

# BENOÎT CASTEL

---

## RÉINVENTER LA TRADITION

Pour Benoît Castel, la pâtisserie-boulangerie est un art de vivre. Une manière de faire plaisir en s'amusant, mais pas n'importe comment. Responsabilité et durabilité sont des valeurs cardinales pour cet artisan qui ne triche ni avec les produits ni avec le goût.





## L'HOMME

### BRETON FIER DE SES ORIGINES

Benoit Castel n'a jamais voulu devenir pompier ou gendarme. Aussi loin qu'il s'en souvienne, c'est la cuisine qui peuplait ses rêves d'enfant, à côté de Redon, Ille-et-Vilaine. « À l'âge de 7 ans, je mélangeais de la farine et de l'eau en pensant que ça suffisait pour faire un gâteau, raconte-t-il. J'en mettais partout. » Le petit Breton maladroit s'enhardit et, rapidement, cuisine pour sa sœur et son frère, quand ses parents garagistes travaillent trop. Il passe aussi du temps chez ses grands-parents paysans, qui ont des vaches, des céréales, font leur beurre. Un dimanche, dans le restaurant d'un ami de la famille, il glisse une tête par la porte battante de la cuisine. « Le chef pâtissier était en train de monter le château de Chambord en sucre, se souvient-il. J'ai dit : « je veux faire des châteaux de Chambord en sucre ». Il a 11 ans. En 3e, il effectue un stage chez un chocolatier confiseur, puis entre en apprentissage à la Duchesse Anne, à Rennes. À 17 ans, il s'exile à Paris. « J'étais venu pour quelques mois, j'y suis encore », sourit-il. Il débute à la Pâtisserie de l'Église, dans le 20e arrondissement, avec Jean-Claude Vergne et la famille Démoncy. Il y apprend beaucoup, comme chez Jean-Luc Valentin, alors sous-directeur de l'école d'Yssingaux, « révolutionnaire de la confiture et de la confiserie ».



### LA VIE EN DARROZE

Avide d'expériences nouvelles, Benoît Castel accepte un poste de pâtissier en restaurant, avec Hélène Darroze, qui ouvre son premier établissement parisien, en 1999. Quatre ans et deux étoiles plus tard, il se lance un nouveau défi, à l'Hôtel Costes. Il met en place une carte dont certaines recettes sont toujours servies aujourd'hui. En 2004, il rejoint la Grande Epicerie, où il gère une grande équipe dans un grand labo et se forge une expertise unique sur les produits. Sa créativité y fait merveille, stimulée par des collaborations avec des artistes, tels la créatrice de joaillerie Victoire de Castellane, le street artiste Jérôme Mesnager ou le designer culinaire Marc Brétilot.

### ENFIN CHEZ LUI

En 2012, il est prêt à prendre seul son envol. « J'avais envie de reprendre tout à zéro, de repartir des bases, explique-t-il. Un ami m'a proposé une toute petite boutique dans le 6e. C'était simple, j'ai dit oui. Et quand je prends une décision, je ne fais pas les choses à moitié, j'y vais. » Dans cette échoppe du Quartier Latin, on vient acheter son « Pain du Coin », sa première création boulangère, sa tarte à la crème et ses encas pour des déjeuners gourmands. Ce seront les prémices de l'aventure suivante, une boulangerie-pâtisserie baptisée Liberté, qui casse les codes du genre, décor brut, labo ouvert parce qu'on n'a rien à cacher, produits simples, sains et accessibles. Ce projet personnel, qui lui permet aujourd'hui de se sentir pleinement « artisan commerçant », s'incarne désormais sous son nom à Ménilmontant et depuis peu rue Sorbier. Benoit Castel n'a pas dit son dernier mot.

“J'étais venu  
pour quelques  
mois à Paris,  
j'y suis encore.”

**“ Benoît Castel c’est avant tout  
une histoire de savoir-faire,  
de partage, d’Homme et de goût.”**





## LA PHILOSOPHIE

### RETOUR À LA TERRE

Benoît Castel sait d'où il vient. D'une Bretagne rurale où ses grands-parents étaient agriculteurs. « Ca prend tout son sens aujourd'hui », lance-t-il. Tout au long de son parcours, de boutiques de quartiers en restaurant étoilé, de brasserie chic en grand magasin, il n'a jamais perdu ce contact avec la terre dans son travail de pâtissier, puis de boulanger. Respect, sincérité, authenticité sont des valeurs qui l'accompagnent au quotidien.

