

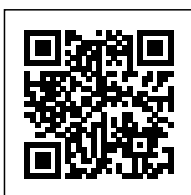
TAPISSERIE

Posted on juin 28, 2021 by Florence Breuil



La pâtisserie de Théophile Pourriat et Bertrand Grébaut

Category: [Pâtisseries](#)



Après l'étoilé Septime et sa cave, le iodé Clamato et le perchois d'Une île, la petite dernière des complices Théophile Pourriat et Bertrand Grébaut, lovée dans le 11^e arrondissement parisien au 65 de la rue de Charonne, est une pâtisserie du nom de **[Tapisserie](#)**.

Dans cette petite échoppe à la devanture de bois clair, la cheffe d'orchestre Pauline Bounin travaille de concert avec la cheffe Fanny Payre dans une ambiance sympathique et décomplexée afin d'enchanter les becs sucrés.

L'esprit de **[Tapisserie](#)**, distillé sous la houlette de Théophile Pourriat et du chef Bertrand Grébaut reste le même que celui de leurs autres enseignes. La simplicité est de mise. Tous les ingrédients sont sourcés : depuis les farines d'Île de France issues de l'agriculture biologique et certaines

composées de céréales anciennes, jusqu'à la crèmerie, les œufs et les fruits provenant de fermes s'inscrivant dans une démarche vertueuse, en passant par les produits d'épicerie comme le chocolat, de chez [Plaq](#).

Les fournées, qui rythment la journée, sont affichées sur le mur carrelé. Il vous est ainsi possible de programmer vos pauses gourmandes dès le petit matin afin d'attraper tout chauds gâteaux et viennoiseries, accompagnés pourquoi pas d'un fort bon café, de [L'Arbre à Café](#).







Dans la vitrine se pavantent l'émblématique « clamatarte » de [Clamato](#), cette renversante tartelette au sirop d'érable surmontée d'une aérienne crème fouettée ainsi que ce céleste chou de [D'une île](#) à la crème infusée à la flouve odorante, cette herbe aromatique aux arômes de fève tonka.





Chez Tapisserie, les pâtisseries changent au fil des saisons... la rhubarbe ensorcelle au printemps le gâteau basque et l'abricot prend dès le début de l'été les accents du romarin, du thym et du laurier dans une tarte fine.







Fanny Payre

Sur les étagères trônent d'autres pimpantes créations maison : confitures et caramels, granola et eaux infusées de fruits ou d'herbes aromatiques. Ainsi qu'une sélection de quelques bonnes bouteilles, histoire d'oser d'audacieuses associations pâtisseries-vins.



Pauline Bounin





