

LA BRIGADE PRÉSENTE ALBERT ELBILIA

BOULANGE



et BOUSTIFAILLE

75 RECETTES POUR FAIRE LA
FÊTE AUTOUR DU PAIN

AVEC LA PARTICIPATION DE STELIO PEROMBELON ET ÉRIC DUPUIS



A top-down view of a wooden bowl filled with flour. The flour is piled in the center, with some scattered around the edges. The wood grain of the bowl is clearly visible. The text 'BOULANGE' is written in a white, serif font across the middle of the bowl.

BOULANGE



et BOUSTIFAILLE

Édition : Émilie Mongrain
Direction artistique : Albert Elbilia
Design graphique : Stéphane Losq
Révision : Sylvie Massariol
Correction : Sylvie Massariol et Joëlle Bouchard
Photos : Albert Elbilia
Photos p012-013 : Franck Fabre
Photo p014 : Stéphane Losq
Assistant photo : Mario Plouffe

Collaborateurs La Brigade (accessoires) :
www.florentinekitchenknives.com
www.etsy.com/shop/NELSONWOOD
www.etsy.com/ca/shop/OSOhome
www.etsy.com/shop/grayworksdesign
<https://www.etsy.com/shop/lessandmore>

Données de catalogage disponibles auprès de Bibliothèque et Archives nationales du Québec

09-14

© 2014, Les Éditions de l'Homme,
division du Groupe Sogides inc.,
filiale de Québec Média inc.
(Montréal, Québec)

Tous droits réservés

Dépôt légal : 2014
Bibliothèque et Archives nationales du Québec
ISBN 978-2-7619-4013-9

DISTRIBUTEURS EXCLUSIFS :

Pour le Canada et les États-Unis :

MESSAGERIES ADP inc.*
2315, rue de la Province
Longueuil, Québec J4G 1G4
Téléphone : 450-640-1237
Télécopieur : 450-674-6237
Internet : www.messageries-adp.com
* filiale du Groupe Sogides inc.,
filiale de Québec Média inc.

Pour la France et les autres pays :

INTERFORUM editis
Immeuble Paryseine, 3, allée de la Seine
94854 Ivry CEDEX
Téléphone : 33 (0) 1 49 59 11 56/91
Télécopieur : 33 (0) 1 49 59 11 33
Service commandes France Métropolitaine
Téléphone : 33 (0) 2 38 32 71 00
Télécopieur : 33 (0) 2 38 32 71 28
Internet : www.interforum.fr
Service commandes Export – DOM-TOM
Télécopieur : 33 (0) 2 38 32 78 86
Internet : www.interforum.fr
Courriel : cdes-export@interforum.fr

Pour la Suisse :

INTERFORUM editis SUISSE
Case postale 69 – CH 1701 Fribourg – Suisse
Téléphone : 41 (0) 26 460 80 60
Télécopieur : 41 (0) 26 460 80 68
Internet : www.interforumsuisse.ch
Courriel : office@interforumsuisse.ch
Distributeur : OLF S.A.
Zl. 3, Corminboeuf
Case postale 1061 – CH 1701 Fribourg – Suisse
Commandes :
Téléphone : 41 (0) 26 467 53 33
Télécopieur : 41 (0) 26 467 54 66
Internet : www.olf.ch
Courriel : information@olf.ch

Pour la Belgique et le Luxembourg :

INTERFORUM BENELUX S.A.
Fond Jean-Pâques, 6
B-1348 Louvain-La-Neuve
Téléphone : 32 (0) 10 42 03 20
Télécopieur : 32 (0) 10 41 20 24
Internet : www.interforum.be
Courriel : info@interforum.be



Gouvernement du Québec – Programme de crédit
d'impôt pour l'édition de livres – Gestion SODEC –
www.sodec.gouv.qc.ca

L'Éditeur bénéficie du soutien de la Société de dévelop-
pement des entreprises culturelles du Québec pour son
programme d'édition.



**Conseil des Arts
du Canada** **Canada Council
for the Arts**

Nous remercions le Conseil des Arts du Canada de l'aide
accordée à notre programme de publication.

