

PANADE

• • • •

MEROUAN BOUNEKRAF, L'ANIMATEUR CULINAIRE PHARE DE M6 OUVRE PANADE, SA NOUVELLE BOULANGERIE-PÂTISSERIE



C'est dans le 15^{ème} arrondissement, à deux pas de la rue du commerce, que l'ancien Top Chef 2019 et animateur fou de M6, Merouan Bounekraf a posé ses valises. Depuis peu, il a inauguré en toute discrétion, sa première boulangerie-pâtisserie : Panade. Connu pour son humour, sa créativité et son côté décalé, Merouan a fait de Panade, un lieu à son image. Un bon condensé de tout ce qui fait sa personnalité ! Du show, de la blague, du jeu de mots (beaucoup de jeux de mots), du talent et surtout de la folie.

Pourquoi Panade ? **“Car on est tous dans la panade non ?”** répond spontanément Merouan quand on lui pose la question. Mais c'est également un potage au pain bouilli et une pâte de chou. Quelque chose de simple et de populaire, qui reflète parfaitement l'état d'esprit du chef-pâtissier.

Véritable Q.G de la fringale, ici les vitrines sont bien fournies ! Sur le côté, les viennoiseries et pâtisseries sont réalisées devant les yeux des clients, tout au long de la journée. Le reste se passe en bas, au laboratoire, car tout est fait sur place.

Merouan propose des incontournables, mais n'aime pas faire comme tout le monde, alors pas de classique ! Il nous fait également une petite frette (assumée) à la tarte. Ainsi le cookie prend la forme d'une tarte **“Cook'XXL”** aux deux saveurs pistache/chocolat blanc ou pécan/chocolotat, à partager. Ou encore, la tropézienne qui se veut parisienne avec la **“Troparizienne”** (version tarte) dans laquelle la brioche est





remplacée par une pâte à croissant très friable et la **“T’as une tâche”** (à la pistache) qui rencontre d’ores et déjà son petit succès.

Les pains aussi ont été chamboulés par le trublion Merouan, avec le **“Truffon”** (un pain viennois aromatisé à la truffe), **“L’Epistou”** (un pain au pistou) ou la **“Blackquette”** (une baguette à base de malt fumé pimpée à l’huile fumée).

Côté salé, des tartes bien sûr, mais pas n’importe lesquelles ! La **“Burratarte”**, la **“Tartruffe”** ou **“Tartichaut”** dont leur nom ne laisse pas de place au mystère. C’est franc et direct, pas de chichi inutile, l’important c’est le goût !

Sans oublier, un coin épicerie dans lequel il y a tous les jours une nouveauté. Pas le temps de s’ennuyer, les idées fusent chez Panade ! Sur les étagères, du caramel, des pâtes à tartiner, des rillettes de poisson et depuis peu un brie à la truffe maison…

Chez Panade, chaque création, imprévu, blague, sont l’opportunité de créer et de faire sourire ! Cette pile électrique ne s’arrête jamais, et chaque acte manqué est une source d’inspiration. Comme les fameux loupés de Roland, qui sont le résultat de tartelettes trop cuites par l’apprenti Roland, désormais emballées et en vente pour accompagner le café. D’ailleurs Roland se fait un plaisir de signer des autographes depuis !

La bûche et la galette made in Panade

Merouan mise sur des valeurs sûres pour Noël, histoire d’éviter les embrouilles du Réveillon. Exit les parfums improbables, la **“Trûche”** met tout le monde d’accord avec son fond sablé/madeleine et l’association du citron de Menton, noisettes et praliné. Un délice !

Pour 6-8 personnes - Prix 59€

Pour l’épiphanie, même combat ! Une version **“Galette des Reines”** avec un feuilleté au beurre AOP Poitou-Charentes et une bonne frangipane maison dont seul le chef à le secret.

Pour 6-8 personnes



Mais qui est Merouan Bounekraf ?

“Travaille à l’école sinon tu finiras cuisinier !” véritable leitmotiv pour Merouan, cela ne lui a pas mal réussi !

Après être passé par des grands maisons étoilées, du Bristol, à L’escargot 1903 en passant par les cuisines de l’hôtel Le Métropolitain****, c’est dans la saison 10 de Top Chef qu’il s’est fait remarquer. Par sa cuisine oui, mais aussi par son humour et son naturel. Le show, le spectacle, il aime ça Merouan ! Et ça ne passe pas inaperçu chez M6, la chaîne décide de lui confier l’animation de plusieurs émissions sur la pâtisserie comme **“Le**

Meilleur Pâtissier : Gâteaux sur commande”, **“Mon gâteau est le meilleur de France”** aux côtés de Cyril Lignac, **“Les restaurants extraordinaires”** dans laquelle il part à la rencontre de chefs étoilés dans des cadres insolites, ou encore bientôt **“La meilleure boulangerie de France”**.

Ce rôle d’animateur, c’est tout lui ! Mais il ne voit pas sa vie sans cuisine, sa passion. Alors pourquoi ne pas faire les deux ?!

Il déconne, mais ne se confie pas souvent. C'est dans son livre "**Accords Mets & Vannes**" (aux éditions Larousse) qu'il ose se dévoiler. Son parti-pris : être sérieux sans se prendre au sérieux. Un ouvrage atypique (comme lui), qui se veut "gastronomiquement drôle". Et tout est fait par Merouan : des recettes, au récit, jusqu'au stylisme.

Maintenant c'est sur les planches de chez Panade, qu'ils régaleront la galerie dans tous les sens du terme. À Paris pour le moment, mais qui sait la Corse l'appelle (secrètement).