

BOULANGERIE UTOPIE

Posted on mai 23, 2019 by Florence Breuil



Category: [Boulangeries](#)

Tag: [Boulangerie Utopie](#)



C'est dans le 11^e arrondissement parisien, à l'angle de la rue Jean-Pierre Timbaud et de la rue du Grand-Prieuré que se sont installés en 2014 deux utopistes rencontrés sur les bancs de l'école Ferrandi, Erwan Blanche et Sébastien Bruno. Après les nombreux voyages qui les ont inspirés, l'idée d'ouvrir une boulangerie a fini par s'imposer. Utopie est donc née de l'envie (folle) de deux potes de se lancer en ouvrant une boulangerie-pâtisserie de quartier, d'y faire des choses simples et de les faire bien. Tout en apportant quelque chose de nouveau. Mais ces deux idéalistes avaient pourtant bien du pain sur la planche ! Car ici tout est fait maison, jusqu'au levain. Dans le respect de la tradition, en respectant les temps de fermentation, les associations de farines et en partant de produits bruts. Enfin, en proposant également des pâtisseries à des prix abordables. Chez Utopie, on peut en sortir pain en poche et plume au chapeau ! Et tout cela dans un esprit d'équipe sympathique et bon-enfant.

D'ailleurs, vous ne vous y trompez pas : à peine sortis du métro Oberkampf, devant la file d'attente (et cela qu'il pleuve, qu'il vente ou qu'il neige) des parisiens venus acheter leur pain quotidien et des touristes, certains semble-t-il de découvrir chez Utopie ce que la capitale peut offrir de mieux à leurs palais en quête d'authenticité.





Aux côtés des tourtes de seigle auvergnate ou de sarrasin, la signature de la maison : une baguette de « tradition » au charbon végétal. Et des pains à la coupe comme celui au thé vert sencha ou au charbon et sésame torréfié...

Les classiques de la boulangerie y sont réalisés avec une maîtrise parfaite. Et bien loin des goûts formatés auxquels de trop nombreuses boulangeries nous avaient habitués. Le flan, composé « simplement » de pâte brisée, de lait, de crème et d'oeufs et rehaussé de vanille est une vraie gourmandise. A base de pommes rôties, à la pâte en croûte de cassonade, le chausson aux pommes n'est disponible qu'en une seule pointure : la grande !

Dans les vitrines trônent à côté d'un « classique » roulé à la cannelle un surprenant roulé au sésame. Saveur déclinée dans un éclair et une extatique tartelette.

Vous arrivez trop tard pour le flan tant convoité ? Aucune seconde chance ne vous sera offerte. Pour chaque création, peu de quantités sont réalisées pour assurer la qualité.

La boulange devient avec Erwan et Sébastien un univers en expansion dont nous découvrons sans cesse les saveurs infinies. Chaque week-end, trois nouvelles créations font leur apparition : un pain, une viennoiserie et une pâtisserie qui partent comme des petits pains... Et pour lesquels tous les foodies de la capitale seraient capables de faire la traversée de Paris. Pas moins d'une semaine est d'ailleurs nécessaire à leur élaboration.



De mémoire de fan d'Utopie : un pain à l'herbe de bison, un autre à l'ortie et graines de courge caramélisées, ou bien encore à la patate douce violette. Une brioche au thé vert sencha rehaussée d'un insert à la compotée de pamplemousse. Et un roulé au sésame et charbon transcendé par un crémeux au kalamansi et sésame noir.

Le lundi, jour de fermeture de la boulangerie Utopie, est long comme un jour sans pain...







