



Paris saveurs **Producteurs et commerçants de talent**

Ils accumulent les bons pains

De la culture du blé à la vente, les Winocour sont la seule famille de boulangers de la capitale à maîtriser l'ensemble du processus de production. Rencontre.

Quelle est la particularité de votre boulangerie ?

Emile et Jules Winocour : Nous contrôlons toute la chaîne de fabrication, de A à Z ! Dans notre ferme des Yvelines, nous avons installé un moulin artisanal, puis un fournil où nous fabriquons le pain. Notre père [NDLR: Marc] cultive son blé et prépare la farine que nous transformons en pain, tartes...

Début avril, vous avez ouvert un point de vente parisien. Le premier d'une longue série ?

Nous sommes dans notre quatrième année de commercialisation. En plus de la boutique, nous vendons toujours nos produits à la ferme, le vendredi en fin d'après-midi, et sur les marchés. Et nous pensons déjà à une deuxième enseigne...

Comment définir la spécificité de vos pains ?

Comme les tartes et brioches, ils sont réalisés à base de levain



COMPLETS Jules, Marc et Emile Winocour maîtrisent toutes les étapes de la boulangerie.

PHOTOS : D. ALLANGRÈRE

et de farine de type 80, semi-complète. Nous voulions arriver à un produit riche en goût et qui se conserve plusieurs jours. Comme l'Oreiller (4,50 € les 700 grammes), un

gros pain d'1,5 kilo. Nous proposons également des baguettes nature, aux céréales, au pavot, au sésame, et des pains de campagne, aux graines, noix, figues...

Un conseil pour les fêtes ?

Le pain et la baguette figues-raisins-céréales se marieront parfaitement avec le foie gras. C'est moins festif mais, pour les puristes, une tranche d'Oreiller grillée fonctionne aussi très bien ! Notre pain complet accompagne les fruits de mer. Pour le fromage, nous recommandons le noix et raisins. Quant à la baguette au gingembre, elle se révèle délicieuse avec du fromage de chèvre frais.

Propos recueillis par J. G.

➤ **Emile & Jules**, 18, rue de la Terrasse, XVII^e. 01-73-75-67-44. www.fermedemoisan.fr

Et aussi...

➤ **Des Gâteaux et du pain**,

89, rue du Bac, VII^e.

01-45-48-30-74.

www.desgateauxetdupain.com

➤ **Liberté Ménilmontant**,

150, rue de Ménilmontant, XX^e.

01-46-36-13-82.

➤ **Aux Délices du palais**,

60, boulevard Brune, XIV^e.

01-45-39-48-68.