

La brioche de Nanterre reprend ses lettres de noblesse

Très en vogue à Paris à partir du XVI^e siècle, la brioche de Nanterre a vu son succès décliner au XX^e. Elle revient au goût du jour, notamment grâce à des chefs réputés, comme Yannick Alléno.

Dans son restaurant 3 étoiles du pavillon Ledoyen, dans le Ville, ou dans ses deux bistrotis parisiens, le chef Yannick Alléno met en avant des produits made in Ile-de-France. Des fruits, des légumes, du poisson, de la viande ou encore des boissons produits à Paris et en petite ou grande couronne. A l'occasion de la sortie de son dernier livre « Ma cuisine de bistrot », « Le Parisien » vous propose, une fois par mois, de découvrir au gré des recettes du chef et de reportages chez les producteurs, la richesse méconnue du terroir de la région.



Nanterre (Hauts-de-Seine), lundi. Rares sont les Franciliens à connaître l'histoire, riche de plusieurs siècles, de cette viennoiserie.

SI VOUS HABITEZ en région parisienne et que vous vous contentez de demander « une rectangulaire » ou une « ronde » lorsque vous commandez une brioche chez le boulanger, honte à vous. Car l'Ile-de-France, qui n'a pas à rougir face à la Normandie, la Bretagne ou la Vendée et leurs fameuses gâches, peut s'enorgueillir d'avoir deux de ces pâtisseries gonflées et dorées à souhait : la brioche de Nanterre (avec normalement huit petites bosses distinctes) et la brioche de Paris (une petite boule posée sur une plus grosse). Du XVI^e siècle jusqu'à la Première Guerre mondiale, la brioche de Nanterre (Hauts-de-Seine) était même l'un des gâteaux les plus en vogue dans la capitale. De-

puis une vingtaine d'années, elle essaie de se refaire un nom. Etre cuisinée par des chefs comme Yannick Alléno, qui la propose à la carte de ses deux bistrotis parisiens* lui donne un sacré coup de pouce.

Origine religieuse

« Etant du coin [NDLR : le chef trois étoiles a grandi à Puteaux, à 3 km de Nanterre], ce dessert a une place très particulière, confie Yannick Alléno. Pour tout dire, ma maman en faisait très souvent.

Cela représente des souvenirs de gourmandises d'enfants. Et je ne dois pas être le seul, car à la carte, où on la propose façon pain perdu avec une boule de glace à la vanille de chez Alperel [NDLR : un glacier artisanal qui a quitté la Haute-Savoie pour s'installer à Trappes dans les Yvelines en 2011], c'est un des best-sellers. Les clients en raffolent. » Sans connaître l'histoire de cette viennoiserie. « Elle pourrait tirer son origine dès l'an 451, dévoile Robert Cornaille, président de la société d'histoire

de Nanterre (SHN). L'archidiacre d'Auxerre apporta des eulogies — des petits pains bénis — à Geneviève [NDLR : la sainte patronne de Nanterre]. On raconte que ce fut alors la coutume de distribuer aux chanoines de l'abbaye de Sainte-Geneviève à Nanterre des petits gâteaux avec l'empreinte de l'image de la sainte. » Une origine religieuse qui apporte une plus-value et permet à ces petits gâteaux de se vendre comme des petits pains au moment des pèlerinages à Sainte-Geneviève. « La notoriété

des petits gâteaux de Nanterre, qui ressemblent alors à des petites brioches individuelles est lancée au XVI^e siècle. » Les nombreuses paysannes de Nanterre qui s'en allaient à Paris vendre chaque jour leurs petites pâtisseries sont très appréciées des chroniqueurs et caricaturistes de l'époque, qui aiment croquer les marchandes de Nanterre qu'ils surnomment aussi « la petite Madeleine ».

Même Jean-Jacques Rousseau, dans les « Réveries d'un promeneur solitaire », cite, en 1776-1778, le marchand de gâteaux de Nanterre passant dans le village de Clignancourt. Et rançon du succès, elle finit par être copiée, et la brioche de Paris vient la taquiner.

« Avec les restrictions de la Première Guerre mondiale, la brioche de Nanterre a été un peu oubliée, regrette Robert Cornaille. Depuis une vingtaine d'années, elle est relancée. C'est très bien car elle est une des renommées de la ville. »

CÉCILE CHEVALLIER

*Le Terroir parisien de la Maison de la Mutualité (01.44.31.54.54) au 20, rue Saint-Victor dans le V^e et celui du palais Brongniart, place de la Bourse (01.83.92.20.30) dans le II^e arrondissement de Paris

VIDÉO  leparisien.fr/92

Yannick Alléno : « Le terroir parisien est devenu mon avantage »

La recette : brioche Nanterre perdue

POUR 10 PERSONNES.

