

Explore:

CAHIER D'INSPIRATION _ **LA BRIOCHE** REVISITE LA CARTE DU SNACKING



aop-beurre-charentes-poitou.fr in @ f

Dossier Tendances

La brioche ou l'art de réinventer un classique

_P4

Pas à pas

Réussir la brioche feuilletée

_P8

Inspiration

par Brian Boclet
La brioche coussin & le hot dog feuilleté

_P8



Les passionnés du goût.



CHRISTOPHE LIMOGES,
PRÉSIDENT DU BEURRE
CHARENTES-POITOU AOP

« LE TERROIR AU SERVICE DE L'EXPÉRIENCE »

« La brioche occupe une place à part dans notre patrimoine culinaire. Emblème de la viennoiserie, elle traverse les époques avec cette douceur régressive qui lui est propre et qui réveille autant les sens que les souvenirs. Car, lorsque l'on évoque la brioche, on imagine d'abord des sensations gustatives : une texture moelleuse, un parfum beurré qui rappellent la tendresse d'un petit-

déjeuner en famille ou le bonheur d'un goûter d'enfance. Pour permettre aux artisans de transmettre cette émotion, notre filière s'engage à leur proposer un ingrédient à la hauteur de leurs exigences. Né d'un savoir-faire unique et d'un terroir d'exception, le beurre Charentes-Poitou AOP est un allié précieux, sur lequel les artisans peuvent s'appuyer pour révéler le meilleur de leur création. »



DIRECTEUR DE PUBLICATION : LAURENT CHUPIN
RÉDACTION : GULFSTREAM COMMUNICATION
CRÉDITS PHOTOS : PAUL STEFANAGGI, SHUTTERSTOCK.



BRIAN BOCLET
CHEF BOULANGER ET FORMATEUR
À L'INTERNATIONAL

« Fils d'artisans boulangers, j'ai grandi bercé par les parfums chauds et gourmands qui s'échappaient du fournil de mes parents. C'est sans doute là que se sont forgés ma passion du goût et mon attachement à la viennoiserie. Aujourd'hui, c'est avec plaisir que je transmets ma quête de la brioche parfaite : celle qui, dans le respect d'un savoir-faire traditionnel, parvient à conquérir toutes les générations. Mais désormais, la brioche

ne se contente plus d'être un incontournable, elle est une source d'inspiration. Revisitée, détournée, elle se décline et se fait une place dans des univers culinaires variés. Son moelleux est devenu un repère gustatif pour des consommateurs à la recherche d'un plaisir vrai et rassurant. Cette attente ouvre pour nous, professionnels, un champ de créativité passionnant : elle invite à innover tout en préservant ce qui fait le caractère unique de la brioche. »

« LE MOELLEUX C'EST LA TEXTURE ADORÉE PAR LES CONSOMMATEURS QUI MÊLE RÉCONFORT ET PLAISIR »



LA RAISON D'ÊTRE
DE CE CAHIER D'INSPIRATION

Depuis la fin des années 2010, la « briochisation » s'impose comme une tendance forte. À travers ses pages, ce cahier propose de redécouvrir la brioche sous toutes ses formes, de ses origines à ses déclinaisons, et de comprendre ce phénomène gourmand qui inspire le monde de la boulangerie, comme en témoigne Brian Boclet, invité spécial de ce nouveau numéro.

Appréciée de tous, la brioche incarne à elle seule l'authenticité et la générosité de la viennoiserie. Portée par la tendance de la « briochisation », elle s'ouvre à de nouvelles formes et créations, révélant toute sa modernité sans jamais perdre son âme.

