

PUBLICITÉ



Votre permis, notre priorité !
stage de récupération de points + 4 pts = 200 €



05 59 11 08 00 - www.automobileclub64.org

Lire plus tard [Pays Basque](#)

Publié le 16 septembre 2018 à 20h41

Mis à jour le 10 octobre 2018 à 15h26

Etxe Goxoan, le pain au sommet du goût

Revenus de l'ex Empire du Milieu, Emilie et Bertrand Ducauroy ont relancé la plus ancienne boulangerie de Ciboure dans la plus pure tradition...



Presse lib
Notre différence, c'est vous.

[menu](#)

[compte](#)

Dans le cadre de sa rubrique, développée en collaboration avec le Biarritz Olympique, PresseLib' vous embarque à la découverte de tout ce qui constitue l'univers de ce club emblématique du rugby français.

Quel plaisir de voir cette boulangerie retrouver vie, et quelle vie ! Le couple trentenaire, après avoir passé 9 ans en Chine, a eu l'opportunité de reprendre cette boulangerie-pâtisserie. Etxe Goxoan fait revivre le pain à l'ancienne, avec le meilleur de la tradition et de la qualité.

« Nous voulions changer de vie, travailler ensemble et ouvrir de nouvelles perspectives à notre fils. Pas d'hésitation, adieu Shanghai et direction le Pays basque où nous avons de nombreuses attaches familiales » précise Bertrand Ducauroy.





« Au départ, nous pensions nous installer dans le Pays basque intérieur. Jusqu'à l'opportunité de reprendre cette boulangerie à Ciboure. Nous avons donc décidé de relever ce défi ».

Emilie, qui travaillait dans le textile, s'est vue offrir un poste en Chine, en 2009. Bertrand, lui, n'a pas eu de mal à trouver des occasions d'exercer son métier se faisant une belle réputation. Auparavant, son CAP de pâtissier chocolatier confiseur, il s'était formé au sein de quelques adresses prestigieuses à Paris, comme chez Lasserre, au restaurant Laurent sur les Champs-Élysées ou encore au Jules Verne à la Tour Eiffel, avec Alain Ducasse.

« L'objectif a été, dès le départ, de travailler différemment en faisant nous-même notre levain pour ensemercer la pâte à pain. Ainsi, nous nous sommes rapprochés de la brasserie Akerbeltz à Ascaïn qui nous fournit les bières servant à nourrir le levain » insiste Bertrand Ducauroy.



« Nous élaborons une culture initiale qu'il faut entretenir tous les jours, en l'hydratant, en lui donnant à manger... Cela nous permet de choisir les goûts à donner au pain ».



Etxe Goxoan se fournit aussi localement pour les farines à l'ancienne ou encore en utilisant le sel de Salies. « Tout est fait maison et nous approvisionnons en produits de qualité, ici près de chez nous. Cela en restant dans la tradition, dans le classique à tout point de vue. Avec des goûts clairs, francs, nets ».

Résultat, la boutique peut se vanter d'avoir déjà retrouvé une belle réputation et le couple Ducauroy fournit quelques-uns des plus grands restaurants de la région qui apprécient particulièrement ce pain à l'ancienne. « Tout est basé sur un produit simple, de grande qualité, pouvant se conserver 4 à 5 jours, et offrant les goûts d'autrefois, comme il y a 30 ans » se réjouit Bertrand Ducauroy.



Emilie, son épouse, s'occupe plus particulièrement de la boutique, avec une vendeuse. Tandis que Bertrand est épaulé par deux apprentis pour assurer la production du pain et des pâtisseries.



Partenaire du Biarritz Olympique, le couple Ducauroy est enthousiaste : « C'est un vrai plaisir de travailler avec ce club emblématique du Pays basque. Cela s'est fait par hasard. J'allais acheter un abonnement à mon retour de Chine. Je les ai questionné sur la manière de devenir partenaire et je suis bien tombé puisqu'ils cherchaient un pâtissier. Du coup, nous sommes fournisseurs du BO pour les petits fours sucrés servis dans les salons

premium ».