

www.lejdd.fr



BAYROU SUR LES RETRAITES

« Nous n'avons pas fait l'effort de pédagogie »

» RÉFORME

Élisabeth Borne dévoilera ses pistes jeudi

EXCLUSIF

Les réserves de Bayrou, les confidences de Macron

SYNDICATS

Un front uni : une première depuis 2010

Pages 4 à 8

QUENTIN TOP POUR LE JDD

**François Bayrou
à Pau, vendredi.**



about:blank

Plaisirs Noël

PÂTISSERIES Noël est l'occasion de découvrir des spécialités sucrées régionales plus abordables que la bûche

Il n'y aura pas forcément (que) de la bûche à Noël. La spécialité roulée et glacée a de la concurrence, notamment du côté des petits gâteaux qui reviennent en force sous les spatules des pâtisseries. Leur pouvoir régressif teinté de souvenirs d'enfance fait toujours son petit effet... Ce renouveau des biscuits simples, secs ou briochés, rappelle aussi qu'il existe de nombreuses spécialités sucrées régionales incontournables pour les fêtes. Dans la catégorie, l'Alsace tient le haut du podium avec ses multiples créations hivernales (bredele, pains d'épices...), suivie de près par la Provence et ses 13 desserts de Noël dont la bien nommée « pompe à huile », qui revient à la mode. Abordables, ces petites douceurs remportent les faveurs de tous les convives, qu'ils croient ou pas au père Noël.

La pompe à huile

Comme le Christ entouré de ses apôtres, la pompe à huile (photo) va trôner au centre des tables de Provence à Noël, avec ses 12 autres acolytes sucrés, parmi lesquels le nougat, les dattes, les mendiants et les fruits confits... Sous ce drôle de nom se cache une galette, cousine de la fougasse et du gibassier, qui se compose de farine de blé, de levain, de sucre, de fleur d'oranger et bien sûr d'huile d'olive. Les cuisiniers d'aujourd'hui se l'approprient, comme à la boulangerie-boucherie Suzanne et Lucien du chef Jacky Ribault, à Noisy-le-Grand.

Où en trouver ? Suzanne et Lucien, 28, avenue Émile-Cossonneau, Noisy-le-Grand (93).

Le gâteau à la broche

Ce dessert en forme de cône géant, qui ressemble à un sapin de Noël comestible et dont la recette se transmet de génération en génération, se fait lentement, à mesure que l'on verse attentivement la pâte



DOUCEURS DE FÊTES

liquide sur une broche en rotation devant le feu. Bien connu dans les Hautes-Pyrénées et en Aveyron, il serait pourtant originaire d'Europe de l'Est, notamment de Prusse, avant d'être importé en Aubrac par Napoléon. Il est aussi très prisé en Allemagne, où le baumkuchen accompagne les événements festifs, anniversaires ou mariages. Croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, il est aussi délicieux juste après la cuisson que dégusté quelques jours plus tard.

Où en trouver ? Maison Alibert, Millau (12). maisonalibert.com

Le springerle

En Alsace, il existe une multitude de gâteaux, pains d'épices, bonbons et brioches de Noël. Parmi les bredele (les biscuits de fêtes alsaciens, dont les barbes du père Noël, les sabots de lutin et les chaussons magiques...), l'un des plus emblématiques s'appelle le springerle : une douceur parfumée à l'anis (en grains) et au zeste de citron. Traditionnellement cuit dans un moule en bois, il est orné de dessins en relief, souvent à connotation religieuse, ce qui lui donne des allures de gravure ancienne. Le springerle demande aussi une attention particulière : avant cuisson, sa pâte doit reposer pendant vingt-quatre heures.

Où en trouver ? Recette dans le livre « L'Extraordinaire Noël des pâtisseries », Christophe Felder et Camille Leseq, La Martinière, 35 euros, et en boutique : christophe-felder.com

La cramique

Cette spécialité originaire de Belgique est une brioche généreuse fourrée de raisins secs très prisée aussi dans le nord de la France. On peut la déguster au petit déjeuner ou au goûter, accompagnée de beurre, de chocolat ou de confiture. Ou en version salée, sur la table des fêtes, grillée avec du foie gras. Les boutiques Aux Merveilleux de Fred ont décidé de la revisiter en créant des versions au sucre perlé et aux pépites de chocolat.