LA “BRIOCHISATION” OU L'ART DE RÉINVENTER UN CLASSIQUE

AUX ORIGINES D'UN DÉLICE

Légende dorée de la boulangerie artisanale française, la brioche écrit sa histoire depuis le XV^e siècle. Son nom nous conduit en Normandie, sur ses terres d'origine : tiré du vieux normand, il évoque le rouleau de bois utilisé pour pétrir la pâte et la faire lever, un rituel ancestral de patience et de savoir-faire. D'abord réservée aux classes aisées - comme le laisse penser la célèbre formule de Jean-Jacques Rousseau « Qu'ils mangent de la brioche ! » - et associée aux grandes occasions, elle a progressivement conquis les tables de tous les Français.

La brioche incarne aujourd'hui un savoir-faire exigeant transmis de génération en génération. Pour tenir sa promesse gustative, rien ne remplace la maîtrise de gestes techniques précis mais également le choix de matières premières d'exception. Le beurre Charentes-Poitou AOP, fin, stable et malléable, apporte à la brioche une profondeur aromatique et une vraie onctuosité qui contribuent à son succès.



LE MOELLEUX, REFUGE GUSTATIF

Dans un univers boulanger en pleine mutation, le moelleux, marqueur de qualité artisanale, tire son épingle du jeu. Figurant dans le Top 3 des textures les plus plébiscitées, il traduit le goût des consommateurs pour des sensations réconfortantes qui procurent un plaisir immédiat et authentique.

Liée à la notion de « comfort food », cette tendance profite particulièrement à la brioche : sa mie généreuse et fondante, sa recette simple et naturelle valorisant des ingrédients de qualité, en font non seulement un produit rassurant et résolument gourmand mais également une source d'inspiration.

Ce phénomène de la « briochisation », qui s'affirme depuis plusieurs années, ouvre la voie à l'inventivité. Sur le marché du snacking notamment, la brioche dévoile tout son potentiel, servant de base aux sandwiches comme dans la préparation du lobster-roll, spécialité née sur la côte Est des États-Unis. Une évolution qui se traduit aussi par l'ouverture de points de vente entièrement consacrés à la brioche et par sa présence sur les cartes des restaurants étoilés les plus prestigieux.

À chaque région française, sa brioche... ou presque ! De Paris à Lyon, de la Normandie à la Savoie, en passant par la Vendée, l'icône gourmande se décline sous des formes plurielles mais toujours aussi savoureuses. Nature ou parfumée, ronde, rectangulaire ou tressée, elle invite à la découverte de traditions culinaires locales, à l'image des spécialités que nous avons sélectionnées.

EN CHIFFRES

+15%

C'EST LA PROGRESSION
DES ÉCHANGES SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX
AU SUJET DE LA BRIOCHE
DEPUIS 3 ANS

Source : PURATOS - mai 2025

+ de 30

C'EST LE NOMBRE DE
SPÉCIALITÉS FRANÇAISES
AUTOUR DE LA BRIOCHE



LES BRIOCHE DU MONDE

Si la brioche se décline en France à travers une multitude de recettes - parisienne ou à tête, vendéenne, feuilletée, aux pralines, kouglof alsacien ou encore fallue normande - elle se réinvente également à travers le monde. Ronde ou torsadée, agrémentée de chocolat, de fruits confits ou d'autres notes réconfortantes, elle raconte à elle seule une grande histoire de saveurs et de traditions.

- 1 LA BABKA :** Impossible de passer à côté de cette brioche torsadée emblématique d'Europe de l'Est. Tirant son nom du mot « babouchka » qui signifie grand-mère, elle joue sur les contrastes entre le fondant de sa garniture - le plus souvent au chocolat ou à la cannelle - et le moelleux de sa pâte.
- 2 LE PANETTONE :** Originaire du Nord de l'Italie, ce phénomène gourmand séduit par sa texture aérienne et filante, obtenue grâce à l'utilisation de levain naturel et à une fermentation longue. Traditionnellement enrichi de fruits confits et de raisins secs, il se savoure depuis quelques années en version salée.
- 3 LES CINNAMON ROLLS :** Apparues en Suède mais également très populaires en Amérique du Nord, ces petites brioches en forme de spirale ravissent les papilles par leur goût intense de cannelle et leur glaçage généreux.

