



À l'école du canelé

Aude Ferbos

Entrée-plat-dessert-apéritif et canelés : en un seul cours, les stagiaires cuisinent un menu entier Aude Ferbos

À Bordeaux, la maison Baillardran a ouvert une école du canelé en partenariat avec [l'Atelier des chefs](#).

On y décline la spécialité bordelaise de l'apéritif au dessert

Samedi matin, Bordeaux, place Gambetta. 9 h 30. Il n'y a pas d'heure pour les gourmands. Dans la cuisine aux couleurs de Baillardran – rouge – équipée en mode grands chefs, les élèves du jour sont déjà là. Mégane et Vincent, un couple d'étudiants en école d'ingénieurs,

David, Martine et Isabelle, amateurs de gastronomie, sont à pied d'œuvre, tablier noué autour de la taille. « Je viens de m'installer dans la région. Mes amis m'ont prévenue que je serai considérée comme une vraie Bordelaise le jour où je saurai faire les canelés », sourit Isabelle.

L'ouverture de l'école Baillardran, en juin, tombait à point nommé.

I Tout est canelé

Au milieu de ses élèves, Antoine Poitevin, de [l'Atelier des chefs](#), mène la danse. En préambule aux travaux pratiques, il rappelle l'histoire de cette pâtisserie inventée par les Petites Sœurs des pauvres au XVI^e siècle : elles récupéraient la farine, la vanille et le rhum sur le port de Bordeaux et les jaunes d'œuf non utilisés pour le collage du vin dans les châteaux du Médoc. Une recette reprise plus tard par un

pâtissier bordelais, qui y associa un moule aux formes cannelées de leurs robes. Voilà pour l'histoire, mais aussi pour les ingrédients : de la farine, des œufs, du rhum, de la vanille, du lait, du beurre et du sucre. Rien d'extraordinaire, certes.

Sauf que vous ne réussirez jamais à obtenir la texture si craquante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur sans connaître les « petits trucs » qui font toute la différence. Comme la préparation de la pâte vingt-quatre heures à l'avance. Le graissage du moule à l'huile végétale. Et la cuisson, bien sûr...

À 255 degrés pendant 6 à 7 minutes d'abord pour faire sortir le sucre et faire caraméliser l'extérieur ; puis 75 minutes moins chaud. Le démoulage, encore, qui requiert un coup de main précis. Mais ce n'est pas tout : pendant que les canelés dorment au four, le groupe devra préparer une entrée (flan de volaille/citronnelle en forme de canelé et sa salade verte aux agrumes), un plat (pavé de bœuf déglacé au rhum, polenta de tomates confites montée en canelé), un dessert (pannacotta/ananas caramélisé) et même un cocktail daïquiri avec des glaçons alcoolisés en forme de... canelé.

I Astuces de chef

Au fil des plats, Antoine Poitevin livre ses astuces de chef, ses conseils pour choisir et entretenir une bonne poêle, réussir un bon caramel au beurre salé, aiguiser un couteau... Le groupe apprendra

aussi à éplucher des oignons proprement, sans écraser la pellicule de gaz (et donc sans pleurer), à faire suer les échalotes, et saura pourquoi il faut saler la viande avant la cuisson, mais la poivrer après. Reste à découvrir encore la technique du pouce pour affiner la cuisson du bœuf (saignant ou à point ?)

L'occasion, aussi, de tordre le cou à quelques idées reçues, tenaces :

« Oui, on peut mettre un plat chaud au frigo, ou une poêle brûlante sous l'eau froide. » Reste à dresser les assiettes joliment et à déguster ce qui a été préparé en groupe, au milieu de la boutique. Avant de partir, le « diplôme du canelé de Bordeaux » sous le bras. « Ça y est, je suis Bordelaise », sourit Isabelle.

Tarifs : Deux heures de cours, 76 €. Le samedi et le mercredi, 6 à 7 personnes maximum par groupe. Menu choisi au fil des saisons. École du canelé Baillardran : 36, place Gambetta. Informations et réservations à [l'Atelier des chefs](#) au 05 56 00 72 70 ou [www.atelierdeschefs.fr](#) ■