

# ANTHONY COURTEILLE, BOULANGER

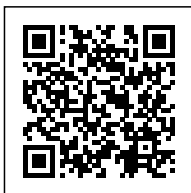
Posted on mai 6, 2019 by Florence Breuil



Badauds du Canal Saint-Martin, faites quelques pas de côté depuis le quai de Jemmapes, jusqu'au 15 de la rue Marie et Louise, Matière à... acheter de quoi casser la croûte !

**Category:** [Portraits](#)

**Tags:** [Anthony Courteille](#), [Sain Boulangerie](#)



Badauds du Canal Saint-Martin, faites quelques pas de côté depuis le quai de Jemmapes, jusqu'au 15 de la rue Marie et Louise, Matière à... acheter de quoi casser la croûte !

Aux fourneaux de la [boulangerie Sain](#), Anthony Courteille, qui a décidé, en lieu et place de son ancien restaurant, de se remettre dans le pétrin et proposer aux parisiens du pain et des viennoiseries "aux petits oignons".



Mitron de formation, l'ancien chef cuisinier avait toujours eu l'envie d'ouvrir une boulangerie. Tout comme celle de réouvrir un jour un restaurant...

Dans la vitrine qui fait étal, trônent pains et viennoiseries. Une fois passée la porte de la petite échoppe, vous êtes directement plongés dans le fournil, les boulangers tout enfarinés s'affairant sous vos yeux au pétrissage à la main.





Si vous n'arrivez pas à vous décider tant le choix peut s'avérer cornélien, optez pour le Saint-Martin, la signature du chef. Mélange de farines de châtaigne et de petit épeautre torréfié avec du blé ancien, il s'accordera avec tous vos mets et élèvera au divin l'art de saucer.

La marque de fabrique d'un pain "sain" ? Des farines issues de céréales paysannes locales de variétés d'avant 1950 et d'un pétrin de hêtre. Ici, tout est fabriqué à base d'un levain naturel qu'Anthony a lui-même élaboré. Pour les viennoiseries, il utilise un levain de lait qui leur donnent un goût satané !







## Anthony Courteille

Ce qui inspire Anthony Courteille, ce sont les saisons.

Ses pains, il les fait avec sa patte. Celle du cuisinier. Avec Anthony, les pains ne cessent de s'accommoder de nouvelles saveurs. Comme le pain à la décoction de persil, aux noisettes et à l'ail noir de Corée. Celui à l'ail des ours et aux morilles. Ou bien encore celui aux asperges vertes, aux noisettes et au citron beldi, pour lequel vous trouverez une idée d'association gustative pour la réalisation d'une savoureuse [tartine printanière](#).







Vous trouverez sa touche personnelle dans toutes ses créations. Son chausson aux pommes, façon tatin caramélisée et pâte feuilletée en croute de sucre est à damner un saint. Quant à ses croissants ? Avec leur goût de noisettes et de miel... tous les gamins du quartier n'auront de cesse de courir à la recherche du temps perdu.











