

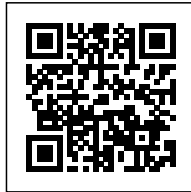
CHAPEL

Posted on mars 6, 2023 by Florence Breuil



La divine boulangerie-pâtisserie

Categories: [Boulangeries](#), [Pâtisseries](#)



Au détour de la rue de la Forge-Royale dans le 11^e arrondissement parisien se trouve une boulangerie-pâtisserie à la façade bleu-nuit qui ne ressemble à aucune autre. C'est ici qu'officient en leur **Chapel** les frères Carré. Max à la panification au levain et Charles au conseil et au café de spécialité.







Les fidèles y viennent prendre leur pain de campagne préféré mais jamais on ne sait d'avance ce que Max aura élaboré. Boulanger autodidacte habité par la passion du pain, Max a longtemps écumé les fournils parisiens à la recherche de la texture de la mie parfaite avant d'en faire son sacerdoce. D'une créativité sans limites, il parfait à l'obsession de démoniaques associations dans des pains au « carré » tel que le luciférien pain au romarin. La foccacia se diabolise parfois d'harissa, d'olives de Kalamata et de ricotta fumée.





Pour Max « tout est dans la farine » et « dans les ingrédients exceptionnels ultra-sourcés de fournisseurs comme nous, passionnés ». Les farines de blés anciens proviennent de La Ferme de Forest, à Chaumes en Brie, en Seine et Marne. Issues d'une production en agriculture raisonnée, elles sont fraîchement moulues à la meule de pierre. Le romain sauvage tunisien au parfum sans pareil est fourni par **Baba Bahri** et les olives de Kalamata d'Eladion entrent dans la composition de ces petits pains qui vous enverront au 7^e ciel.







Sur le petit comptoir se côtoient d'inénarrables tartes, des sablés à se damner, des madeleines au miel de châtaignier à se pâmer. Quelques chaises posées dans la boutique pourront même vous permettre d'y succomber sur place, accompagnés d'un délicieux café dont Charles a le secret.



Enfin, quelques bocaux de légumes fermentés prêchent au frais derrière la desserte comme ces rutabagas en pickles qui envoient !