolée et tendre.

1, avenue des Chartreux, IV^e.

> 04-91-50-41-71

• Boulangerie Michel

Si le propriétaire a changé, le pain n'a pas bougé et sent toujours aussi bon. On patiente dans la file d'attente pour le Micheron : un pain au levain coupé au seigle.

33, rue Vacon, I^{er}.

> 04-91-33-79-43

• Le Cèdre

Une véritable boulangerie libanaise tenue par monsieur Azzi. Chaque matin, de 9 à 11 heures, les pitas sont enfournées, puis récupérées toutes chaudes

au pied d'un toboggan en alu. Emballées ensuite dans les sachets, elles sont rangées par centaines sur les étagères et vendues dans la journée.

39, rue d'Aubagne, I^{er}.

> 04-91-33-66-40

NOUVEAU

• Comptoir Gana

Depuis début novembre, on trouve enfin de la flûte Gana à Marseille, grâce à Damien et Virginie, pâtisseries de formation et amoureux de cette célèbre baguette et

du savoir-faire de la famille Ganachaud. 35, avenue de la Corse, VII^e.

> 09-51-88-57-93

• Au Blé d'or

Enzo Fassone, fils et petit-fils de boulanger napolitain, maintient le savoir-faire familial depuis vingt-cinq ans. Le pain du maquis à la farine de châtaigne et le pain à l'huile d'olive et au romarin valent le détour.

68, boulevard Baille, VI^e.

> 04-91-78-22-54