Difficulté : intermédiaire.

Préparation : 1 h 30.

Cuisson : 45 minutes

Repos : 14 h 30.

INGRÉDIENTS

Pour la brioche : 395 g de farine T45 + un peu pour le plan de travail ; 10 g de sel fin ; 54 g de sucre en poudre ; 16 g de levure boulangère ; 4 œufs ; 193 g de beurre. Pour le lait de poule : 3,5 g de vanille grattée ; 1,15 l de lait ; 3 œufs ; 183 g de sucre en poudre. Pour la finition : 1 noix de beurre ; 10 g de cassonade ; 350 g de glace à la vanille.

PROGRESSION

La veille, réalisez la brioche, mettez la farine, le sucre, le sel et la levure boulangère dans le bol d'un robot et pétrissez en incorporant les œufs petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Détaillez le beurre en parcelles, puis ajoutez-les progressivement, sans cesser de pétrir, jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve. Formez une boule de pâte, placez-la dans un saladier, couvrez-la d'un torchon et laissez-la reposer pendant 1 heure à température ambiante.

Dégazez la pâte en l'écrasant avec le poing, rabattez-la en la pliant plusieurs fois sur elle-même, puis réservez-la au réfrigérateur pendant 12 heures.

Le jour même, divisez la pâte en 8 morceaux et façonnez-les en boules sur le plan de travail. Attention : veillez à ne pas trop fariner et à ne pas trop chauffer la pâte. Placez, dans un moule à cake, les boules de pâte deux par deux, côte à côte. Couvrez d'un torchon et laissez lever la pâte de 45 minutes à 1 h 30, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Préchauffez le four à 180° (th 6). Faites cuire la brioche pendant 45 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Laissez-la refroidir complètement.

Réalisez le lait de poule : mettez les graines de vanille dans une casserole. Versez le lait et portez à la limite de l'ébullition. Laissez infuser hors du feu pendant 15 minutes. Filtré au chinois. Dans un saladier, fouettez les œufs avec



Le chef Yannick Alléno a concocté cette recette de brioche Nanterre perdue, qu'il sert dans ses établissements accompagnée d'une glace à la vanille d'un artisan des Yvelines.

le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, puis ajoutez le lait à la vanille. Fouettez de nouveau.

FINITION ET DRESSAGE

Coupez la brioche Nanterre en tranches de 3 cm. Plongez-les dans le lait de poule. Faites chauffer la noix de beurre dans une poêle et saupoudrez de cassonade. Faites dorer rapidement les tranches de brioche sur chaque face. Dressez-les sur des assiettes à dessert. Façonnez des quenelles de glace à la vanille à l'aide de 2 cuillères à soupe et déposez-en une dans chaque assiette. Servez sans attendre.

Recette tirée de l'ouvrage « Ma cuisine de bistrot » de Yannick Alléno, Editions Hachette Cuisine, 304 p., 29,90 €.



Deux timbres de cette viennoiserie vendue jusqu'en Nouvelle-Zélande

Tout candidat au CAP de pâtisserie doit savoir réaliser une « brioche Nanterre » (appellation culinaire), cette pâtisserie aux huit petites boules dorées qui cuisent dans un même moule. Ce lundi, dans la commune où elle a été créée, une seule boulangerie est ouverte. Quand on demande une brioche de Nanterre (l'appellation historique), le vendeur reprend : « Un pain brioché vous voulez dire ? ». Quand j'insiste pour dire qu'elle s'appelle « brioche Nanterre » et qu'il est important de respecter les traditions, il lève les yeux au ciel. « C'est dommage de ne pas la vanter localement », déplore Yannick Alléno, chef 3 étoiles.

« Depuis quelques années, un boulanger et un traiteur installés à Nanterre la relance, précise Robert Cornaille, de la société d'histoire locale (SHN). Mais c'est vrai que ce n'est surprenant de voir que, dans la commune où cette pâtisserie a été créée et rendue célèbre, on l'a un peu oubliée alors qu'elle est connue à l'étranger. » En 2014, la société d'histoire a commandé deux timbres à son effigie. « L'année dernière, nous avons lancé un concours de photo de la brioche de Nanterre prise le plus loin possible, se souvient Alain Bocquet de la SHN. Le gagnant avait un cliché envoyé de la Nouvelle-Zélande ! » Cela n'étonne pas Robert Cornaille : « On la trouve dans les boutiques avec une étiquette brioche Nanterre en Roumanie, en Nouvelle-Calédonie et aux États-Unis. Des habitants nous l'ont rapporté de voyage. »



Nanterre, lundi. La société d'histoire et l'amicale philatélique de Nanterre ont fait faire en 2014 deux timbres à l'effigie de la brioche de Nanterre. (LP/C.Ch.)