

Taàrtt

Les tartes en majesté

47 avenue Félix Faure - 75015 Paris





Avec Taàrtt, le chef Matthias Bosgiraud explore le savoir-faire français, intemporel et réconfortant, de la tarte sous toutes ses belles coutures. Qu'elle soit salée ou sucrée, la tarte éveille en chacun de nous le souvenir d'un plaisir convivial, familial, régressif ou tout simplement gourmand. Brisée, sablée, feuilletée... la pâte à tarte - à taàrtt - accueille autant de délicieuses recettes qu'il y a de créativité dans cette boutique-labo-salon de thé du 15^e arrondissement de Paris. On pousse alors la porte de ce lieu chaleureux, doux et accueillant pour découvrir les propositions du moment, admirer la petite brigade qui s'affaire dans le labo ouvert, sentir l'envoûtant parfum d'une pâte qui caramélise au four ou l'alléchante odeur d'une quiche lorraine qui termine de cuire. Chaque création qui nous attire au comptoir est authentique et réalisée à partir de matières premières responsables et de produits de saison sélectionnés à pleine maturité. On les déguste à la part, sur place ou à emporter, ou on les choisit entières pour séduire ses convives lors d'un beau repas de partage. Surprenantes ou classiques sublimes, elles ont l'art de rassembler.



T^{ra}dition et beaux produits

Incontournables au chocolat, délicates aux fruits, ou encore réconfortantes en quiches, les tartes font partie du savoir-faire français et sont omniprésentes dans notre quotidien depuis notre plus tendre enfance. En famille, seul ou entre amis, on a tous déjà dégusté ou cuisiné une tarte. Terrain de jeu culinaire sans limite, on en revient pourtant souvent aux recettes de grand-mères. Mais c'est au travers de sa technique de chef, beaucoup de créativité, et un sourcing de bons produits français que Matthias Bosgiraud a souhaité mettre les tartes à l'honneur. Aussi authentique que gourmande, sa vision donne place à des jeux de saveurs et de textures qui subliment les icônes intemporelles et interprètent les fruits et légumes de pleine saison dans de merveilleuses recettes.





Le chef Matthias Bosgiraud a choisi les farines des Grands Moulins de Paris : une farine classique semi-complète, moulue à la meule de pierre, des farines de seigle ou encore de sarrasin. Les fruits et légumes sont français, de la maison Laurance ou des Vergers Saint-Eustache. La crème et le beurre fermier proviennent de la Crèmerie Parisienne tandis que les épices sont de chez Nomie. Poivres, baies, herbes, piments, et fruits séchés sont consciencieusement choisis pour chacune des tartes. Quant au chocolat, Matthias le sélectionne chez le talentueux Nicolas Berger.

Dans son cocon de l'avenue Félix Faure, dont la cuisine est entièrement ouverte sur la boutique-salon de thé, le chef et son équipe préparent chaque jour les tartes du moment. Elles nous font de l'œil sur le comptoir : une quiche permanente, une quiche du moment et des tartes salées qui s'alterneront, une tarte au chocolat, et deux tartes sucrées aux fruits. La quiche lorraine et la tarte au chocolat resteront des intemporels, tandis que les autres évolueront au fil des saisons, avec, toujours, des produits à pleine maturité.



Créations salées

Chez Taàrtt, on retrouve chaque jour d'authentiques quiches, aussi gourmandes que saines, qui reposent sur une croquante et délicieuse pâte brisée à la farine de seigle. L'incontournable **Quiche Lorraine** dévoile une onctueuse crème aux morceaux de lard fumé paysan, un intense poivre du Vietnam et du Comté affiné 18 mois.

Matthias prévoit également une quiche du moment qui sera proposée selon les arrivages et les saisons. Pour l'ouverture, on découvre la **Green quiche** qui renferme un mélange d'herbes fraîches composé de cerfeuil, estragon, aneth, coriandre et persil. Une pointe de matcha est ajoutée à la crème pour rehausser la saveur des herbes. Et une petite touche de piment jalapeño se distingue en fin de bouche.







Pour compléter la carte de cette saison estivale, Matthias a créé deux recettes solaires qui s'alterneront au fil des jours. Sur la pâte brisée à la farine de seigle, la **Tarte aux courgettes, basilic, amande** est composée d'un financier à l'huile d'olive et au chèvre, d'une purée de courgettes au basilic, et de courgettes rôties, simplement assaisonnées d'un filet d'huile d'olive et d'une pincée de fleur de sel.

L'Ultra-feuilletée tomate-feta, fraîche, douce et croustillante, cache en son coeur, au dessus d'une pâte feuilletée qui craquelle sous les doigts, une crème à la fêta, à l'origan sauvage et aux graines de fenouil. Des olives de Kalamata déshydratées concassées viennent se glisser sous 4 variétés françaises de tomates rôties et crues, qui évoluent en fonction des arrivages.





Créations sucrées

Pour le dessert ou le goûter, les tartes sucrées de Taàrtt se font irrésistibles. Signature de Matthias Bosgiraud, la **Tarte chocolat** s'adresse aux amateurs de cacao. La pâte sablée au cacao et sarrasin accueille une ganache fondante et intense. Celle-ci se compose de chocolat d'Indonésie 65% de chez Nicolas Berger aux légères notes herbacées, de crème de Normandie et d'une pointe de miel d'Acacia.