LE CRAMIQUE : Parsemée de raisins ou de sucre, cette brioche belge présente une texture légèrement filante qui résulte d'un pétrissage soigné. On la retrouve aussi dans le Nord de la France.

LA MOUNA : Spécialité algérienne saupoudrée de sucre, elle se distingue par sa mie dense délicatement parfumée aux agrumes et sa forme ronde ou légèrement aplatie.

PAROLE ET REGARD DE PRO

Artisan passionné et boulanger d'excellence depuis près de vingt ans, **Brian Boclet** a dirigé la prestigieuse boulangerie de l'École hôtelière de Lausanne. Finaliste du concours **MOF Boulanger 2023**, il transmet aujourd'hui, en tant que formateur, sa maîtrise des gestes techniques et son goût pour la créativité. Pour lui, la qualité d'une brioche repose sur trois critères essentiels : une **texture moelleuse**, un **goût beurré authentique** et une **bonne conservation**. À travers son expérience, il nous partage ici l'exigence et la passion qui animent son parcours de professionnel.



RETROUVEZ BRIAN  



QUELLES SONT LES RÈGLES À SUIVRE DANS LE TRAVAIL DE LA BRIOCHE ?

La patience est une règle d'or. Bien souvent, on cherche à aller trop vite mais la brioche exige du temps. Une fermentation trop courte, une inclusion de beurre hâtive ou un pétrissage trop rapide font partie des erreurs les plus courantes. Il faut également savoir être bien organisé. Comme en pâtisserie, il est nécessaire d'échelonner les différentes étapes de préparation pour ne pas se laisser déborder. Pour cela, on peut passer par des phases de surgélation, qui permettent de fluidifier le travail tout en préservant la qualité finale.

COMMENT PARVENIR À UN BON ÉQUILIBRE ENTRE TEXTURE FONDANTE ET RICHESSE AROMATIQUE ?

La texture si caractéristique de la brioche dépend en grande partie du beurre : en diminuer la quantité revient à s'écarter du produit pour se rapprocher d'un pain au lait. En ce qui concerne le goût, le beurre aussi joue tout son rôle mais on peut en plus s'appuyer sur des sirops parfumés, vanillés ou à base de rhum, pour donner une autre dimension.

QUELS INGRÉDIENTS FAUT-IL PRIVILÉGIER POUR OBTENIR UNE BRIOCHE DE QUALITÉ ?

Le choix des matières premières est en effet déterminant. Parce qu'il est l'ingrédient principal, un beurre d'excellence comme le beurre Charentes-Poitou AOP constitue la base de la préparation d'une brioche. Il offre une plasticité idéale, une douceur crémeuse et une grande stabilité. Pour les artisans qui font le choix du levain, je recommande de le produire et de l'entretenir soi-même afin d'en maîtriser l'acidité et d'obtenir une fermentation harmonieuse.

QUELLES TENDANCES OBSERVEZ-VOUS ACTUELLEMENT ?

Le choix des matières premières est, en effet, déterminant. On observe aujourd'hui un véritable engouement pour le **panettone**. **Christophe Louie** a ouvert la voie, et cette spécialité italienne s'impose désormais comme un nouveau classique pour les artisans désireux de diversifier leur offre. Il faut dire que ce produit d'exception résulte d'un travail minutieux sur les **arômes** et la **fermentation**.

Parallèlement, le **levain** connaît lui aussi un regain d'intérêt : il améliore non seulement la **conservation** des produits, mais permet également de développer des **arômes plus complexes**.



COMMENT INNOVER SANS TRAHIR L'AUTHENTICITÉ DE LA BRIOCHE ?

