



D'ICI ET D'AILLEURS



BÛCHE MARRON EXTRÊME

Par Dominique Saibron (Paris)

Régulièrement classé parmi les meilleurs boulangers de la capitale, Dominique Saibron n'en reste pas moins un excellent pâtissier. C'est d'ailleurs dans la pâtisserie qu'il débute dans les brigades de grands restaurants. Au milieu des années 80, il change son fusil d'épaule lorsque son chef l'incite à réaliser du pain pour le restaurant plutôt que de dépendre d'un boulanger dont l'approvisionnement pouvait laisser à désirer en termes de qualité. Avec sa rigueur de pâtissier, il réussit à maîtriser la fabrication du pain et abandonne le monde de la pâtisserie pour ouvrir une première boulangerie dans le 14^e arrondissement. Depuis, il est un incontournable du pain, la liste des chefs de cuisine qui font appel à lui en est une preuve, et une référence pour nombre d'apprentis boulangers qui ne restent pas insensibles à sa baguette Alésiane, sa

tourte au sarrasin, sa boule bio et son exceptionnel pain treize desserts inspiré de la tradition provençale. Un pain à prévoir à l'occasion des repas de fêtes de fin d'année pour sa taille et ses goûts d'abricots secs, de pruneaux, d'amandes, de cerises confites, de noix, de figues sèches. Outre le pain, il faudra aussi penser aux bûches et faire son choix parmi quatre créations totalement différentes de celles proposées en 2014, qui étaient axées autour des fruits, de la vanille et du chocolat. En 2015, Dominique Saibron revient aux classiques, une bûche au pain d'épice, une au dulce, une dite lactée et, enfin, l'inévitable bûche aux marrons. Il faudra juste penser à trouver autre chose que des marrons pour escorter la dinde.

DR

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 114