

RESTAURANTS



Des kouign-amanns de toutes formes, prêts à subir le test gourmand de la rédaction.

DOSSIER RÉALISÉ PAR ALICE BOSIO ET COLETTE MONSAT

LES MEILLEURS KOUIGN-AMANNS DE PARIS

ILS ÉVOQUENT LES EMBRUNS, LA LANDE BRETONNE ET LES BOLÉES DE CIDRE. POURTANT CES GÂTEAUX, NÉS DANS LE FINISTÈRE, DÉCLENCHENT AUSSI DE VÉRITABLES ADDICTIONS CHEZ LES PARISIENS DE TOUS ÂGES. CE TEST EST FAIT POUR EUX.

« **D**e l'or en beurre. » C'est ainsi que l'on parle du kouign-amann, du côté de Douarnenez, son berceau, son port d'attache. Parce que ce gâteau, inutile de tourner autour du pot, c'est de la pâte à pain, du beurre et du sucre. Et même si les artisans restent assez discrets sur les quantités mises en œuvre (on évoque quatre cents grammes de farine pour trois cents grammes de beurre et trois cents grammes de sucre, dans la recette initiale...), pas sûr que la Faculté validerait qu'on l'inscrive à tous les repas. Un pur produit breton donc, que les Douarnenistes revendiquent haut et fort, agacés de se voir piquer leur spécialité par d'autres cités ar-

moricaines. Ils n'ont d'ailleurs pas hésité, en juillet dernier, à apposer en grande pompe une plaque à l'endroit où le kouign-amann avait été créé, en 1860, place Gabriel-Péri.

GÂTEAU-DOUDOU. Parfois en pâtisserie, les très bons desserts sont aussi le fruit du hasard. Ainsi, celui-ci est né, le jour où un boulanger, Yves-René Scordia, n'ayant plus de gâteaux à vendre, improvisa une pâtisserie à partir d'un reste de farine (beaucoup plus chère à l'époque que le beurre, cette manne bretonne), qu'il tortura façon pâte feuilletée avec moult pliages. Succès immédiat. Ce gâteau-doudou au cœur moelleux

et à la croûte caramélisée, diaboliquement gourmand, fit un malheur.

Le kouign-amann est certes estampillé BZH, mais cela fait bien longtemps qu'il a aussi séduit les artisans parisiens. Ces derniers se le sont réapproprié; allégeant au fil du temps les doses de sucre et de beurre. Malgré son côté faussement rustique, c'est aussi un « gâteau du jour » qui, comme le souligne Christophe Felder (voir interview page 30), doit être dégusté sans attendre. Pas un hasard non plus si les spécimens gagnants de notre palmarès viennent de grands pâtisseries. « La simplicité est la sophistication suprême », disait Léonard de Vinci. Il aurait raffolé des kouign-amanns. ■

PALMARÈS

NOTRE TOP 10

		ASPECT (SUR 5)	GOÛT (SUR 5)	TEXTURE (SUR 5)	RAPPORT QUALITÉ-PRIX (SUR 5)	TOTAL (SUR 20)	PRIX (EN €)
1 ^{ER}	LA PÂTISSERIE CYRIL LIGNAC 24, rue Paul-Bert (XI ^e). Tél. : 01 55 87 21 40.	3,5	5	4,5	4,5	17,5	1,90 €
2 ^E	PIERRE HERMÉ 72, rue Bonaparte (VI ^e). Tél. : 01 43 54 47 77.	4,5	4,5	4,5	3,5	17	3,10 €
3 ^E	ARNAUD LARHER 93, rue de Seine (VI ^e). Tél. : 01 43 29 38 15.	4,5	4	4	3,5	16	2,90 €
4 ^E	STOHRER 51, rue Montorgueil (II ^e). Tél. : 01 42 33 38 20.	4	4	4	3,5	15,5	3 €
5 ^E	GILLES MARCHAL 9, rue Ravignan (XVIII ^e). Tél. : 01 85 34 73 30.	4,5	4	3	3,5	15	2,90 €
6 ^E	BO&MIE 18, rue de Turbigo (II ^e). Tél. : 09 80 53 79 53.	3,5	3,5	3,5	4	14,5	1,80 €
7 ^E	LA PÂTISSERIE DES RÊVES 93, rue du Bac (VII ^e). Tél. : 09 72 60 93 19.	3,5	4	3,5	3	14	3,30 €
8 ^E	JOSÉPHINE BAKERY 42, rue Jacob (VI ^e). Tél. : 01 42 60 20 39.	3	3,5	3,5	3,5	13,5	2,50 €
9 ^E	LA BOULANGERIE DU NIL 3, rue du Nil (II ^e). Tél. : 01 85 09 84 45.	4	3	3	3	13	3,10 €
9 ^E EX AEQVO	BLÉ SUCRÉ 7, rue Antoine-Villon (XII ^e). Tél. : 01 43 40 77 73.	2,5	3,5	3,5	3,5	13	2 €