Je pense que le champ de création de la brioche est infini. On peut non seulement jouer avec les ingrédients en utilisant par exemple des farines de blé anciens qui proposent des saveurs différentes mais aussi élargir le champ des usages avec des brioches salées qui serviront d'accompagnement. La forme aussi peut être réinventée. J'ai par exemple imaginé une brioche aérienne en forme de « coussin » qui évoque le côté bombé des fauteuils capitonnés. Il faut juste veiller à trouver le parfait équilibre entre le goût et le visuel : une belle brioche doit tenir sa promesse et offrir une expérience gustative à la hauteur de sa présentation.



INGRÉDIENTS

Farine T45	1 000 g
Œuf	420 g
Lait	100 g
Levure	30 g
Sucre	40 g
Sel	20 g
Beurre d'incorporation Charentes-Poitou AOP (infusé au besoin)	250 g
Ingrédients en fin de pétrissage	
Sucre	80 g
PF viennoise	300 g
Beurre Charentes-Poitou AOP	500 g

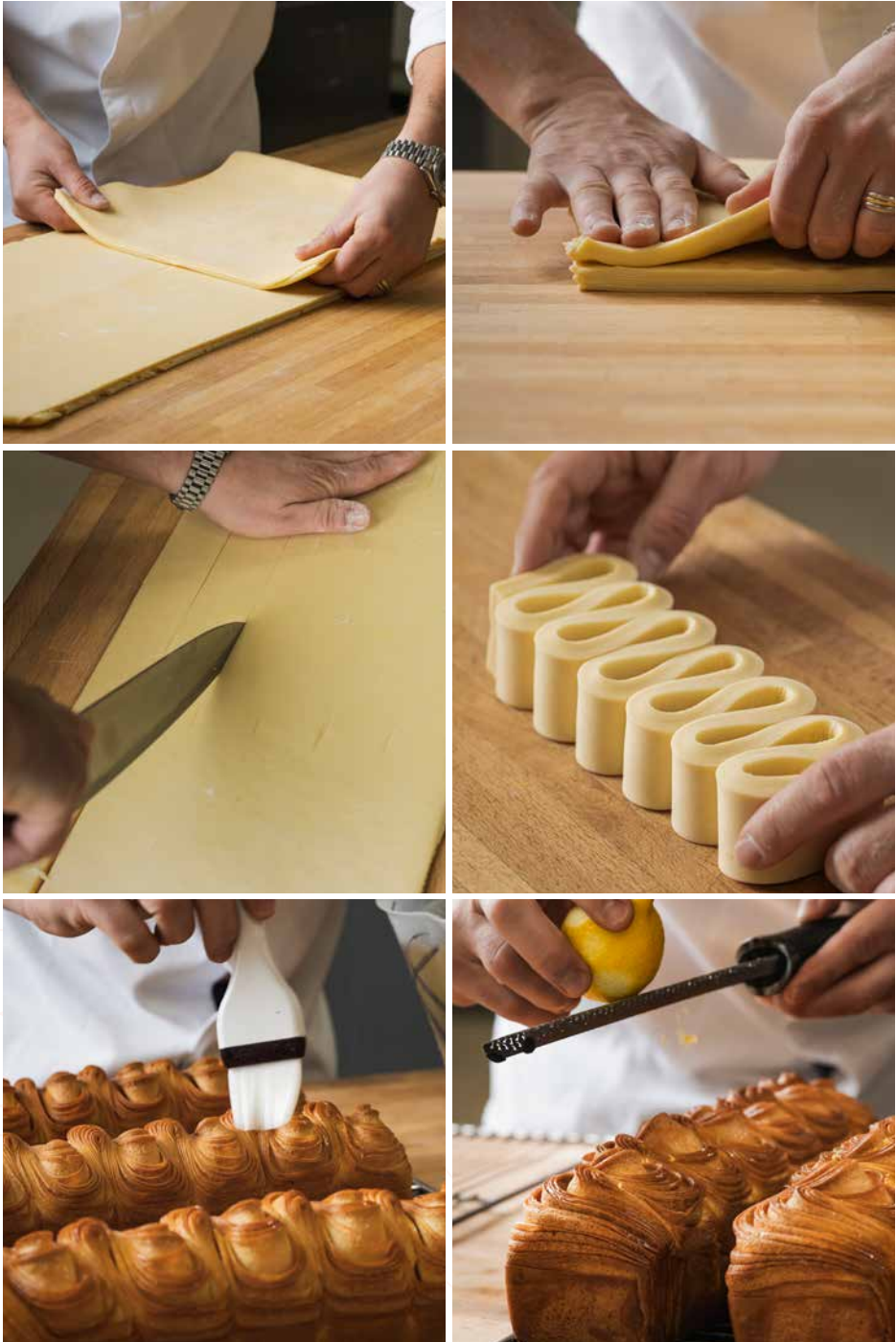
RÉUSSIR
LA BRIOCHE
FEUILLETÉE

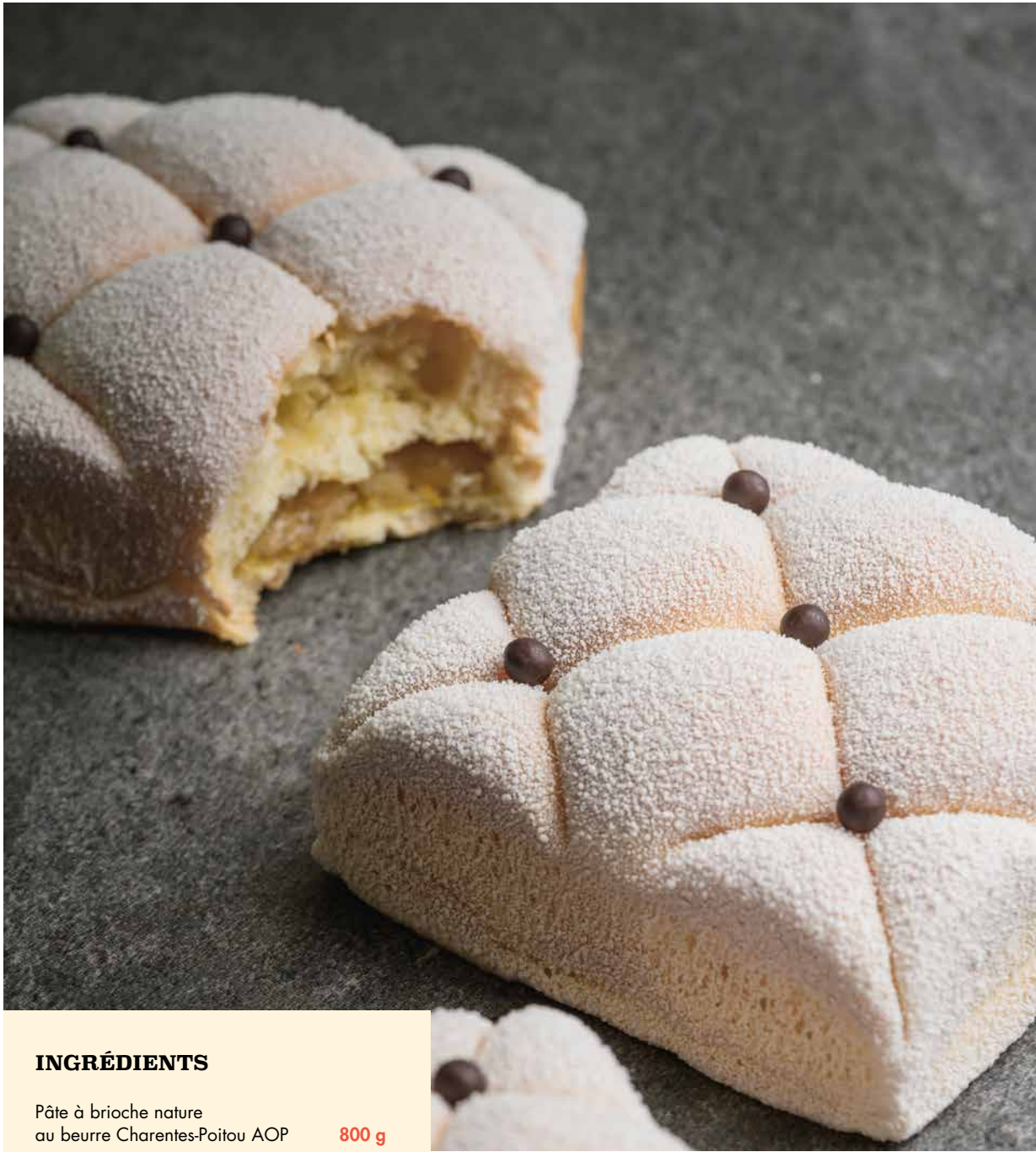
PAS À PAS

1. Réaliser deux tours simples