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement
du Canada par l'entremise du Fonds du livre du Canada
pour nos activités d'édition.

la BRIGADE PRÉSENTE
ALBERT ELBILIA

BOULANGE



et BOUSTIFAILLE

75 RECETTES POUR FAIRE LA
FÊTE AUTOUR DU PAIN

AVEC la PARTICIPATION de
STELIO PEROMBELON et ÉRIC DUPUIS



Une société de Québecor Média





À TRAVERS LES VOYAGES, L'OUVERTURE D'ESPRIT.
À TRAVERS LE TRAVAIL, L'EXPÉRIENCE.
À TRAVERS LES ANNÉES, LA SAGESSE.
À TRAVERS LES RENCONTRES, L'INSPIRATION.

POUR CHLOÉ, ROXANNE, NOAH, DELPHINE ET CHARLOTTE.



TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos.....	p011
Fou de la boulange.....	p015
L'équipement.....	p021
Les ingrédients de base.....	p025
Pourquoi la balance ?.....	p031
Lexique des fous de la boulange.....	p033
Le B.A.-BA du pain.....	p041

LES VIEUX JEU

Jean-Louis Alix.....	p051
La blanche Brigade.....	p052
Ma bruschetta.....	p054
La miché campagnarde.....	p056
Soupe à l'oignon jaune.....	p058
La baguette 1900.....	p060
Rillettes de maquereau Dupuis.....	p062
Le pain au seigle.....	p064
Pain kamut-épeautre.....	p066
Terrine aux pistaches.....	p068
Le pain aux noix.....	p070
Le multigrains.....	p072
Le Kamut brioché.....	p074
Muffins anglais.....	p076
Grilled cheese au canard.....	p078
La brioche Nanterre.....	p080

LES EXOTIQUES

Stelio Perombelon.....	p085
Baguette chaï.....	p086
La merveille d'Alix.....	p088

Joe le taxi.....	p090
Pita Ballon.....	p092
Tchoutchouka.....	p094
Fougasse Riviera.....	p096
Petit-déj' espagnol.....	p098
Le pas-pernickel.....	p100
Pain perdu dans le noir.....	p102
Pains vapeur.....	p104
Effiloché de bœuf à l'asiatique.....	p106
Señor Batata.....	p108
Ak-47.....	p110
Sopaipilla aux courgettes.....	p112
Naan à la fleur d'oranger.....	p114
Truite Mumbaiï.....	p116
Gaspacho septembre 2012.....	p118
Beignets de Casa.....	p120
Brioche Saigon.....	p122

LES GARGANTUESQUES

Dyan Solomon et Éric Girard.....	p127
Miss Bette.....	p130
Miche aux trois fromages.....	p132
Fromages fouettés du dimanche.....	p134
Brouillade De Bellefeuille.....	p136
Pain du champion.....	p138
La boîte à lunch.....	p140
La toscane.....	p142
M ^{me} Panzanella.....	p144
Le galet hollandais.....	p146
L'ivrogne.....	p148
Calzone pseudo-grec.....	p150
Sergent Garcia.....	p152
Brioche feuilletée.....	p154
Crème de racines pâlichonne.....	p156
Mr. Piment.....	p158



LES BECS SUCRÉS

Charles Trudeau.....	p165
Challah orange-cacao.....	p168
Pudding au pain au chocolat.....	p170
Beignoches aux agrumes.....	p172
Caramels Capricieux.....	p174
Chantilly délinquantes.....	p176
Veuve-noire.....	p178
Brioche des grands.....	p180
Le p'tit 4 heures.....	p182
Popomme.....	p184
Choco-guimauve.....	p186
Roi-raisin.....	p188
Pain banane-épices.....	p190
L'Empire de Roxanne.....	p192
French-Comté.....	p194
Brioche du Lac.....	p196
Pommes feuilletées.....	p198
Chaussons fraise-rhubarbe.....	p200
Boule noire.....	p202
Délice de Noah.....	p204
Bleuets en croûte d'épices.....	p206
Crème pâtissière.....	p208
Confiture fraise-rhubarbe minute.....	p208
Beurre de pommes.....	p209
Tartinade choco-noisette.....	p209
Écorces d'agrumes.....	p210



LES ÉRUDITS

Franck Fabre.....	p215
Pâtes fermentées.....	p216
Mélange de farines grillées.....	p217
La vieille blanche.....	p222
La rustique Brigade.....	p224
La Bordella.....	p226
Le Khorasan.....	p228
Le vieille noix.....	p230
Index des farines.....	p235



LE PAIN : DE MONNAIE D'ÉCHANGE À ANTIDOTE

La présence du pain dans la vie des hommes ne date pas d'hier, et la place qu'il a occupée dans les sociétés, à divers moments de l'histoire, est d'une importance parfois sous-estimée et pourtant capitale.

