



LE POTAGER BRETON DE BENOIT CASTEL

Retour en terres natales pour l'artisan pâtissier-boulangier Benoit Castel, la Bretagne. Tout près de Redon, il vient de reprendre un potager, un lopin de terre pour cultiver fruits et légumes, vieilles variétés mais aussi herbes aromatiques ... La suite logique pour Benoit Castel, une nouvelle façon de pousser encore plus loin sa démarche, sa vision et sa lutte perpétuelle contre le gaspillage alimentaire.

Le but avec ce potager n'est pas d'être auto-suffisant car Benoit Castel a à cœur de continuer à travailler avec des paysans et des agriculteurs qui produisent certains produits mieux que lui mais toujours dans le même respect de la nature. Aujourd'hui, Benoit Castel souhaite savoir exactement la provenance de tout ce qu'il utilise, ce qu'il vend et ce qu'il incorpore dans les créations de ses trois boulangeries parisiennes.

BENOIT
CASTEL



*« J'ai grandi dans la ferme de mes grands-parents, agriculteurs à Saint Just, près de Redon (Ille-et-Vilaine). Mon grand-père avait des vaches, un potager et un verger avec des pommes pour faire son cidre. Le travail de la terre a rythmé mon enfance. Aujourd'hui, on ne respecte pas suffisamment les produits qui en sont le fruit »,
Benoit Castel.*

.....

A travers ce projet, ce passionné de bonne bouffe et de bon produit souhaite avant tout retrouver le « vrai goût » des matières premières pour créer ensuite des recettes et des pâtisseries ultra gourmandes. En voyant une vieille variété de tomates pousser dans le jardin, il sait directement ce qu'il va pouvoir proposer au brunch le week-end suivant. Pour Benoit, ce potager c'est une source infinie de créativité et quelque part, de magie.

Lui qui rêvait depuis longtemps d'avoir un jardin, c'est chose faite. *« J'ai concrétisé ce rêve dans ma maison en Bretagne. J'ai aménagé un potager de 1000 m2 ainsi qu'une petite serre. J'ai planté une soixantaine de pieds de tomates et je cultive aussi aubergines, poivrons, courgettes, haricots verts, petits pois, betteraves. Ici, aucun traitement chimique. On désherbe à la main et ma mère se charge de la récolte ».* Tout est ensuite acheminé à Paris dans le 20ème arrondissement et utilisé pour le brunch à volonté servi tous les week-ends mais aussi transformés en conserves, coulis, sauce tomate, confitures... à retrouver à L'Alimentation, l'épicerie de quartier de Benoit Castel.





Fervent défenseur d'une boulangerie traditionnelle et responsable, artisan engagé et passionné par les vieilles farines et les blés anciens, créateur du « Pain d'hier et de demain » et de la « Tarte Tatin anti-gaspi », Benoit Castel pousse encore plus loin son engagement à travers ce potager. Sa façon de toujours proposer à ses clients des produits simples mais bons car selon lui « le plus dur dans la vie c'est de faire simple ». On se retrouve donc au brunch de Ménilmontant ou bien à L'Alimentation pour redécouvrir le goût des bons produits (bretons !).

