

TRAITEMENT DE SAVEUR

# BOULANGE gardien.

À LA TÊTE DE TROIS BOULANGERIES À PARIS ET À SCEAUX, FRÉDÉRIC COMYN PERPÉTUE UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL QUI LUI A VALU DE NOMBREUX PRIX. IL PROPOSE UN PARIS-BREST EN FORME DE ROUE EN HOMMAGE À SON GRAND-PÈRE, LUI AUSSI BOULANGER, QUI ADORAIT LE TOUR DE FRANCE.



Texte Camille LABRO  
Photos Julie BALAGUÉ

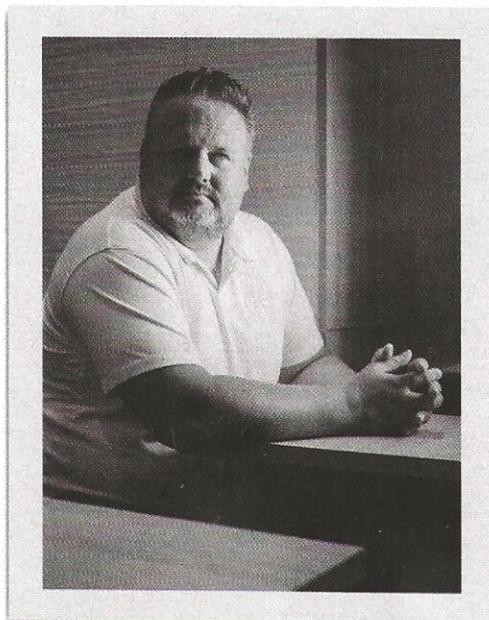
**“ENFANT, J’AI PASSÉ BEAUCOUP DE TEMPS DANS LA BOULANGERIE DE MES GRANDS-PARENTS**, à Longueil-Annel, une petite commune sur les bords de l’Oise. Je vivais non loin, à Compiègne, seul avec ma mère, qui était représentante immobilière. Elle travaillait beaucoup, mais nous mangions toujours très bien, notamment parce que mes grands-parents nous fournissaient en bons produits : pains et gâteaux maison, légumes de leur potager, plats et conserves préparés par ma grand-mère. On avait des confitures et des cornichons pour l’année, toujours des pommes de terre et des oignons du jardin. J’ai été éduqué dans le bon, le brut et le fait-maison. Je n’ai jamais mangé de purée Mousseline. Et, comme j’étais souvent seul à la maison, j’ai très rapidement appris à me faire à manger : des pâtes carbonara, des tomates en vinaigrette, des omelettes... Des choses simples et bonnes !

Toutes mes vacances, je les ai passées avec mes grands-parents, dans les bonnes odeurs de pain et de croissants chauds. Tout était fait sur place. Je me réveillais la nuit, vers 3 ou 4 heures du matin, lorsque mon grand-père partait travailler au fournil, qui était de l’autre côté de la cour d’immeuble. Je le suivais pour « l’aider », mais j’allais surtout l’embêter, car je ne pouvais pas aider à grand-chose, mais j’adorais être avec lui. La boulangerie avait la particularité d’être face à une écluse et tous les bateliers s’arrêtaient en remontant le canal, parfois en pleine nuit, pour acheter leur stock de pain. J’étais trop petit pour apprendre les techniques, mais avec mes grands-parents j’ai compris et intégré l’importance du travail bien fait. Après le bac, je me suis naturellement dirigé vers le secteur

manuel. J’ai cherché un poste d’apprenti, j’ai commencé dans une pizzeria, puis j’ai travaillé chez Laurent Vuyge, à Crépy-en-Valois. C’est un boulanger-pâtissier talentueux et passionné, qui m’a tout appris et qui m’a transmis l’amour du métier. J’ai acheté ma première boulangerie, à Paris, en 2004. J’en ai trois aujourd’hui et chacune a son histoire. L’adresse bellevilloise est l’ancienne pâtisserie où M. Vuyge m’emmenait voir les créations pour les fêtes de Noël. À Sceaux, nous avons repris la pâtisserie Colbert, dans une rue commerçante magique.

Je suis très attaché à l’artisanat. Dans mes établissements, tout est fait maison, j’épluche mes pommes, j’utilise la pectine de leur peau pour faire mes nappages, je fais mon pralin, mes pâtes... Ouvrir un pot de ganache au chocolat, tout le monde sait le faire, mais en fabriquer c’est autre chose. Ainsi, beaucoup d’apprentis viennent chez nous pour se former. On fait des choses simples et savoureuses, avec des bons produits. Flan crémeux, tartes aux fruits, éclairs, saint-honoré... Et bien sûr le paris-brest, en forme de roue – le gâteau favori de mon grand-père qui adorait le vélo, le Tour de France et le praliné aux noisettes.” (M)

BOULANGERIES FRÉDÉRIC COMYN, 140, RUE DE BELLEVILLE, PARIS 20<sup>e</sup>; 88, RUE CAMBRONNE, PARIS 15<sup>e</sup>; 49, RUE HOUDAN, SCEAUX (HAUTS-DE-SEINE).



LE PARIS-BREST DE FRÉDÉRIC COMYN

## POUR 6 PARIS-BREST INDIVIDUELS

Pour la pâte :  
200 ml d’eau,  
50 ml de lait demi-écrémé,  
100 g de beurre doux,  
150 g de farine de blé,  
10 g de sucre en poudre,  
1 pincée de sel,  
4 œufs entiers + 1 jaune d’œuf,  
50 g d’amandes effilées.

Pour la crème :  
3 œufs,  
50 g de sucre en poudre,  
30 g de farine de blé,  
250 ml de lait demi-écrémé,  
100 g de praliné.

## LA PRÉPARATION

Préparer la pâte à choux. Préchauffer le four à 180 °C. Couper le beurre en petits morceaux. Dans une casserole, faire bouillir l’eau, le lait, le sel et le sucre, ajouter le beurre et fouetter pour qu’il fonde. Tamiser la farine puis l’ajouter en une fois dans la casserole, hors du feu, en remuant énergiquement. Cuire le mélange pendant quelques minutes, puis laisser tiédir. Battre les œufs dans un bol et les ajouter progressivement au mélange pour obtenir une consistance homogène. À l’aide d’une poche à douille, faire 6 cercles, puis en former un nouveau autour des premiers. Terminer par un troisième cercle au-dessus des deux premiers. À l’aide d’un pinceau, dorer au jaune d’œuf et parsemer d’amandes effilées. Enfourner 15 à 20 minutes.

Préparer la crème. Porter le lait à ébullition. Dans un cul-de-poule, blanchir les œufs en les fouettant avec le sucre, ajouter la farine, puis verser par-dessus le lait bouillant. Remettre la préparation sur le feu pendant 3 minutes en fouettant bien. Ajouter le pralin, mélanger puis laisser refroidir en recouvrant d’un torchon.

Trancher les couronnes en deux et les garnir de crème au pralin, puis saupoudrer de sucre glace. Réserver au frais pendant 1 heure avant de déguster.