Des traces indiquent son existence quelque 30 000 ans avant notre ère, alors que le pain non levé et non fermenté (on dit aussi azyne) aurait été une des bases de l'alimentation de l'époque. Plus tard, les Égyptiens ont bien documenté leurs procédés de traitement du blé et leur consommation de pain comme aliment de festivités. Pour cette raison, ils ont souvent été crédités comme les concepteurs du pain levé – et il est d'ailleurs assez juste de dire que le pain que nous consommons aujourd'hui est très près du leur.

À l'ère romaine, alors que la segmentation des classes sociales était profondément marquée et qu'une partie de la population grondait, les autorités ordonnaient la distribution de pain gratuitement aux pauvres dans les foires et les rassemblements pour rassasier les gens mais, surtout, pour éviter des révoltes.

À travers l'histoire, on a vu, en temps de crise économique ou de guerre, des gouvernements développer des monnaies d'échange à utiliser comme objets de troc dans les moments où l'argent se faisait plus rare. Ces monnaies, dites de nécessité, pouvaient être échangées contre du pain, entre autres. C'est dire toute l'importance que cet aliment revêtait.

Plus près de nous, à l'aube du 20^e siècle, les États-Unis, qui étaient aux prises avec une épidémie de pellagre potentiellement mortelle et liée à des carences alimentaires, décidaient de distribuer un antidote dans l'aliment le plus consommé par sa population : le pain. Additionnée de vitamine B₃ (communément appelée niacine), la farine utilisée dès lors dans la fabrication du pain commercial aura permis de maîtriser l'épidémie en moins de 10 ans.

Le pain fait aujourd'hui partie intégrante de la gastronomie – et ce livre est, à juste titre, entièrement consacré au plaisir que sa dégustation mais aussi sa fabrication procurent. En espérant que vous serez inspiré par la frénésie de la découverte et la passion qui nous ont portés tout au long de l'élaboration de cet ouvrage, nous vous livrons, tout chaud sorti du four, notre pain quotidien.

La Brigade



MONTPELLIER, FRANCE : PAPI LOUIS FABRE AU FOURNIL AVEC SON APPRENTI - FIN DES ANNÉES 1940.



MONTPELLIER, FRANCE : MAMIE PAULETTE FABRE TIEN LA BOUTIQUE - MILIEU DES ANNÉES 1950.





FOU DE LA BOULANGE

Clavier. Écran. Silence. Respire, respire encore. Dans quoi me suis-je mis les pieds? J'aurais pu faire plus simple, non? Qui suis-je pour écrire un livre sur la boulange?

Il y a encore quelques années, si vous m'aviez dit que je signerais un jour un livre sur le pain, j'aurais eu beaucoup de difficulté à vous croire. Et pourtant, en y pensant bien, tout ça aujourd'hui a bien du sens. Après tout, je suis un insatiable curieux, débrouillard, perfectionniste et, surtout, un grand gourmand!

Mon amour du pain et de la boustifaille

Quand j'étais gosse, le dimanche, mon père rentrait du marché Jean-Talon avec assez de provisions pour nourrir une famille d'éléphants. Dans de grandes boîtes en carton ciré, il rapportait tout ce qu'il fallait pour que ma mère puisse cuisiner. Moi, le moment que j'attendais avec impatience était celui où il sortait d'une des boîtes LA pinte de lait de beurre. Quand je la voyais, je savais que c'était la fête, car il ne rapportait jamais de lait de beurre sans pain chaud. J'aimais déchirer le pain, sentir sa mie encore chaude avant de la plonger dans le lait froid et crémeux, puis l'engloutir comme le font normalement les enfants avec une barbe à papa.

Ma mère s'affairait avec le reste du butin et, quelques heures plus tard, le bercail prenait les allures et les odeurs d'un resto de cuisine nord-africaine. Loubia, courgettes farcies, poulet aux olives, poisson au paprika, boulettes kefta au fenouil, couscous, omelette *mhemmer*, *tchoutchouka*, beignets, etc.; rien n'était gaspillé et tout y passait... sans

que je me rende compte de la richesse de notre table et de l'ouverture qu'elle était en train de créer en moi.

Adolescent, je me suis retrouvé sans cesse, et sans vraiment le vouloir, avec des emplois liés à la cuisine (comme quoi la vie a le talent de vous préparer incognito pour le futur). Resto de quartier, resto mexicain, bistro français se sont succédé dans ma vie. Embauché pour une bouchée de pain, j'y ai, en quelque sorte, fait ce que je considère comme des «études bon marché».

