PARTISAN BOULANGER

Posted on juillet 10, 2019 by Florence Breuil

C'est à Lyon, sur la colline de la Croix Rousse, que vous pourrez vous régaler des pains et viennoiseries de Bastien Malugani

Category: Boulangeries

Tag: Lyon

Il y a des pays où les gens au creux des lits font des rêves*.

Ici, à cette heure avancée de la nuit, on pétrit, on cuit, on fait des pains... Afin que dès l'aube, à l'heure où la colline s'éveille, les lyonnais puissent, par l'odeur alléchés, acheter pains et viennoiseries.

Aux fourneaux de cette boulangerie située 2 rue du Chariot d'Or dans le quartier de La Croix Rousse, sur l'une des deux collines de Lyon, le **Partisan Boulanger** Bastien Malugani. Après trois années passées à travailler pour La Maison Pichard à Paris, puis une à Aix-en-Provence aux côtés de Benoit Fradette, Bastien a décidé de se mettre lui-même dans le pétrin en 2014 quand il apprit

qu’une cordonnerie qui existait depuis 1936 baissait son rideau. La Croix Rousse, c’est un quartier familial et gourmand que Bastien connaissait bien et qu’il affectionne…

-

-

-

-

-

La volonté de Bastien Malugani en ouvrant **Partisan Boulanger** était avant tout de replacer l'artisanat dans la façon de faire du pain. Et de travailler en collaboration avec d'excellents artisans et producteurs. Comme depuis deux ans avec Moulin Marion, maîtres meuniers de père en fils, qui ne proposent que des farines biologiques. Avec la Laiterie de Pamplie, pour le beurre de baratte AOP Charente-Poitou qu'il utilise pour toutes ses viennoiseries. Ou bien encore avec Noël Brossard pour ses œufs.

Ensuite, Bastien a sa « façon de faire ». Car de ces ingrédients que sont la farine, l'eau, le sel et les levures qui composent le pain peut résulter une gamme infinie de saveurs… A commencer par mettre le maximum d'eau que la farine puisse accepter, ce qui donne au pain une texture souple. Bastien ne diabolise pas la farine blanche car pour lui, « S'il est bien fait, le pain blanc enthousiasme les papilles par sa subtilité et sa finesse ». Ce qui l'intéresse avant tout, c'est de retrouver le goût des céréales. Tous ses pains, à la croûte qui craque et à la mie grasse soulignent les saveurs caractéristiques des farines dont ils sont faits : le petit épeautre, la tourte de seigle… Et bien sûr le pain pharaonique de Partisan Boulanger : le Toutankamut, un pain au khorasan.

Côté viennoiseries ? Faites-vous un festin de sa brioche ! Et offrez-vous une parenthèse aux saveurs nippones avec le « Gone du matcha » une petite brioche feuilletée au thé matcha, qui lui a été inspirée lors de son séjour à Paris par le pâtissier japonais Sadaharu Aoki.

Enfin, le flan au lait cru de Partisan Boulanger est un régal qui vaut à lui seul la montée jusqu'à la Croix-Rousse…

-

*Phrase tirée du Chant des partisans de Joseph Kessel et Maurice Druon