

Joliment jouflue et dorée à souhait, la brioche de Lenôtre est en tête de notre palmarès.

Les meilleures BRIOCHES de Paris

L'objet du désir ? La brioche individuelle à tête, une viennoiserie classique et intemporelle, que nous avons traquée dans une bonne vingtaine d'adresses. Résultats contrastés entre grosses surprises et petits bides.

DOSSIER RÉALISÉ PAR COLETTE MONSAT, ALEXANDRA MICHOT ET FRANÇOIS SIMON.

DU PETIT DÉJEUNER AU GOÛTER. C'est en passe de devenir l'une de nos manies de rentrée : un palmarès consacré aux viennoiseries. Histoire d'accompagner nos chers bambins sur le chemin de l'école, de les réconforter à l'heure du goûter. Après les croissants, les pains au chocolat, les chaussons aux pommes, voici donc le tour des brioches. Même si notre tempo est calqué sur les cours de récré, loin de nous l'idée de les cantonner aux seules faims d'enfants. Car la brioche, la vraie, la jouflue à tête ronde, ne connaît pas de limite d'âge. Incroyable même le nombre d'adultes qui en parlent avec des trémolos dans la voix, sorte d'antienne nostalgique qui leur pèserait sur l'estomac.

PAS DE COPYRIGHT. Il faut dire qu'avec ses formes moelleuses, festonnées, son petit côté bouboule, elle a vite fait de nous rendre accro. Telle la religieuse, elle présente l'avantage d'être à étage, ce qui donne à la dégustation en deux étapes un côté ludique. D'abord le chapeau, puis le ventre rebondi. Bien entendu, cela ne concerne que la brioche à tête, pas toujours présente chez les boulangers (cf. interview de Christophe Felder) car plus difficile à réaliser. La rectangulaire (à ne pas confondre avec le plus modeste pain brioché) reste quant à elle une valeur sûre de la panoplie familiale, car on peut la découper en parts et aussi mieux la conserver.

PLEIN DE COUSINS. Enfin, si l'on ignore à peu près tout de ses origines, si la fameuse phrase peut être un peu vite attribuée à Marie-Antoinette (« *Ils n'ont pas de pain, qu'ils mangent de la brioche* ») est largement controversée, il n'empêche que cette viennoiserie connaît de multiples cousinsages. Gâche, brioche vendéenne, pogne, panettone, kouglof ou autres couques ne sont que des variations régionales de ladite brioche, somme toute universelle. Toutefois, dans sa forme individuelle, celle que nous plébiscitons, elle n'a pas d'équivalent. Raison de plus pour s'en délecter en faisant les bons choix.

C. M.



Notre jury a dégusté chaque brioche à l'aveugle, selon des critères prédéfinis : aspect, texture, rapport qualité/prix.

NOTRE CLASSEMENT

Résultats d'une enquête aussi dévorante que passionnante sur les meilleures brioches de Paris qui ne sont pas forcément là où on les attend.



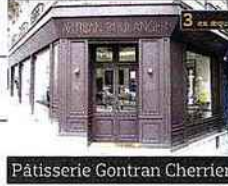
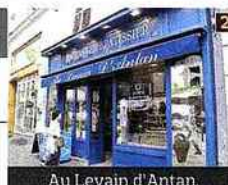
LENÔTRE BASTILLE

10, rue Saint-Antoine, IV^e.
Tél. : 01 53 01 91 91. Ouvert Tlj.

▲ La première place de Lenôtre n'est pas vraiment une surprise. La célèbre maison fait ici la preuve de sa maîtrise des grands classiques de la viennoiserie. Sa brioche, joliment jougflue, dorée à souhait, sentant bon le beurre frais et fondante en bouche répond à tous les critères d'une vraie brioche individuelle, avec sa tête ronde et sa base ciselée par le moule. Bonne nouvelle pour les amateurs, ces petites bouchées d'enfance sont toutes fabriquées dans les Yvelines, au sein du même laboratoire de production. On peut donc les déguster dans la douzaine d'adresses Lenôtre qui quadrillent la capitale. (www.lenotre.fr).