Et puis, un jour, j'ai quitté les cuisines pour me consacrer à ma nouvelle flamme: le design. Même absorbé par cette passion naissante, tout demeurerait prétexte pour fréquenter les restaurants. Je m'y retrouvais donc le plus souvent possible, comme si, au fond, rien n'avait changé depuis le début: la boustifaille demeurait pour moi au centre de tout. Un soir d'été, attablé au restaurant Da Emma, j'ai découvert une cuisine épurée dans laquelle les produits étaient travaillés avec une simplicité déroutante. En guise de bienvenue, on m'avait servi une demi-tranche de pain rustique légèrement grillée à la *gazinière* (ce qui laisse un petit goût que j'affectionne particulièrement), couverte de tomates en dés, légèrement arrosée d'huile d'olive infusée à l'ail et parsemée de poivre fraîchement moulu. Ensorcelante bruschetta! Tout le reste du repas, je n'ai pas cessé d'y penser. Insatiable, j'y suis retourné et j'en ai remangé, et remangé encore! J'ai fini par faire tomber les tomates de leur assise pour découvrir que c'était le pain qui était fabuleux. Grandiose!

À mi-chemin de la centaine de mètres qui séparaient le Da Emma de mon pied-à-terre se trouvait un autre petit

bijoux: Olive et Gourmando. Un croisement entre une boulangerie de quartier, un café et un jardin des délices d'où on ne veut pas repartir. Tout ce qui s'y faisait et tout ce qu'on y vendait était unique et aussi séduisant pour les yeux que satisfaisant pour le ventre.

Avec les copains qui travaillaient avec moi dans le loft qui nous servait de camp de base, nous nous y rendions souvent comme des titans en pyjama froissé, sandales de plage aux pieds, pour y déguster un croissant aux amandes ou une brioche au chocolat avec un bol de café au lait. Le midi, nous nous empressions d'y retourner pour avoir la chance d'attraper au vol un de leurs légendaires sandwiches au poulet cajun. Un jour où j'avais trop tardé, faute de sandwich au poulet, j'ai dû acheter un pain nature. Encore une fois, je me suis aperçu que si le sandwich était extra, le pain à lui seul était encore bien plus extraordinaire !

Les années qui ont suivi ont été incroyables. Le vent dans les voiles, mon travail me parachutait aux quatre coins du globe et chacun de mes voyages était une occasion de plus d'élargir mes horizons gustatifs. Il y a eu la Chine, la Thaïlande, l'Espagne, la France, la Nouvelle-Zélande, l'Écosse... puis la découverte de l'Italie, que j'ai vécue comme un tremblement de terre de magnitude 8, complètement happé par la simplicité, la fraîcheur et la beauté des aliments qui semblaient avoir leur place en tout lieu. C'était un peu comme se retrouver chez Da Emma, mais avec un menu de quatre cents pages, des paysages qui donnent envie de renaître en petit Enzo et, un peu partout, de jolies filles à vélo.

Une machine à développer le goût

Les années ont passé et, deux enfants plus tard, je me suis soudainement retrouvé chef de famille monoparentale et célibataire. Forcé de me remettre aux chaudrons, la cuisine est devenue, pour Noah, Delphine et moi, un espace de jeu et de découverte (heureusement, la vie m'a fait cadeau de deux enfants, qui, à deux ans déjà, étaient presque aussi gourmands que leur papa). J'adorais leur faire découvrir de nouvelles saveurs, voir leurs yeux s'illuminer lorsqu'ils les aimaient et leur petite bouche se tordre lorsqu'ils aimaient moins.

Un matin, Delphine, éprise du rose sous toutes ses formes, m'a demandé: «Papa, est-ce qu'on peut faire un gâteau rose?» Papa, qui ne savait pas faire un cake, s'est mis à chercher... Et à chercher vite. «Un pain rose, ça te va, ma puce?» J'ai sorti une machine à pain, que j'avais reçue en cadeau et qui accumulait depuis la poussière dans une garde-robe, et nous nous sommes activés: de l'eau, du sel, de la farine, de la levure et quelques gouttes de colorant alimentaire rouge. En quelques minutes, ce ramassis s'était changé en une boule lisse et toute rose. Les enfants étaient éberlués. Le hic, c'est qu'une fois sorti de la machine, le pain avait plus les allures d'un gros cake mal en point que d'un pain. Et, surtout, il était complètement dépourvu de croûte !

