



BÛCHE BABA AFFLIGEM DE NOËL

PAR

SÉBASTIEN GAUDARD

PARIS



AVEC
SON BABA,
AFFLIGEM
DE NOËL
FAIT D'UNE
BIÈRE DEUX
GOÛTS

Sur l'origine du baba, les avis divergent. Certains prétendent que le roi Stanislas 1er de Pologne (1677-1766), également duc de Lorraine, l'aurait baptisé ainsi. Il venait de croquer dans une brioche aromatisée au safran, garnie de fruits secs, et qu'il aurait arrosée de vin. Était-ce du rhum ou du vin de Malaga à l'eau distillée de Tanaïse ? Était-ce servi par une « babka » (grand-mère en polonais) soucieuse de sa dentition déplorable ? Mystère. Et peu importe.

Le baba se moque des arguties d'historiens. Il traverse les âges. Tout comme la bière Affligem, brassée en Belgique depuis 1074.

En 2012, inspiré par la bière Affligem de Noël, Sébastien Gaudard s'empare de cette pâte levée, à l'incroyable texture spongieuse. À l'occasion des fêtes de fin d'année, le chef pâtissier décline ce gâteau plus moderne que jamais en lui donnant une forme de bûche, en le surmontant de chantilly et en l'imbibant d'un sirop à l'Affligem de Noël, aux épices et au miel. Gourmandise ultime !

Le nom de Sébastien Gaudard s'est vite imposé pour la confection de ce classique réinterprété aux saveurs d'Affligem de Noël.

Né à Pont à Mousson, il grandit dans la pâtisserie de son père et traîne ses guêtres... place Stanislas à Nancy. Au début des années 90, il vient parfaire son art à Paris, chez Fauchon, aux côtés de Pierre Hermé pour lui succéder en 1996. En 2003, il crée Délébar, au Bon Marché. Fin 2011, il reprend la Maison Seurre, rue des Martyrs, l'une des plus anciennes pâtisseries de Paris. Là, il travaille à la renaissance des gâteaux d'antan et « rend au passé l'éclat du présent ».



CREDIT PHOTO : © MICHAEL ADELO.



C'est le cas de ce baba en forme de rondin : « Pour utiliser Affligem de Noël dans son état le plus pur, le moins transformé, j'ai pensé spontanément au baba, explique-t-il. J'aime les produits forts en identité. » Grâce aux épices et au miel qui viennent arrondir l'amertume du houblon, il a imaginé un véritable dessert gourmand tout en préservant le goût unique du brassin d'Affligem de Noël, épicé comme la brioche du bon roi Stanislas. La chantilly est aussi aérienne que la mousse dans un verre de bière tandis que le jus frais explose telle la première gorgée d'Affligem de Noël.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Une belle robe translucide aux reflets de caramel roux.

Au nez : Une riche palette aromatique avec des notes d'épices, de miel et de fruits secs.

En bouche : Ronde et généreuse avec une amertume qui laisse progressivement place à une sensation de fraîcheur. Son goût se caractérise par une belle harmonie entre épices et fruits secs.

Disponible chez
Sébastien Gaudard

22 rue des Martyrs
75009 Paris
www.sebastiengaudard.com

Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 20h,
samedi de 9h à 20h, dimanche de 9h à 19h
Lundi 24 décembre de 9h à 19h
Mardi 25 décembre de 9h à 14h

36 € ttc la bûche pour 6 convives,
du 12 au 25 décembre 2012

Avec mille ans de savoir-faire, Affligem est au coeur de l'excellence brassicole en fabriquant depuis de nombreuses années une bière de Noël aux notes typiques. Brassée en Belgique, Affligem est ancée dans l'excellence du savoir-faire brassicole depuis l'an 1074.

DOCUMENT RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT AUX PROFESSIONNELS - RCS NANTERRE 414 842 062



TÉLÉCHARGER

CLIQUEZ ICI POUR TÉLÉCHARGER LE COMMUNIQUÉ ET LES VISUELS HD :
www.zmirov.com/mailling/heineken/hei0080/visuels.zip