2. Préparation du pâton : mettre le pâton à dimension de la hauteur du laminoir (environ 55 cm) puis couper en deux dans le sens de la longueur et superposer les deux parties. Abaisser le pâton à environ 5,5 mm d'épaisseur, sur une dimension de 100 cm x 28 cm.
3. Détailler en 6 bandes égales
4. Façonnage en accordéon
5. Cuisson et finition : napper au sirop en sorti de four

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base : (TB) 50°C environ	Température de pâte : 23°C	Tourage : 2 tours simple
Pétrissage : 7 min en 1 ^{re} vitesse, ajouter les ingrédients de fin de pétrissage puis de nouveau 7 min de 1 ^{re} vitesse, ajouter 1 min de 2 ^e vitesse si besoin.	Pointage 1 : 30 min	Détente : 1 heure à 1°C
	Division : 2 000 g	Apprêt : environ 2H30
	Mise en forme : ovale puis rectangulaire 40 x 60 cm	Dorure : aucune
	Pointage 2 : 12 heures à 3°C	Cuisson : 30 min à 155°C au four ventilé
		Ressuage sur grille





INGRÉDIENTS

Pâte à brioche nature
au beurre Charentes-Poitou AOP **800 g**

Pâte d'amande à l'orange

Pâte d'amande 50% **450 g**
Gousse de vanille **1 pièce**
Zeste d'orange **1 pièce**
Écorces d'oranges confites **100 g**

FINITION 1

Spray velours blanc **QS**

FINITION 2

Billes croustillantes Valrhona **5/coussin**

PETIT COUSSIN ORANGE

