

PÂTISSERIE

Le baba au rhum

PAR GILLES POUJONNE

L'invention du baba au rhum ? Elle est due à Stanislas Leszczynski, roi de Pologne en exil, gourmand duc de Lorraine, qui avait la réputation d'arroser son bûchelet d'alcool brun, en s'écriant : « C'est All Baba au rhum ! »

Lorsque son pâtissier, Stéphane, monta à Paris, rue Montorgueil, son pain des Halles, il perfectionna la recette, la propose dans sa vitrine en miniparts, sous un nom plus coquet que celui qu'avait imaginé son maître.

Sa fine pâte spongieuse, éviscérée, surmontée de crème Chantilly,

RECETTE Baba au rhum express

Ingédients : 120 g de farine, 30 g de beurre, 120 g de sucre en poudre, 1 sachet de levure chimique, 3 cuillères à soupe de lait, 3 œufs, 14 litres d'eau, 14 litres de sirop de sucre de canne, 10 cl de rhum.

- Faire préchauffer le four à 180 °C. Travailler au fouet les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le lait chaud, le beurre fondu, la farine et la levure. Battre les blancs en neige ferme.

- Mélanger les blancs délicatement à la pâte. Verser dans un moule en cuisson beurré. Enfourner, laisser cuire 25 min puis démouler.

- Faire le sirop chaud avec l'eau, le sirop de sucre de canne et le rhum, en arroser le baba jusqu'à absorption. Servir frais avec une salade de fruits supt de la chantilly

arrosée généreusement de rhum, devient « baba au rhum ». Classé monument historique, la boutique, fondée en 1725, perdure, gardant le même cadre depuis 1964 avec ses peintures sous verre signées Boudry.

François Duthu et Pierre Lémaire, qui ont repris son nom et ses spécialités, les remettant au goût du jour, mélangent, en fraîcheur et légèreté, pains d'amour, tarteleites aux fraises des bois, classique tarte Boudrylouze, exquis cake au citron, religieuse au café, et viennoiseries de bon ton. Glaces, sorbets aux fruits, confitures artisanales complètent une gamme de qualité.

Boulot 11, rue Montorgueil, 75002 Paris. 01 42 33 28 28



YONNE Bonheur d'auberge

Les Pichery ont fait d'un relais de poste au cœur d'un coquet village bourguignon un lieu gourmand. Il y a l'accueil d'Nais et Catherine, les chambres coquettes, la

cuisine du Chef Fabien, qui apprend les bonnes manières chez Lemaire à Saïères, plus une carte des vins époustouflante dans tous les domaines. Les œufs en meurette, le gâteau de pommes de terre à l'amboulette, le gâteau d'escargots, le saumon à la purée de rutabaga, le lapin au chévre ou le sachertorte glacé au cannabis sont des idées réussies à la Bourgogne savoureuse. Fraquentes menus. Auberge de Par d'Yonne, 24 rue Bouchardet, 89300 Sens (Yonne). 03 86 22 88 28. Ch. 39 25 € Menu 26, 35, 42, 52 €

BIARRITZ Le sourire de l'Atelier

Le cadre est cosy, l'accueil plaisant, la cuisine séductrice. Isabelle Caulier, Aveyronnaise de Saint-Geniez-d'Olt (ses grands-parents tenaient l'Hôtel de la Poste), et Alexandre Bousquet, Tarnais de Lavaur, formé chez Guérard et Boyer, ont créé un événement discret au cœur de Biarritz. On goûte là « oreiller » de langoustines au crémeux de poivron, verdure de petits-gris et dariole de ratatouille, filet de bœuf



de Chalosse au jus à la moutarde violette et gratin de blettes à la moelle, en se pouléchant. Le riz au lait en pain perdu est un plaisir d'enfance et le cahors du Cèdre se boit à l'aise. L'Atelier, 18, rue de la Bergerie, Biarritz (Pyrénées-Atlantiques). 05.59.22.09.37. Menus : 22 € (dég.), 45, 70 €.

CANTAL La magie Joffrais

Yves et Marie-Paule Joffrais constituent la quatrième génération de bouchers-charcutiers, au centre du Bourg de Per-



rebert, à 1 000 mètres d'altitude, entre Saint-Flour et Aurillac, veillant sur le plus petit abattoir de France (8 tonnes). Ils expédient à Paris bœuf et veau d'Aubrac ou de Salers, agneau blanc de Louvre, jambon et saucisson sèche de qualité. Les viandes sont achetées sur pied et toutes les charcuteries sont séchées à l'air libre. Menu Joffrais, 21 rue Georges Pompidou, Puychaux (Cantal). 04 71 23 31 80