

Thibaud, le boulanger français à Rome

Par [Manon Di Colandr a](#) | Publiée le 16/11/2020 à 23:30 | Mis à jour le 16/11/2020   23:30



Alors qu'il a ouvert son laboratoire de boulangerie au début de l'année 2020 près de Rome, Thibaud Lacarin a, en réalité, côtoyé la ville éternelle depuis sa tendre enfance et est tombé sous son charme.

En effet, n  à Paris et issu d'une famille de cuisiniers, ses parents ont travaillé pour de prestigieux hôtels parisiens mais ont également effectué des missions professionnelles à Rome. Depuis, il n'a cessé de rêver d'y revenir pour y pratiquer sa passion.

Convaincu d'être fait pour la boulangerie et la pâtisserie, c'est après l'obtention de son diplôme d'études secondaires que Thibaud rejoint les brigades de la boulangerie du Ritz   Paris, à l'occasion de la réouverture du palais. D'autre part, il devient responsable de la boulangerie parisienne Farino&O, appartenant à l'un des meilleurs Ouvriers de France, Olivier Magne. Il se mettra à son compte dès ses 22 ans.

La panification est, selon Thibaud, un art qui requiert une sensibilité particulière ainsi qu'un travail manuel précis et quotidien. Le pain se doit d'être de grande qualité et de longue conservation. Surtout, il est unique de par sa farine française sans exhausteurs (contrairement à celles que l'on peut trouver en Italie). Thibaud s'est spécialisé dans la fabrication d'un pain digeste, car fermenté naturellement et correctement (24 heures au moins). Attention, son pain n'en sera pas pour autant moins gourmand...

Vous pouvez d'ailleurs retrouver l'ensemble de ses délices sur [le site internet](#) ainsi que sur le compte [Instagram](#) de l'atelier. À la carte notamment : croissants et pains au chocolat français, mais également Cinnamon rolls, pains aux graines, aux fruits secs ou encore croissants à la nocciola... la liste est loin d'être exhaustive.

Ce boulanger en herbe livre aussi bien les particuliers que les professionnels de la restauration et les boutiques italiennes. Il a servi ses premiers clients durant le premier confinement connu par la Péninsule. De la fabrication du pain jusqu'à la livraison, Thibaud, déterminé et passionné, fait tout lui-même.

Informations pratiques

Tel : +39 349 506 55 92

Mail : tiboboulangerie@gmail.com