



ANGLLET

La boulangerie de Sutar fait la meilleure baguette

T'M le pain, la première boulangerie du quartier Sutar vient de recevoir le prix de la meilleure baguette du Pays basque. Pour le plus grand bonheur d'Eddy et Émilie Gailing

Jean-Pierre Tamisier
jp.tamisier@sudouest.fr

Le quartier Sutar, longtemps à l'écart de la vie d'Anglet, a amorcé sa transformation. La pandémie de Covid-19 a un peu bouleversé le calendrier d'origine, mais désormais, les 71 logements, répartis en quatre bâtiments, sont achevés et occupés. Les espaces commerciaux commencent aussi à vivre. Le premier a été le salon de coiffure Le Studio de Morgane, à la fin de l'année 2022. Quelques semaines plus tard, Eddy et Émilie Gailing ont aménagé leur boulangerie, baptisée T'M le pain.

Le début d'une nouvelle aventure pour le jeune couple qui, jusque-là, travaillait comme salarié dans une boulangerie du Busquet. « C'est là que nous nous sommes rencontrés », sourit Émilie. C'est là aussi qu'Eddy a remporté pour la première fois le prix de la meilleure baguette en 2014.

Véritable reconnaissance

Cette fois, il vient de l'obtenir en tant que seul maître à bord de son fournil. Il l'a gagné dans le cadre du concours organisé par la Fédération des boulangers des Pyrénées-Atlantiques et il lui a été décerné dans le cadre du salon des CHR (café, hôtel restaurant) et métiers de bouche Horesta, qui s'est déroulé à la Halle d'Iraty de Biarritz, du 19 au 21 mars.

Une véritable reconnaissance, à partir d'une dégustation à l'aveugle par un jury de professionnels, qui prend en compte de nombreux critères. « Ce prix arrive à point nommé, dit Eddy Gailing, nous venons juste d'ouvrir et nous avons be-



Émilie et Eddy Gailing avec, dans leurs mains, le trophée de la meilleure baguette. J.-P. T.

soin de visibilité. » Néanmoins, les premiers mois d'activité ont conforté Émilie et Eddy dans leur choix de se lancer en créant leur propre boulangerie. L'étude de marché, que le couple a commandée, a con-

« 4 500 voitures font quotidiennement l'aller-retour sur la route de Cambo »

forté son idée de venir à Sutar. « Il n'y a jamais eu de boulangerie dans ce quartier qui compte environ 2 000 habitants. Des gens qui y habitent depuis longtemps nous ont dit

leur soulagement », poursuit Eddy. « Il n'y en a pas non plus à Arcangues et Bassussarry, les communes voisines, et 4 500 voitures font quotidiennement l'aller-retour sur la route de Cambo. »

Farine labellisée

Pour séduire toute cette clientèle potentielle, Eddy a fait le choix de ne travailler qu'avec des farines faites à partir de blés Label rouge du Sud-Ouest. Il propose aussi une gamme de pains spéciaux, réalisés à partir de farine bio certifiée, et n'utilise que des levures naturelles, sans améliorants, ni additifs.

Un travail qui nécessite de se lever très tôt le matin, pour préparer les différentes sortes de pains. « Je suis présent de 4

heures à 18 heures », confie Eddy. Émilie, de son côté, arrive à 7 heures et fait la fermeture à 19 heures. Parent de deux jeunes enfants, le couple a fait le choix de fermer les mercredis et dimanches.

T'M le pain propose aussi du snacking à l'heure du repas « On reçoit de nombreuses personnes qui travaillent dans le secteur. Notamment des gens qui sont sur les chantiers et apprécient de pouvoir facilement se garer, même en camion. »

Dans les prochaines semaines, une supérette à l'enseigne Vival va ouvrir juste à côté de la boulangerie. Une crèche doit aussi voir le jour à Sutar, ainsi qu'un bureau de la commune avec des services décentralisés.

