



Animatrice de télévision  
et critique gastronomique

## JULIE ANDRIEU MET SON GRAIN DE SEL

### Savoir à quel pain se vouer

**L**e pain a beau tenir une place centrale dans le cœur des Français, il n'en est pas moins décevant dans la plupart des boulangeries. Trois livres précieux nous éclairent sur le sujet: Jérôme Bruet, boulanger

en Côte-d'Or, s'attache à fabriquer son pain selon des méthodes ancestrales, au levain et avec des céréales paysannes exclusivement. Dans son premier livre<sup>(1)</sup>, il transmet les recettes de ses pains au goût incomparable. S'il y avait une déesse mythologique du pain, ce serait incontestablement Apollonia Poilâne. La fille du grand

Lionel, fondateur de l'enseigne internationale, est parvenue à maintenir le niveau d'exigence qui a fait la réputation de la boulangerie créée en 1932, à Paris, par son grand-père. *Poilâne, des grains au pain*<sup>(2)</sup> nous livre cette histoire de transmission sans concession. Ex-journaliste reconverti en boulanger, Adriano Farano publie *Je ne mangerai pas de ce pain-là*<sup>(3)</sup>, une enquête au pays du pain fantasmé et de la baguette industrielle, gonflée aux additifs et aux exhausteurs de goût qui donnent de l'amertume. Et l'auteur nous éclaire sur les critères à connaître pour trier le bon grain de l'ivraie!

(1) *Le Goût du pain*, éd. BPI; (2) Éd. de L'Épure; (3) Éd. du Rouergue.