Une chose était claire: si je me mettais à faire du pain, autant en faire du bon et même, idéalement, du très bon. Je me suis donc mis à expérimenter avec les enfants, à leur insu, toutes sortes de théories et de techniques que j'avais débusquées la nuit sur Internet. Du coup, les enfants me demandaient d'ajouter des guimauves, du fromage, du «jaune» (que je traduisais par du curcuma), des bleuets, de la root beer, de la ciboulette, et ainsi de suite. Tout ce qu'ils aimaient et tout ce que j'avais envie de leur faire découvrir y passait. La machine à pain était devenue une machine à

développer le goût et l'intérêt des aliments. Je m'émerveillais autant que les enfants devant le potentiel de nos ébauches, qui ont fini par ressembler de plus en plus... à du pain !

Mes mille et une nuits dans le pétrin

Déjà impliqué dans le design de quelques projets de livres de cuisine, le désir d'en réaliser un qui aurait mes couleurs se dessinait doucement en moi. Mon copain et complice Losq, Le Breton, s'est enrôlé immédiatement dans cette aventure, organisant les itinéraires et coordonnant tout ce qu'il fallait pour que nous puissions, entre nos projets respectifs, aller à la rencontre de boulangers un peu partout au Québec et passer des nuits entières dans leurs ateliers. L'accueil était toujours généreux et très amical. Ces hommes, et très peu de femmes, qui vivaient la nuit à rebours du monde, semblaient à la fois surpris et ravis de l'intérêt que nous portions à leur art et encore plus étonnés par l'intensité avec laquelle nous nous y acharnions.

Ensuite, ce fut le tour de mon bon ami Éric Dupuis, aujourd'hui chef de la Taverne Dominion, de s'embarquer, armé *sine qua non* de la balance avec laquelle il allait exiger que je travaille. Je me suis mis à faire du pain avec une rigueur nouvelle. Ensemble, nous avons fait du pain, mais surtout, nous avons brodé une foule de recettes pour l'accompagner dignement.

Pendant des mois, j'ai été obsédé par le désir du pain et j'en faisais dès que l'occasion se présentait. Partout où je pouvais, je testais ma compréhension et ma maîtrise de la matière – dans des conditions de simplicité absolue, comme dans une pourvoirie de la Côte-Nord avec peu de moyens et quelques maigres restes de fin de saison ; au Chili, chez la famille Arretx de Celis (qui, après trois ans, fait toujours son



LOSQ, LE BRETON : « TOUCHE PAS À MA MICHE »
LA PETITE RENATA ARRETX.





LA MAIN À LA PÂTE !



pain depuis), avec des farines inconnues et un four à bois ; ou avec les enfants inuits du Nunavut, où je me suis invraisemblablement retrouvé.

Parallèlement et de fil en aiguille, mon amie Johanne est devenue ma femme, ses filles, Chloé et Roxanne, se sont ajoutées à mes enfants. Puis est arrivé notre cinquième et incroyable rayon de soleil : notre Charlotte. Le projet de livre avait beau être systématiquement remis à plus tard, il était toujours bien vivant. Mine de rien, j'avais maintenant tout un bataillon de gourmands et de curieux à satisfaire chaque jour et avec qui explorer encore davantage ! Au point où, un soir où je retournais passer la nuit aux pétrins avec Jean-Louis Alix (boulangier de Mont-Tremblant avec qui je m'étais rapidement lié d'amitié), Chloé m'a supplié de l'emmener avec moi au fournil. C'est qu'elle avait des arguments de taille ! Non seulement allait-elle pouvoir vivre une excellente expérience pour sa culture générale, mais elle avait aussi déjà préparé son oreiller et son sac de couchage... Quelques heures, quelques pains et croissants plus tard, elle rentrait avec un sourire triomphant et le butin de ses efforts.

Puis, j'ai rencontré Stelio Perombelon, véritable encyclopédie culinaire sur pied et mentor d'Éric (surnom que je lui porte affectueusement pour souligner sa grande sagesse et notre écart d'âge). Comme il avait déjà un lourd penchant pour le pain, ça n'a pas été bien long avant qu'il saute avec moi à pieds joints dans la farine. Nos premiers échanges de recettes ont déclenché presque aussitôt une pluie continue de messages textes bourrés de photos de pâte, de cuisson, de croûtes, de mies et de notions, comme le font habituellement les garçons avec des images de voitures ou de jolies filles... Et voilà qu'en quelques mois le manuscrit était terminé.