ET LES AUTRES...

- 11^E DÉPÔT LÉGAL - CHRISTOPHE ADAM 6, rue des Petits-Champs (II^e). Tél. : 01 42 61 67 07. Prix : 3,50 €. **12,5/20**
- 11^E EX AEQVO LE GRENIER À PAIN 127, rue Caulaincourt (XVIII^e). Tél. : 01 42 62 30 98. Prix : 1,40 €. **12,5/20**
- 13^E L'AUTRE BOULANGE 43, rue de Montreuil (XI^e). Tél. : 01 43 72 86 04. Prix : 3,20 €. **12/20**
- 13^E EX AEQVO GONTRAN CHERRIER Printemps du Goût. 64, bd Haussmann (IX^e). Tél. : 01 42 82 75 00. Prix : 3 €. **12/20**
- 15^E YANN COUVREUR 23 bis, rue des Rosiers (IV^e). Pas de tél. Prix : 1,90 €. **11,5/20**
- 16^E COMPTOIR GANA - TANDEM 57, rue Oberkampf (XI^e). Tél. : 01 55 28 71 02. Prix : 3,30 €. **9,5/20**
- 17^E MAISON LARNICOL 14, rue de Rivoli (IV^e). Tél. : 01 42 71 20 51. Prix : 1,60 €. **9/20**

LE PRINCIPE

TEST Avant de rentrer dans le vif du sujet, petite intro linguistique. En breton, *kouign* signifie « gâteau » (ou « brioche ») et *amann*, « beurre ». Gâteau au beurre, CQFD. Voilà qui est moins pittoresque mais tout de suite plus limpide. À Paris, les ambassades bretonnes ne sont pas très nombreuses et, en toute logique, proposent plus de conserves, cidres et autres chouchous que de produits frais. Normal. Nous avons donc circonscrit nos recherches aux pâtisseries et boulangers de la capitale qui en réalisaient, soit une grosse quinzaine.

MÉTHODE Les kouign-amanns ont été achetés de façon anonyme le matin même du palmarès, par les journalistes de la rubrique Restaurants. Ils ont ensuite été numérotés et dégustés à l'aveugle, en présence de notre expert, le chef pâtissier Christophe Felder, selon une grille de lecture préétablie.

CRITÈRES RETENUS Nous en avons sélectionné quatre, notés chacun sur 5 points, pour une note finale sur 20. Soit l'aspect (forme, couleur du gâteau et de la croûte caramélisée...), le goût (fraîcheur et équilibre beurre-sucre-caramel), la texture (moelleux et croquant, finesse du

feuilletage, justesse de la cuisson) et enfin le rapport qualité-prix. Le tarif des kouign-amanns s'échelonnait de 1,40 € à 3,50 €. Des écarts suffisamment significatifs pour que ce dernier critère pondère les trois précédents.

RÉSULTATS Ce gâteau ne triche pas. Dès la première bouchée, le goût du beurre, l'alchimie de la pâte et du caramel séduisent (ou pas) le palais, avec un camaïeu de saveurs insoupçonnées. Autant souligner le plaisir mâtiné d'un zeste de culpabilité que nous ont procuré les meilleurs d'entre eux! ■