MÉTHODE DE TRAVAIL

Apprêt : 2h30 à 28°C
Cuisson : 17 min 145°C
Ressuage : sur grille

PÂTE D'AMANDE À L'ORANGE

Au batteur muni d'une
feuille mélanger tous les
ingrédients nécessaires à
la préparation, une fois le
mélange homogène, mettre

la masse entre deux feuilles
guitare puis abaisser au
laminoin à 4 mm.
Réserver au congélateur.

PAS À PAS

- 1. Préparation du pâton :**
abaisser le pâton à 4mm
- 2. Détaillage :** détailler
12 carrés de 8 cm de côté,
abaisser les chutes à 1mm
d'épaisseur et détailler
12 carrés de
8 cm de côté. Découper des
carrés de pâte d'amande
orange de 7cm de côté les
poser sur les pâtons de 4mm,
mettre le carré plus fin au-dessus
de la pâte d'amande pour
enfermer la pâte d'amande.
Souder les deux pâtes.
- 3. Façonnage :** fendre les carrés
de brioche afin de réaliser
les coussins, enfermer
les coussins dans des moules
carrés de 9cm de côté.
- 4. Apprêt :** 2h30 à 28°C
- 5. Cuisson :** 17 min 145°C
- 6. Ressuage :** sur grille
- 7. Finition :** mettre
les viennoiseries en cellule de
refroidissement rapide
30 minutes, vaporiser les
coussins au spray velours blanc.
Mettre les 5 billes de chocolat
pour finir le trompe l'œil.





