

# ELÉMENTS

Posted on mars 4, 2026 by Florence Breuil



Category: [Boulangeries](#)



Du mardi au vendredi à partir de 15h30, dans le quartier du Père-Lachaise, entre la rue et le boulevard de Ménilmontant où l'activité bat son plein, la petite rue Victor Letalle s'anime d'une riante file d'attente devant le numéro 3. C'est qu'il est l'heure de l'ouverture de la boulangerie ELEMENTS. En lieu et place de son ancien atelier d'architecte d'intérieur qu'elle avait fondé avec son compagnon, et qui en garde l'esthétique épurée, Claire Escalon en a fait une boulangerie. Et cela afin de faire l'un des plus succulents pains de Paname.

Dès 7h30 du matin, Claire s'affaire dans une chorégraphie bien tenue dans cet espace qu'elle a agencé afin que dès l'ouverture, le comptoir en bois, conçu sur roulettes, prenne la place de celui sur lequel elle pétrit, façonne, bichonne...













Sensible depuis longtemps au bien manger, Claire commence il y a quelques années à s'intéresser au pain au levain naturel, à faire le tour de quelques (très) bonnes boulangeries parisiennes et se prend à rêver à elle aussi mettre la main à la pâte pour faire du pain comme d'antan, en faisant l'éloge du vivant. Elle se forme en Provence, à l'Ecole Internationale de Boulangerie, et fait son fournil dans son atelier parisien après avoir abandonné l'idée de l'installer à la campagne.













Claire fait ses pains et autres gourmandises uniquement à partir de farines paysannes et biologiques, sans aucuns additifs, de sel non raffiné et non traité, d'eau filtrée et de levain naturel. « C'est magique, avec seulement trois éléments que sont la farine, l'eau et le sel, on peut faire de si délicieuses choses ». Des pains faits avec amour et plein d'arômes, aux apports nutritionnels exceptionnels et apportant une meilleure digestibilité telle que cette miche à la croute qui craque, à la mie dense et fondante... et le vendredi, une brioche à la douceur sans pareil, à l'huile d'olive relevée d'oranges confites.



