

SAIN BOULANGERIE

Déjeuner à la table du boulanger

23, Rue des Gravilliers – Paris 3

Chef cuisinier au fournil, artisan boulanger aux fourneaux, Anthony Courteille jongle avec ses deux passions dans une carte du midi autour du pain, des céréales et de la saison. Un bon plan pour casser la graine entre Beaubourg et République !



Derechef

Avec ses pains de folie, ses croissants de compétition et ses gâteaux d'anthologie, Anthony Courteille a presque fait oublier son don de cuisinier. Formé auprès d'Alain Dutournier, de Mickaël Féval, de Jean-Pierre Morot-Gaudry et surtout de Guy Martin, c'est dans son restaurant de poche Matière à... qu'il s'est fait connaître, avant de revenir à son premier métier de boulanger.

Juste retour des choses, c'est au cœur de sa boulangerie de la Rue des Gravilliers, qu'il dresse à nouveau le couvert, avec une carte bien ficelée qui rappelle à notre bon souvenir son talent de cordon bleu.

Une carte sur le pouce, élevée au grain

En cuisine, le chef ne change pas de crédo. Les fondamentaux de SAIN : **Saveurs d'Antan et Ingrédients Naturels** sont respectés. Pour coller au plus près de la saison, **la carte change tous les mois**. Ce qui demeure, c'est **l'importance du pain et des céréales** qui permettent aux **6 plats proposés** de se suffire à eux-mêmes. Quand bien même les sides ultra léchés feront de l'œil aux plus gourmands.

« **C'est un peu l'idée de venir casser la croute, à la table de l'artisan d'à-côté** », explique Anthony Courteille, qui tient à trouver l'équilibre entre convivialité, qualité et efficacité pour répondre aux attentes des travailleurs du quartier.

Le pot à couverts sur les tables revendique cet **esprit cantine**, soutenu par des **prix raisonnables**, même si le service à table est celui d'un vrai restaurant. De fait, le hot dog et le croque du moment sont élevés ici au niveau gastronomique et le « lardoire », remplace la tartine au centre du jeu.

À la fin, il est difficile de dire si **le pain signature** de la maison sert de faire valoir à la soupe, ou si c'est l'inverse. Une chose est certaine, le sujet des céréales et des graines ouvre au chef mille possibles parmi lesquelles risottos, pâtes et raviolis.

De quoi venir, revenir et y revenir encore...



Hot dog de saucisses au couteau, confit d'oignons à la moutarde, crispy d'andouille de guéméné. 14€



Coleslaw maison au vinaigre de cidre, raisins secs et noix. 4,50€



Ravioli de paleron de boeuf dans un consommé de pot au feu. Légumes racines. 14€



Lardoire de pain, harengs fumés et mariné à l'huile, pomme de terre, oignons et carottes. 13€



Risotto de courge butternut au beurre d'estragon, graines de courge et parmesan. 13€



Asperges vertes, oeuf poché, graines de courge toastées, crème de yaourt. 13€

SAIN boulangerie

23, rue des Gravilliers - Paris 3
13, rue Alibert - Paris 10