INGRÉDIENTS

Pâte à pain viennois		
Farine T45	1 000 g	
Curcuma	20 g	
Eau	250 g	
Lait	270 g	
Sel	18 g	
Sucre semoule	100 g	
Levure	30 g	
Pf viennoise	250 g	
Beurre d'incorporation Charentes-Poitou AOP	150 g	
Graine de Nigelle	QS	
Beurre Charentes-Poitou AOP de tourage	500 g	
Garniture		
Saucisse de volaille de 20 cm	25 pièces	
Vieux Cheddar râpé	500 g	
Ketchup	500 g	
Moutarde	500 g	
Oignon frit	500 g	
Moutarde Américaine	500 g	
Citron frais	2 pièces	
Beurre Charentes-Poitou AOP (noisette)	200 g	

NEW YORK
HOT-DOG
CURCUMA CITRON NIGELLE

PAS À PAS

- 1. **Température de base** : 46 à 50°C
- 2. **Incorporation** : mettre tous les ingrédients du pétrissage
- 3. **Frasage** : environ 3 min en 1^{re} vitesse
- 4. **Pétrissage** : 7 min en 1^{re} vitesse et 2 à 3 min en 2^e vitesse
- 5. **Consistance** : batarde
- 6. **Température** : 23°C
- 7. **Pesage** : 2,100 kg
- 8. **Mise en forme** : ovale
- 9. **Pointage** : 30 min puis 12 h à 3°C

10. **Tourage** : 2 tours double intégrer les graines de Nigelle au deuxième tour double, couper votre pâton en 4 parts égale, disposer des graines de Nigelle sur deux des 4 surfaces, reconstituer votre tour double en superposant vos 4 pâtons dans cet ordre, pâton 1 avec graine, pâton 2 sans graine, pâton 3 avec graine, pâton 4 sans graine.

11. **Détente** : 1 heure à 1°C

12. **Préparation du pâton** : abaisser le pâton à 10 mm et détailler des bandes dans le sens de la hauteur sur 28 cm de largeur, remettre le reste du pâton à la même dimension, et disposer les bandes dessus. Abaisser le pâton à 2,5 mm d'épaisseur dans le sens des feuillets.

13. **Détaillage** : 14 cm de large x 12 cm de haut

14. **Façonnage** : dresser la moutarde américaine et poser la saucisse ainsi que le cheddar dessus puis enrouler. Mettre en moule gouttière 20 x 4 x 4 cm.

15. **Apprêt** : 2h30 à 28°C

16. **Dorage** : aucun

17. **Finition** : après défournement et démoulage, au pinceau napper de beurre noisette citron le hot-dog puis à la poche dresser le ketchup et la moutarde en zigzag, parsemer d'oignon frit sur la longueur du produit.

18. **Cuisson** : 190°C au four à sole 170°C au ventilé, 16 min environ

19. **Ressuage** : sur grille

MISE EN PLACE SPÉCIFIQUE

Faire un beurre noisette à la casserole, le refroidir afin qu'il ne brûle pas puis ajouter le zeste de 2 citrons jaunes. Réserver au frigo avant l'utilisation. Passer au micro-onde avant utilisation.



NOTES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Explore:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on the right side, suggesting it's part of a bound notebook. There is no handwriting or other markings on the page.

Florence,
éleveuse à Challans
(85)

ÉLEVEUSE DE BEURRE

CHARENTES-POITOU AOP
DEPUIS 2013

FLASHEZ POUR
DÉCOUVRIR
L'ENSEMBLE
DES LIVRETS
EXPLORE



 aop-beurre-charentes-poitou.fr

Les passionnés du goût.

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. www.mangerbouger.fr

