



Damien Larderet

► Une boulangerie « bio », ambiance Brésil

Après plusieurs années à Rio de Janeiro, le trentenaire Damien Larderet est revenu aux sources, à Sète, sa ville natale, en totale reconversion professionnelle pour ouvrir une boulangerie bio. Un projet qui a vu le jour grâce, entre autre, au soutien apporté par Initiative Thau.

Un parcours atypique pour Damien, né rue de Tunis, quartier prioritaire de la Ville de Sète. Des études à Marseille, puis Paris, quelques temps passés en Suisse et beaucoup d'années vécues à Rio, ont façonné ce jeune homme, aujourd'hui marié et papa d'un petit garçon. « J'ai vu en quelques années la vie à Rio se dégrader, d'un point de vue économique, mais aussi politique et sécuritaire. Quand mon fils est né, j'ai eu envie de revenir vivre ici, aux sources, avec ma petite famille ».

Il revient à Sète en 2018, riche d'une expérience gastronomique, ayant été à Rio en contact avec nombreux professionnels en la matière de par sa profession de distributeur de vins. Particulièrement fasciné par la qualité unanimement reconnue là-bas du « pain au levain », Damien choisit en

2019 de se former à l'« École internationale de Boulangerie » de Sisteron. Et décroche même en 2020 le concours Talent des Cités, comme vainqueur en Occitanie du volet « Création ».

100 % de produits bio

Accompagné par la BGE et financé par Initiative Thau (qui l'a également coaché), France Active, ainsi que par « Julie, sa banquière exceptionnelle » dit-il, le jeune entrepreneur a pu trouver un local et y faire des travaux. Si le COVID a quelque peu freiné son planning, la boulangerie ouvrira enfin ses portes fin octobre. Elle portera le nom de « La Carioca, boulangerie singulière », en hommage à l'ambiance et la joie de vivre brésiliennes, et toutes ces belles relations humaines qui l'ont marqué là-bas. Tout en faisant un petit clin d'œil à notre île

singulière et au côté atypique de ce nouveau commerce. Car sa boulangerie sera peu conventionnelle, avec des produits au levain, tous fabriqués sans additifs et avec une farine à 80% moulue sur pierre. Parmi sa douzaine de pains différents, son produit phare, le « pain paysan », réalisé avec une farine complète et un pétrissage manuel à l'ancienne. Ici, pas de pains au chocolat, mais du Pain de seigle à l'eau de mer, de la Fougasse d'Aigues Mortes, une Pompe à huile provençale, du Panettone et de la brioche au levain, des pizzas aux fromages de l'arrière-pays, des biscuits variés et une gamme sans gluten. La boutique proposera également un peu d'épicerie (vins natures locaux, bières et jus de fruits artisanaux...). Damien ne fabriquera et ne vendra que des produits bio et toujours en lien avec des fournisseurs locaux.



« La Carioca, boulangerie singulière »

20 quai Maréchal de Lattre de Tassigny

Des horaires tout aussi originaux : du mercredi au vendredi de 9h30 à 19h30, mardi soir de 16h30 à 19h30 et samedi de 9h30 à 14h.