En cette saison qui célèbre les fruits rouges, place à la ***Taartt ultra-caramélisée aux fraises***. Elle surprend avec sa pâte feuilletée nappée d'une généreuse couche craquante de caramel, à la façon d'un Saint-Honoré. Dessus se place très élégamment une onctueuse chantilly maison au mascarpone, accompagnée d'un bouquet de fraises fraîches.



La *Tarte pêche-nectarine* est un véritable péché mignon. Sur une pâte sablée aux amandes, on découvre une crème d'amande garnie de morceaux de nectarines cuites. Matthias y ajoute une onctueuse purée de pêches blanches, surmontée de lamelles fraîches et croquantes de nectarines jaunes. La tarte gourmande et fruitée que l'on déguste avec envie cet été.



Des tartes mais pas que

Pour les petites faims, Taàrtt propose des sablés bien beurrés qui se déclinent en salé ou en sucré et qui reprennent les recettes des tartes de saison de la boutique. Dans une démarche anti-gaspillage, les chutes de pâte feuilletée servent à réaliser de jolies torsades à déguster comme un snack croustillant, au caramel ou au zaatar.





Chez Taàrtt, il est aussi possible de se procurer une pâte pour la garnir chez soi. Le chef et son équipe mettent à disposition leurs pâtes en rouleau : brisées, sablées, feuilletées, cacaotées... toutes celles disponibles à la carte peuvent aussi être utilisées à la maison pour créer ses propres recettes.

Côté boissons, Taàrtt propose des limonades fermentées maison peu sucrées. Fraise et thym, mélisse ou encore verveine, elles évoluent au fil des saisons. On retrouve aussi les classiques boissons chaudes : café, chocolat chaud, latté avoine, mais aussi un gourmand matcha latté ou encore de délicieux thés Chabiothé.



Poétique salon de thé

Pour le design de Taàrtt, Matthias Bosgiraud a fait appel à son amie Olivia de Revel. Architecte d'intérieur habituée des beaux appartements parisiens et maisons de famille, Taàrtt est son tout premier commerce de bouche. Dans un cocon accueillant aux touches de rose poudré, terra cotta et jaune, on distingue une délicate vaisselle en porcelaine de Limoges accrochée aux murs crème. A l'entrée, le comptoir où reposent les tartes est recouvert d'un Zellige marocain d'un doux rose chaud, tandis que les tables, tabourets et banquettes rappellent le façonnage arrondi de la pâte brisée. La cuisine ouverte, et visible depuis la rue, laisse échapper les odeurs alléchantes de tartes salées et sucrées que l'on se hâte de déguster. Et puis dès que le temps le permet, on se pose en terrasse pour profiter du soleil, toujours une part de tarte à la main...







A propos du chef Matthias Bosgiraud

A 37 ans, Matthias Bosgiraud a, depuis tout jeune, un attrait pour la gastronomie. C'est lors d'une visite des cuisines d'Alain Chapel, à ses 10 ans, qu'il a le déclic. Mais c'est seulement il y a cinq ans, après des études d'Histoire de l'art à l'école du Louvre et une douzaine d'années en tant que concepteur-rédacteur dans la publicité, qu'il décide de se lancer. Pendant un an, il apprend les techniques de cuisine au sein de l'école **Le Cordon Bleu** et, à 33 ans, il s'envole pour de belles maisons. Il passe six mois au sein de **Nhomade**, le service traiteur du chef étoilé Matan Zaken, puis décide de rejoindre le restaurant gastronomique **Neige d'été**. Par la suite, il devient chef de partie chez **Déviant** auprès de Mathias Castro, et participe également à l'ouverture du restaurant festif **Double Vie**. Sa dernière expérience en tant que chef de cuisine, au restaurant bistrannique **Colorova**, lui permet de déployer toute sa créativité.

L'envie de créer un projet commence alors à naître, mais c'est au cours d'une expérience estivale de chef privé dans le sud de la France, que germe l'idée d'ouvrir sa propre boutique. Amateurs de tartes, les clients pour lesquels il cuisine cet été-là sont émerveillés par celles de Matthias, et lui donnent l'envie de concevoir un lieu dédié. Soutenu par sa femme et ses enfants, et après de nombreux essais de recettes, Matthias Bosgiraud crée Taårtt, sa première boutique-salon de thé.



Informations pratiques

TAARTT

47 avenue Félix Faure - 75015 Paris

www.taartt.fr

[@taartt_paris](https://www.instagram.com/taartt_paris)

Ouvert du lundi au samedi

de 11h à 19h15

Prix

Tarte salée entière - *A partir de 29€*

Tarte sucrée entière - *A partir de 27€*

Part de tarte salée - *A partir de 7,50€*

Part de tarte sucrée - *A partir de 5,50€*

Boisson chaude - *A partir de 2,80€*

Boisson froide - *A partir de 3€*

Possibilité de livraisons de tartes entières
pour les entreprises sur demande

