



## HERRIZ HERRI

ANGELU • ANGLLET

### DEUX PRIX SINON RIEN !

**La boulangerie de Sutar ouverte seulement depuis ce début d'année a reçu le prix de la meilleure baguette ainsi que le troisième prix pour le meilleur croissant au beurre du Pays Basque.**

**D**epuis quelques mois déjà, le quartier de Sutar, souvent qualifié de quartier oublié par les habitants du secteur, se modifie et devient doucement mais sûrement un quartier dynamique et attractif. La boulangerie T'M le pain, tenue par Eddy et son épouse, Émilie Gailing, située à l'entrée d'Au cœur de Sutar en est le parfait exemple.

#### Le CAP a seulement 17 ans

Mi-mars le salon professionnel de l'hôtellerie, restauration et métiers de l'alimentation, **Horesta**, était organisé à Biarritz. C'est pendant ce salon qu'Eddy a reçu ses deux prix, celui de la meilleure baguette et le troisième prix pour le meilleur croissant au beurre. « J'ai toujours voulu être boulanger. À quatre ans, je disais à ma mère, lorsque je serai grand, je serai boulanger nous explique-t-il pendant que des baguettes cuisent tranquillement dans le four. En troisième,



Eddy et Émilie vous attendent à Sutar © KN

j'ai effectué un stage à la boulangerie Etchepare à Bayonne. Au lieu de ne me montrer que les aspects positifs du métier, il m'a montré tous les côtés négatifs comme

le travail le week-end, les heures très tôt dans la nuit et malgré tout ces aspects, j'ai adoré ce métier. Lorsque j'ai sorti ma première baguette du four, j'étais fier ! J'ai eu

mon CAP à 17 ans mais j'étais trop jeune pour travailler ! J'ai donc passer une mention supplémentaire à Pau puis chez Loubère à Biarritz. Mon premier poste de salarié, je l'ai décroché à la boulangerie des Arènes à Bayonne puis j'ai continué à la boulangerie du Busquet à Anglet. Mais la période du Covid a été très compliquée, la boulangerie a dû être vendue. Avec ma femme, nous avons alors saisi l'occasion et nous nous sommes installés à notre compte. Notre boulangerie T'M le pain est ouverte depuis le 5 janvier dernier. »

#### Un choix précis des matières premières

Pour obtenir un bon pain, il faut des matières premières de qualités. « Toutes mes farines proviennent du moulin « Gers Farine », le blé est donc 100 % du Sud-Ouest. Toutes les farines bio sont locales et j'ajouterais que la farine traditionnelle est qualifiée Label Rouge et Blé CRC. » Et alors qu'il y a quelques jours, dans les médias télévisées, la polémique

était lancée sur des pesticides contenus dans des croissants, point de problème chez T'M le pain puisque « la farine que nous employons pour les croissants notamment, ajoute Eddy, est une farine bio spéciale viennoiserie. C'est une farine qui a plus de force pour que le feuilletage soit optimal et que le beurre ne se mélange pas à la pâte. » Et le goût est là. En croquant dans le croissant, un retour en enfance et aux bons croissants du dimanche agit telle la madeleine de Proust. Et le prix n'est pas forcément plus cher que certaines grandes enseignes nationales, bien au contraire ! Quant au levain, « il est fait sur place » !

**Boulangerie T'M le pain, 1 avenue Marie et Pierre Elhorga, 64600 Anglet**  
**Ouvert du lundi au mardi et du jeudi au samedi de 7h00 à 19h00.**

**Karine NOBLE**

karine.noble@yahoo.com