Où en trouver ? Aux Merveilleux de Fred, auxmerveilleux.com

CHARLOTTE LANGRAND

NOTRE SÉLECTION



BÛCHE À L'ANCIENNE

● Bûche signature de Benoît Castel aux blés anciens, caramel crémeux à la vanille de Madagascar et fleur de sel de Guérande. Pour 6-8 pers., 50 euros. benoitcastel.com

BÛCHE ENNEIGÉE

● Le renard, emblème du pâtissier Yann Couvreur, se décline au chocolat au lait, noix de coco, caramel et praliné. Pour 6 pers., 100 euros. yanncouvreur.com

BÛCHE HAUTE GASTRONOMIE

● Pierre Hermé met Paris en bûche avec un immeuble haussmannien au biscuit pain d'épices et viennois, riz soufflé caramélisé, crème caramel/fleur de sel, crème Chantilly chocolat et caramel. Pour 12 pers., 120 euros. pierreherme.com

MENDIANT À PARTAGER

● Ils existent en deux versions : aux amandes brutes de Sicile/chocolat noir d'Indonésie ou aux éclats de nouilles de Normandie/chocolat au lait du Pérou. Yannick Alléno & Aurélien Rivoire. Version

FORÊT-NOIRE DE RÉVEILLON

● Cet entremets forêt-noire du chocolatier lyonnais Sébastien Bouillet est composé d'une compotée de griottes confites, d'un crémeux chocolat noir, d'une mousse vanille de Madagascar et d'un biscuit cuillère chocolat/kirsch. Pour 8 parts, 46 euros. chocolatier-bouillet.com



PANETTONE ÉTOILÉ

● Ce gâteau de Noël italien revisité par le chef emblématique Niko Romito existe en deux versions, classique aux oranges confites et raisins secs ou aux pépites de chocolat. 55 euros. bulgarihotels.com

OURSONS DE NOËL

● On peut désormais offrir un abonnement aux oursins à la guimauve de Cyril Lignac (chocolat noir, lait, dulcey et praliné) pour 3, 6 ou 12 mois. À partir de 90 euros. lesoursinsdecyrilignac.com

DELIGHTS GLACÉS

● Bouchées glacées au cœur fondant, enrobées de chocolat craquant. Coffret de huit, 13,90 euros. haagen-dazs.fr



TIGRE CHOCOLATÉ

● Pierre Tachon de la manufacture de chocolat Ducasse a imaginé une bonbonnière en forme de félin qui renferme des cloches praliné coco et des pépites praliné noisette et caramel.

CHOCOLATS EXCLUSIFS

● Un assortiment inédit de bonbons praliné Les Exclusifs de la Manufacture Cluizel. Coffret praliné 9 bonbons, 16 euros. lessensduchocolat.com

GÂTEAU EN CROÛTE

● La maison charcutière Vérot et la cheffe pâtissière Claire Heitzler ont associé leurs talents dans un gâteau de Noël en croûte ! Un mets sucré-salé qui marie canard, foie gras, volaille jaune des Landes à une farce de cochon,



des pommes et des coings caramélisés. En boutiques. 3-4 pers., 28 euros. maisonverot.fr et patisserie-claire.com

POUTARGUE RESPONSABLE

● Œufs séchés de mulets issus de la pêche responsable de Méditerranée. La king size de la Maison Dehesa, avec deux mois de séchage. 200 g, sous vide, 50,60 euros. maisondehesa.com

ŒUFS PRÉCIEUX

● La maison Petrossian sort un nouveau caviar pour célébrer le savoir-faire centenaire de la maison : Acipentris, élevé au sein de fermes des bords de la mer Caspienne. 30 g, 102 euros. petrossian.fr

FOIE GRAS DE CHEF

● Le chef Christian Le Squer a concocté pour Monoprix Gourmet un foie gras de canard mi-cuit au torchon, classique, crémeux et parfumé. 250 g, 35 euros. monoprix.com



CASSE-NOISETTE

● Le chocolatier Edwart a créé un personnage inspiré du conte éponyme. En chocolat au lait grand cru de Tanzanie 38 %, il est garni de grignotines chocolat au lait/noir et praliné noisette. 290 g, 42 euros. edwart.fr

BEAUX JAMBONS

● Assortiment de deux grands crus de jambon et de trois charcuteries. Bellota-Bellota 99 euros (5 x 100 g). bellota-bellota.com

B. CASTEL - P. VAURES - SANTA MARIA - ATELIER MAÏ 08 - G. MARTENS - STUDIO COLLET - THE TRAVEL BUDS STUDIO