L'art de fabriquer la pâte, le plaisir de casser la croûte

Alors voilà. Vous le savez maintenant : je ne suis ni boulanger, ni chef, ni même cuisinier. Je dirais plutôt que je suis un affamé de découvertes. Un autodidacte aventureux devenu littéralement fou de la boulange à force d'expériences et de rencontres. Un perfectionniste (certains diraient peut-être plutôt un effronté) qui s'amuse à croiser les techniques, à jongler avec les ingrédients, à élargir le champ des possibles dans le but avoué de profiter toujours plus intensément du plaisir de jouer avec la pâte.

Contrairement à la croyance populaire, faire du pain n'est PAS difficile. Ce qui est difficile, c'est de faire du pain extraordinaire, et ça, même certains boulangers n'y arrivent pas. Ce qui est encore plus difficile à faire (et voilà le travail du boulanger), c'est du pain extraordinaire de façon immuable, parce que le client veut son pain comme il l'aime, peu importe la saison, la température, la pression atmosphérique, la variation des farines, les longues nuits de travail solitaire, les bébés naissants (les longues nuits qui viennent avec), les minéraux dans l'eau et ainsi de suite. On dit des boulangers que ce sont des artisans, mais, en réalité, ce sont de véritables artistes, chacun possédant une vision personnelle de ce qu'est un bon pain, une belle croûte et une cuisson parfaite.

Lorsque je me suis mis à passer des nuits aux fournils avec plusieurs boulangers différents, je suis souvent rentré aux petites heures du matin, confus et inquiet. Pas à cause du manque de sommeil, mais parce que j'avais reçu trop d'informations et que certaines différaient diablement d'un boulanger à un autre. Alors que j'écrivais ce livre, une grande question a résonné en moi comme le grondement d'un glacier qui se détache de la banquise (c'est un son effrayant qui nous fait sentir tout petits et impuissants) : quelles informations transmettre et lesquelles écarter ?

Réflexion faite, afin de vous préserver, comme on le fait parfois par amour avec nos enfants, j'ai choisi volontairement de ne pas tout vous dire. Je vous ai caché des tas de trucs qui vous auraient embrouillés à votre tour. J'ai tenté de choisir chaque mot, de sorte que vous en sachiez juste assez pour réussir votre pain et bâtir la confiance nécessaire pour vous y remettre la semaine suivante, mais sans vous compliquer la vie. (Et donc, ultimement, pour éviter que vous n'allumiez votre feu de foyer avec mon bouquin l'hiver venu !)

Quant aux recettes qui accompagnent celles des pains, vous comprendrez qu'elles ne sont qu'un prétexte pour faire plus de pain, et donc en manger plus, et plus souvent. C'est en mettant la main à la pâte que vous forgerez votre jugement et comprendrez le plus grand nombre de choses.

Allez-y, faites votre premier pain à la main ou au batteur, sans crainte. Si les farines prescrites ne se trouvent pas dans votre garde-manger, substituez-les, soyez aventureux, curieux. Surtout, ayez du plaisir ! Vous n'êtes pas dans l'urgence et votre vie n'est pas en jeu. Quoique... au XVIII^e siècle, il n'était pas rare de voir un boulanger pendu sur la place publique pour avoir produit un pain indigeste...



01



02

01 BANNETON + LAME DE RASOIR . 02 CLOCHE . 03 PIERRE RÉFRACTAIRE . 04 CORNE



03



04



BOULANGE

et BOUSTIFAILLE



L'ART DE FABRIQUER LA PÂTE,
LE PLAISIR DE CASSER LA CROÛTE !

Explorateur culinaire dans l'âme, Albert Elbilia a nourri sa curiosité aux quatre coins du globe. Devenu fou de la boulange au fil de ses rencontres, il démystifie avec humour et passion les rudiments de cet art millénaire. Mettez la main à la pâte et découvrez tout le plaisir d'enfourner vous-même pain aux noix et au miel, miche aux trois fromages, fougasse provençale, pain naan à la fleur d'oranger, beignets marocains et chaussons fraise-rhubarbe. Succombez à la tentation et couvrez-les de bruschetta, de fromage fouetté, de terrine de campagne, de rillettes de maquereau ou de caramel coulant. Voilà de quoi vous donner littéralement envie... de vous rouler dans la farine!

WWW.LABRIGADE.CO



Groupe
Livre
Québecor Média

ISBN: 978-2-7619-4013-9



9 782761 940139