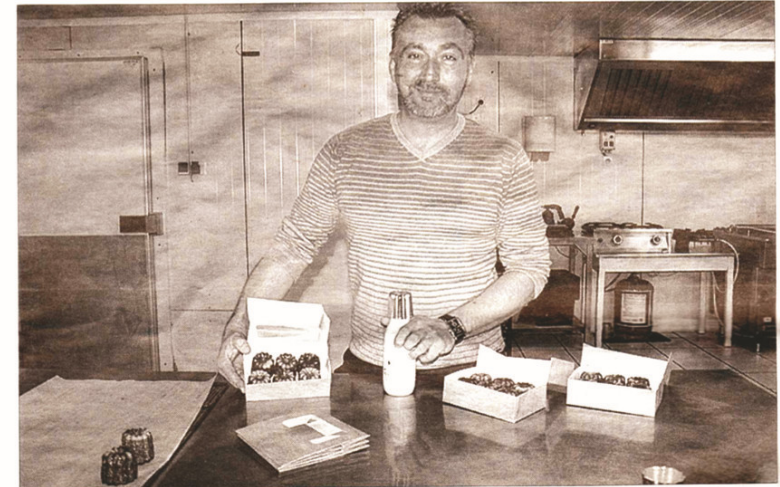


>> **INNOVANT.** Jean-Christophe Husson, pâtissier à Braud, a inventé la pâte à canelé prête à cuire. Une idée recette ou cadeau qui bluffera vos invités

Des canelés maison dignes d'un pâtissier



Jean-Christophe Husson, de Braud, a créé la pâte à canelé pour les nuls

Anne-Claire Parola

Pour faire des canelés, grande spécialité locale, il faut du lait, du sucre, de la farine, des œufs, du beurre, du rhum et de la vanille. Rien de bien compliqué à première vue. Pourtant, c'est l'une des recettes de petits gâteaux les plus compliquées à réaliser. Rêvant de mitonner sur les plates-bandes de l'un de ses maîtres, Jacques Pouquet l'inventeur du Bouchon de Bordeaux, Jean-Christophe Husson, pâtissier-traiteur à Braud et St Louis depuis 1994, a eu l'idée il y a un an et demi de créer la pâte à canelé prête à cuire. Un défi de taille, sans doute une première en France. Il en aura fallu des nuits blanches et des réalisations ratées, une centaine, avant d'atteindre la perfection recherchée ! « J'ai d'abord bien travaillé la recette de base car après cuisson, la pâte peut rester collée au moule ou déborder », raconte ce cuisinier un peu « toqué ».

Aucun droit à l'erreur : « ça devait marcher à tous les coups, que l'on soit cuisinier ou pas ». Certains amis se sont prêtés au jeu en testant et approuvant le produit. Dernière étape et non la moindre : faire valider la date de conservation par un laboratoire

indépendant.

Pari gagné. « Canelé express » est en vente dans la boutique de Jean-Christophe Husson depuis le 15 décembre. Au prix de 5,50 euros la bouteille de 50 cl qui permet de concocter 7 gros, 12 moyens ou 20 petits canelés selon la taille de moule adoptée. Conseil de l'expert : optez pour le vrai en cuivre pour une esthétique et un craquant garantis. Et avec l'agent de graissage mis au point par votre serviteur, à base notamment de cire d'abeille mais chut... c'est un secret !, aucun souci de démoulage. A l'approche des fêtes, un emballage cadeau comprenant une pâte, un véritable moule fabriqué par un artisan et le pot de graisse pour 10 euros devrait faire son petit effet.

10 000 euros de budget

Et celui qui, au fil des années, a su développer son activité, autour de la pizza à emporter et de la livraison de repas chez des particuliers ou en entreprise, ne compte pas s'arrêter là. Sur le point de trouver le degré de pasteurisation qui permettra la conservation à température ambiante, il envisage déjà d'utiliser du vieux rhum et de la vanille bourbon pour mettre sur le marché un produit haut de gamme.

Jean-Christophe Husson reconnaît avoir mis tous les moyens au service de son « caprice » : pour un budget de près de 10 000 euros, achat des bouteilles - il en remplit quarante par fournée - un aspect artisanal auquel il tient -, étiquetage - l'actuel, provisoire, cédera bientôt sa place à une écriture plus moderne, et conception et mise en ligne prochaine d'un site internet, caneleexpress.fr, pour en assurer la promotion et donner des conseils d'utilisation et surtout de cuisson en fonction du type de moule utilisé (de 30-35 minutes pour le cuivre à quasiment 1h pour le silicone).

Le résultat est bluffant : sous sa carapace croquante, maître canelé réserve un moelleux à faire fondre de plaisir. A l'occasion des réveillons de fin d'année, cuisinez comme un vrai pâtissier en un temps record : achetez, ouvrez, videz, enfournez... et régalez vos invités ! ■



INSOLITE : P. 2
La pâte à canelé pour les nuls