

GASTRONOMIE. Le meilleur croissant 2016 est à Bougival

C'est écrit en lettres blanches sur la vitrine : le meilleur croissant au beurre des Yvelines est disponible ici, dans cette petite boulangerie-pâtisserie de quartier, rue du Général-Leclerc, dans le centre-ville de Bougival, où l'excellence s'est invitée après délibération d'un jury de professionnels, le 10 octobre dernier.

Juste doré

Ce deuxième concours était orchestré par la Fédération départementale des artisans boulangers-pâtisseries, sous la houlette de son patron, Olivier Gérard. C'est un premier prix et une première participation pour Lionel Fiaudrin, qui avait déposé cinq de ses croissants le matin même, de façon anonyme, à la Maison de la boulangerie-pâtisserie du Chesnay, en même temps que 65 de ses confrères, dont 25 chefs d'entreprise.

« C'est un produit que je travaille depuis 20 ans, avec mes petits secrets de fabrication. J'étais 6^e en 2015, je pensais être bien placé au



Lionel Fiaudrin, avec son épouse Rachel.

concours. De là à le remporter, c'est quand même une surprise », confie le lauréat. Farine de tradition, issue des Moulins Dumée à Sens, gruaux

et un bon tour de main, voilà le secret du meilleur croissant des Yvelines. Il est doux au palais, fondant en bouche, avec ce qu'il faut de gras : un délice ! Chaque

week-end, ce sont environ 200 pièces qui sont mises au four à Bougival. « C'est un produit que je pratique depuis mes débuts, pendant ma formation à l'École des métiers de la table de Paris, à Clamart, chez mon père, chez Ledoyen, sur les Champs-Élysées où j'ai fait mes classes, à Washington, au Palais du chocolat, ou chez un patron parisien où je travaillais mes 30 kg de farine par jour. Dans ces conditions, les croissants, on sait les faire. C'est un produit qu'il faut sentir, avec une pâte vivante due aux levures. Un croissant doit être bien alvéolé à l'intérieur, bien feuilleté et juste doré », témoigne Lionel Fiaudrin.

Emmanuel Fèvre

PRATIQUE

Lionel Fiaudrin, 34 bis, rue du Général-Leclerc, à Bougival. Tél. : 01 39 18 12 83. Fermé le dimanche après-midi et le lundi. De 7h à 13h30 et de 15h30 à 19h30.