

La madeleine du partage

by Céline Brisset on 5 février 2015 in **INVENTAIRE, L'HEBDO, PRODUITS**



Petit gâteau dodu en forme de coquillage et originaire de Lorraine, la madeleine fit la réputation de Commercy mais c'est bien à ces quelques lignes de Proust qu'elle doit sa renommée : « Et tout d'un coup le souvenir m'est apparu. » (...)

(...) « Mais, quand d'un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses, seules, plus frêles, mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles,

l'odeur et la saveur restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir. »

Un siècle plus tard la puissance du goût ne s'est pas estompée et dans l'imaginaire collectif la madeleine est toujours associée aux souvenirs éloignés de notre enfance. Croquante en surface et moelleuse à l'intérieur, elle fait le bonheur des enfants pour le goûter et pour le pâtissier Fabrice Le Bourdat qui sévit aux abords du square Trousseau, c'est un classique qui a su séduire les gourmands du quartier depuis le premier jour (1). Avant de s'installer en 2006 à quelques pas du marché d'Alligre, Fabrice Le Bourdat fréquentait les palaces. Quatre ans au Plaza Athénée, sept au Bristol (pour ne citer que les plus récents) mais sa pâtisserie-boulangerie baptisée Blé Sucré ne joue pas la carte de ces enseignes ultra chic, que l'on pourrait facilement confondre avec des bijouteries; bien au contraire, installez vous dix minutes à la terrasse et vous verrez défiler les habitués. Dans ce petit commerce de quartier, on vient pour la baguette, les viennoiseries du petit-déjeuner ou du goûter et pour les classiques baba au rhum, tarte tatin et millefeuille du week-end qui ne restent jamais très longtemps en vitrine. Ne parlez surtout pas de thé vert ou de sésame noir à Fabrice Le Bourdat, il déteste ça et ne travaille que ce qu'il aime: les bons produits, les recettes bien faites et les desserts qui habitent nos souvenirs d'enfance. Il ne joue pas l'innovation à tous prix, ses créations suivent les saisons mais celle dont il est le plus fier en ce moment, c'est sa « madeleine du partage » : 500g de douceur à partager entre amis ou tout seul comme l'avoue un de ses clients : « moi je ne la partage pas, je la mange entière !!! ». Fabrice a mis au point un moule spécial, qu'il est le seul à vendre et qui, devant un succès inattendu, est déjà en rupture de stock. « Jusqu'à présent déguster une madeleine n'était qu'un plaisir égoïste et solitaire, chacun et chacune dégustait sa madeleine en s'excusant qu'elle soit trop petite pour pouvoir partager le plaisir de la dégustation. Ce petit gâteau méritait d'être grand. »

1 : en novembre 2014, elle a même été élue meilleure madeleine de Paris par le Figaro.