“ Je ne fais pas les choses à moitié, j'y vais ... ”

Benoit Castel c'est avant tout une histoire de savoir-faire, de partage, d'Homme et de goût. Au sein de ses pâtisseries-boulangeries, plusieurs générations mettent la main à la pâte. Certains sont là en apprentissage, d'autres travaillent avec le Chef depuis plus de 10 ans. Ce qui importe le plus c'est la transmission, la formation et l'échange d'une passion commune.

### UNE PÂTISSERIE BOULANGERIE DURABLE



Dès son arrivée à la Grande Epicerie, il entreprend de remplacer les colorants de synthèse par des colorants naturels. Dans ses boutiques ou corners, il poursuit aujourd'hui ce chemin. Il a considérablement diminué les doses de sucre, supprimé la gélatine bovine et limité les autres, parce que cela « emprisonne le goût ». Le souci de ne pas gaspiller est chez lui permanent, jusqu'à utiliser trognon et peau des pommes, par exemple, pour des nappages bourrés de pectine naturelle. Pour préparer une pâtisserie-boulangerie durable, Benoît Castel est particulièrement rigoureux sur le sourcing des produits, naturels et de saison. La farine est bio chaque fois que possible (à 100 % dans la nouvelle boutique de la rue Jean-Pierre Timbaud), en provenance des Moulins Bourgeois (Seine-et-Marne), mais aussi de plus en plus issue de variétés anciennes de blé, avec Christophe Royer (Moulin du Traquet Pâtre, Morbihan) ou Philippe Guichard (Lot-et-Garonne). Le fait de tenir labo ouvert dans les boutiques participe pleinement d'une volonté de transparence vis à vis du client. Pour ce psycho rigide assumé du rangement, c'est en même temps une manière de responsabiliser ses équipes sur la netteté et la propreté.

## NE JAMAIS SE PRENDRE AU SÉRIEUX

- Dans son processus créatif, le jeu tient une grande place. Avec les mots, dans le « bobo au rhum », avec les références, dans la « tarte à la crème » des films de Laurel et Hardy, ou avec les souvenirs d'enfance, dans la collection « Takelage », servie dans des verres de cantine. Métisser son univers au contact de celui des ses amis artistes, tels le graffeur Tyrsa ou le designer italien Maurizio Galante, est une autre source d'inspiration. Mais c'est aussi le produit qui guide sa main, comme ce sel gemme de Salish, fumé au bois d'Aulnes, venant de Washington et qui a déclenché la recette du Pain du Coin, au levain de... coing. On n'en saura pas plus, Benoît Castel est farceur mais cachotier.

“ Dans son processus créatif, le jeu tient une grande place. ”





## LES LIEUX

### BENOÎT CASTEL SORBIER

La toute dernière adresse de Benoit Castel dans laquelle il dévoile sa version très personnelle du Coffee Shop à la française. Classée 1914, ce coffee shop remet au goût du jour le petit-déjeuner et redonne envie de prendre son temps et de savourer pleinement un petit-déjeuner gourmand et équilibré.

11 rue Sorbier 75020 Paris / 01 42 62 31 20

Fermé lundi et mardi

### BENOÎT CASTEL MÉNILMONTANT

De la mythique boutique Ganachaud des années 50, Benoît Castel a fait un lieu chaleureux et convivial. La brique a été retrouvée sous le décor ancien, des couleurs claires ont fait entrer la lumière. Outre la gamme de gâteaux (courte pour coller à la saison), de granola et de pains spéciaux, on vient notamment ici pour le brunch, samedi et dimanche. Dans une ambiance joyeuse, assis autour de grandes tables d'hôte, sur des chaises chinées (50 places), on déguste une cuisine de bons produits préparés devant soi, légumes du Domaine de Toury (Nièvre), œufs brouillés bios, poulet rôti, plats mijotés au four, salades fraîches, pain, gâteaux, riz au lait, viennoiseries et fromage au lait cru en prime. À table !

150 rue de Ménilmontant 75020 Paris / 01 46 36 13 82

Fermé lundi et mardi

### BENOÎT CASTEL TIMBAUD

À deux pas de la place de la République, dans un petit lieu de 90 m<sup>2</sup> remis au goût du jour, un nouveau chapitre s'écrit depuis le début novembre. Outre l'espace de vente, la boutique est dotée d'un labo ouvert, d'où ne sortiront que des pains 100 % bio. Pour compléter l'offre, les pâtisseries arriveront plusieurs fois par jour en descendant les rues de Ménilmontant.

72 rue Jean-Pierre Timbaud 75011 Paris

Fermé lundi et mardi

“ Benoît Castel est particulièrement rigoureux sur le sourcing des produits, naturels et de saison. ”



**MELCHIOR**  
**AGENCE DE COMMUNICATION**

-  
Marion Effray  
marion@agencemelchior.com  
01 45 51 22 40

