

3I mars 2025



“Tiembõ” mon baguette, lé gadiamb !

PAREMPUYRE

Par Celine Blanchet Lopez

“Tiens ma baguette, c’est la meilleure !”

La Gazette se refait une beauté certes, mais elle n'est pas devenue créole en 2025 ; le titre est un clin d'œil aux origines réunionnaises de **Gael Grondin**, boulanger et gérant de la boulangerie Tiembõ, qui a ouvert ses portes en 2022 à Parempuyre ; la belle équipe, toujours plus passionnée et professionnelle, accueille des clients fidèles comme nouveaux.

La boulangerie a depuis développé sa gamme de viennoiseries, de tartes aux accords fleuris et fruités improbables (on recommande sa tarte éponyme), de sandwichs chauds et froids, et a même agrémenté la boutique d'un présentoir proposant entre autres du miel artisanal fourni par un apiculteur des Pyrénées (miel qui sert en production également).

La recherche du meilleur goût est tradition, et le levain est roi. C'est le savoir-faire de ses artisans qui a permis à Tiembõ d'obtenir plusieurs récompenses, dont la toute dernière, la **meilleure baguette de Gironde**, remportée par Ronan Duro. Ce 31 mars, à Libourne, se déroule le concours de la meilleure baguette de Nouvelle-Aquitaine, auquel le jeune Ronan participe pour, on l'espère, rafler un nouveau titre.



Ronan - ©C.BL/LGM 2025

Critères du concours
Contraintes de poids (250g cuit), de taille, du nombre de coups de lame, de texture, de couleur, de goût, etc.
Les produits sont d'abord anonymisés par un huissier, pour garantir l'équité face au jury.



Ronan et Gael - ©C.BL/LGM 2025

2025 a bien débuté pour Tiembõ : 2e meilleure galette de Gironde, 1er prix du meilleur sandwich chaud de Nouvelle-Aquitaine, et meilleure baguette du Médoc et de Gironde grâce à Ronan.

Formé aux Compagnons du Devoir au Mans, Ronan prend le relais de Gael comme formateur durant 3 ans, avant de repartir en production pour exprimer son talent artisanal. Il rejoint Tiembõ en août 2024.

Comment sens-tu pour la finale du 31 mars ?

“Ça va, tout se passe vite, entre les concours, la préparation et mon travail, mais je suis motivé pour aller jusqu'à Paris, pour la finale de France, qui se déroulera début mai, lors de la fête du Pain 2025”.

Gael, souhaite mettre en valeur le savoir-faire de ses artisans au travers de ses produits et de concours. Il forme actuellement 3 apprentis.

En parallèle, il continue les événements avec 2 autres commerçants de Parempuyre, Eric l'épicier (l'Epi Médocain) et Claude le boucher (le Taille-Bavette) : *“On s'entend très bien et on veut continuer à dynamiser le centre en mettant en avant les commerces de proximité et le vivre ensemble”.*

Boulangerie Tiembõ sur

