

"Carrés ronds" gourmandises sans gluten

COMMENT EST NÉ " CARRÉS RONDS " ?

J'ai commencé à travailler chez Shell, en région parisienne, dans la prévention des risques, puis dans des entreprises de services. Je suis arrivée en Ille-et-Vilaine en 2002, je travaillais alors pour une entreprise de peinture industrielle.

J'aime depuis toujours la nature. Quand j'ai eu mes garçons, je me suis posée encore plus de questions. Je souhaitais changer de métier. À la fin de mon congé parental, j'avais envie d'autre chose.

Avant d'être étudiante, je voulais être " nez ". J'ai beaucoup échangé, avec des personnes qui s'installaient à leur compte, avec d'autres parents sur la parentalité, en me formant à la communication non violente... J'avais envie d'un projet et d'une équipe qui regrouperait tout cela !

Étant très gourmande, le projet s'est rapidement orienté vers l'alimentaire. L'idée s'est précisée en mars 2012, avec le souhait de monter une biscuiterie. Je suis accompagnée par la Boutique de Gestion. J'ai sollicité la Chambre des Métiers du Morbihan, pour passer un CAP dans le cadre d'un parcours aménagé. J'ai décroché mon CAP en juin 2013, après avoir bossé dur ! L'apprentissage du métier de pâtissier s'est révélé indispensable pour mener le projet "Carrés Ronds" à bien.

TU AVAIS DÉJÀ L'IDÉE DU " SANS GLUTEN " ?

Travailler en bio, c'était évident. Je suis concernée par les allergies, comme mon collègue. C'est après le CAP, lorsque j'ai mené une étude de marché, que l'idée du " sans gluten " s'est précisée. Parce qu'il

faut chercher, et j'adore ça, parce qu'il s'agit d'un produit qui a une valeur. Mon métier, avant, était de gérer des risques. Je me retrouve à gérer des risques en pâtisserie ! Pour moi, c'est facile de dialoguer avec un labo, de travailler sur cette démarche de qualité.

COMMENT AS-TU ÉLABORÉ LES RECETTES ?

Nous avons commencé avec Alexandre à faire des essais. Nous sommes partis sur des recettes traditionnelles et nos savoirs-faire : à tâtons, avec beaucoup d'essais. Le choix des recettes, ce sont d'abord des envies, de tous les deux. J'ai créé la société le 6 mars dernier, après une période de travaux dans les locaux. Alexandre m'a officiellement rejoint en avril. Et là : on a recalé nos recettes, in

situ, avant d'envoyer des échantillons au labo (ndlr : Inovalys, à Nantes, réalise l'analyse de teneur en gluten et un test de vieillissement pour les produits frais).

D'OÙ VIENT LE NOM DE " CARRÉS RONDS " ?

J'ai rapidement senti que ce projet, c'était une histoire de formes. Chez Carrés Ronds, on peut être carré et/ou rond. C'est même aussi possible de changer de forme en cours de journée...

UN NOM QUI CONCILIE " SANS GLUTEN " ET " GOURMAND ", CE QUI PEUT RELEVER DE LA QUADRATURE DU CERCLE ?

Oui.. Tu veux manger une tarte au citron et tu es intolérant au gluten ? J'aime la diversité, et ce qui m'anime, c'est le sou-



Céline Boizard et Alexandre Plessis, dans l'atelier au 10 rue des Maréchaux, à Vezin-Le-Coquet, Rte de Lorient, voisin de l'atelier Pique-Prune traiteur.

Il y a quelques mois, Céline Boizard, créatrice de " Carrés ronds ", nous faisait découvrir ses pâtisseries sans gluten. Verdict unanime : mazette, du sans gluten qui n'en a pas l'air ! Rencontre avec cette fée des papilles qui revient sur l'origine de son projet.

hait que chacun puisse s'y retrouver. On met en avant le "sans gluten", mais cette contrainte ouvre sur plein d'autres possibilités. En bio : on a une diversité de produits, d'ingrédients qui permet de répondre à ce changement.

En animation au magasin de Cesson, j'ai eu beaucoup de questions sur le sucre. Chez Carrés Ronds, nous avons décidé de dé-sucre (ndlr : utilisation de doses plus petites que celles indiquées dans les recettes originales). Je m'intéresse beaucoup à ce travail sur le sucre. Nous utilisons des farines intégrales, la farine de riz complet par exemple. Nous sommes gourmands, tout en gardant l'idée qu'on se nourrit.

Un produit validé gustativement, si il est frais, part en test de vieillissement et d'analyse en teneur de gluten au laboratoire Inovalys, à Nantes ; si il est sec, pour une analyse en teneur de gluten seulement. La teneur en gluten doit être inférieure à 20mg de gluten par kg de produit, en France. Nous sommes à moins de 3mg. J'envoie ensuite le résultat d'analyse à l'AFDIAG (Association Française des Intolérants au Gluten), qui donne l'autorisation pour l'utilisation du logo sans gluten (l'épi barré). Cette analyse doit être faite une fois par an au minimum. Après : nous sommes entièrement responsables de cette gestion des risques.

SOUHAITES-TU ALLER VERS LES

PRODUITS REMBOURSABLES PAR LA SÉCURITÉ SOCIALE ?

Mes prix sont ajustés, je les ai voulu adaptés, cohérents. Aujourd'hui, je préfère être dans une démarche de plaisir, plus que médicale.

VEUX-TU AJOUTER QUELQUE-CHOSE ?

Un grand merci à Scarabée ! Le contact et l'accueil s'est fait naturellement. Cela me fait d'autant plus plaisir que Scarabée St Grégoire était mon magasin, avant que je ne lance mon projet.



" Carrés ronds " propose 6 références à Scarabée : des palets aux éclats de caramel au beurre salé, des langues de chat, et des speculoos (rayon épicerie sans gluten). Et, au rayon boulangerie-fromage, des tartelettes au citron, aux noix, et au chocolat.