LES MEILLEURES BRIOCHES

		ASPECT (SUR 5)	MOELLEUX (SUR 5)	GOÛT (SUR 5)	QUALITÉ-PRIX (SUR 5)	TOTAL (SUR 20)	PRIX (EN EUROS)	
1	LENÔTRE BASTILLE	10, rue Saint-Antoine, IV ^e . Tél. : 01 53 01 91 91.	5	4	4	3,5	16,5	1,70
2	AU LEVAIN D'ANTAN	6, rue des Abbesses, XVIII ^e . Tél. : 01 42 64 97 83.	4	4	4	4	16	1,05
3 ex	LA PÂTISSERIE DES RÊVES	93, rue du Bac, VII ^e . Tél. : 01 42 84 00 82.	3,5	4	4	3	14,5	2,60
3 ex	LADURÉE	16, rue Royale, VIII ^e . Tél. : 01 42 60 21 79.	4,5	3,5	3,5	3	14,5	1,60
3 ex	BOULANGERIE GONTRAN CHERRIER	22, rue Caulaincourt, XVIII ^e . Tél. : 01 46 06 82 66.	2,5	4	4	4	14,5	1,20
6	FAUCHON	24-26, place de la Madeleine, VIII ^e . Tél. : 01 70 39 38 00.	4	3,5	3,5	3	14	1,60
7	DOMINIQUE SAIBRON	77, av. du Gal-Leclerc, XIV ^e . Tél. : 01 43 35 01 07.	4	3,5	3	3	13,5	1,10
7	CARETTE VOSGES	25, place des Vosges, III ^e . Tél. : 01 48 87 94 07.	3,5	4	3,5	2,5	13,5	2
7	GOSELIN	125, rue Saint-Honoré, 1 ^{er} . Tél. : 01 45 08 03 59.	3,5	3	3	4	13,5	1,15
10	SECCO	20, rue Jean-Nicot, VII ^e . Tél. : 01 43 17 35 20.	2,5	3,5	3,5	3,5	13	1,30



ET LES AUTRES...

11^e LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS 38, rue de Sèvres, VII^e, tél. : 01 42 22 10 12. **12,5/20.** **12^e LE MOULIN DE LA VIERGE** 6, rue de Lévis, XVII^e, tél. : 01 43 87 42 42. **12/20.** **13^e PÂTISSERIE DE L'ÉGLISE** 10, rue de Jourdain, XX^e, tél. : 01 46 36 66 08. **11,5/20.**
14 EX AEQUO DALLOYAU/JULIEN 101, rue du Faubourg-Saint-Honoré, VIII^e, tél. : 01 42 99 90 00 et 75, rue Saint-Honoré, 1^{er}, tél. : 01 42 36 24 83. **11/20.**
16 EX AEQUO GÉRARD MULOT/DELMONTEL 76, rue de Seine, VI^e, tél. : 01 43 26 85 77 et 39, rue des Martyrs, IX^e, tél. : 01 48 78 29 33. **10, 5/20.**
18 EX AEQUO KAYSER/BLÉ SUCRÉ/QUARTIER DU PAIN 10, rue de l'Ancienne-Comédie, VI^e, tél. : 01 43 25 71 60 et 7, rue Villon, XII^e, tél. : 01 43 40 77 33 et 74, rue Saint-Charles, XV^e, tél. : 01 45 78 87 23. **9,5/20.**

MÉTHODOLOGIE

Test. Ce petit luxe du matin a ses aficionados. Dont nous sommes. Rien de tel qu'une bonne brioche au beurre pour ensoleiller la journée. Reste un problème de taille : parvenir à s'en procurer, passé neuf heures du matin. Car elle se déguste principalement au petit déjeuner et compte tenu du temps nécessaire à sa préparation, il n'y a qu'une fournée dans la journée. Des grands noms de la viennoiserie (Des Gâteaux et du Pain, Angelina) man-

quent ainsi dans les adresses notées, car le jour de notre test, toutes leurs brioches avaient été vendues avant notre passage. **Méthode.** Fidèles aux principes du Figaroscope, nos journalistes se sont réparti une vingtaine d'adresses pour aller acheter, anonymement, deux brioches individuelles. Notre jury a ensuite dégusté chaque brioche à l'aveugle, selon des critères

prédéfinis, et sous le contrôle de notre expert Christophe Felder. **Critères retenus.** Nous en avons sélectionné quatre, chacun noté sur 5 points : d'abord l'aspect (forme, couleur, brillance), ensuite la texture (moelleux en bouche, fraîcheur), puis le goût (bien beurré). Enfin, nous avons noté le rapport qualité/prix, qui prend en compte la générosité de la brioche. Car la taille compte aussi, surtout au petit déjeuner.

Résultats. La brioche Lenôtre, avec sa belle forme de brioche à tête, sa bonne odeur de beurre et sa texture aérienne, nous a tous mis d'accord, malgré son prix (1,70 €, le plus élevé de notre échantillon). À signaler le bon classement de la brioche de la Pâtisserie des Rêves, une version très généreuse (d'où le prix) flirtant avec la recette du kouign-amann, qui nous a aussi séduits.