

Dans les coulisses de la fabrication du meilleur croissant de la Marne

Par Mélanie Cousin Publié le 16/03/2020 à 14:47 Mis à jour le 16/03/2020 à 15:26



Sébastien Chazée a remporté le prix du meilleur croissant de la Marne le 10 mars 2020

Croustillance, régularité et cuisson étaient étudiés lors du concours du meilleur croissant de la Marne. Sébastien Chazée est arrivé premier, nous sommes allés découvrir comment est fabriquée cette fameuse viennoiserie.

Arrivée dans la boulangerie de Sébastien Chazée, l'odeur est déjà alléchante. La particularité de cet artisan : il a remporté le prix de meilleur croissant de la Marne le mardi 10 mars. Nous sommes allés à sa rencontre pour connaître ses secrets de fabrication. C'est dans son « laboratoire » qu'il confectionne chaque jour ses viennoiseries. Selon ce dernier, si ses croissants sont si spéciaux, c'est parce qu'ils sont faits avec « de l'amour, du temps et des produits de qualité ».

Utiliser uniquement des produits français



Au coeur de la boulangerie des meilleurs croissants de la Marne / © Mélanie Cousin

« On a une très bonne farine fournie par les moulins Bourgeois, une entreprise familiale qui nous suit depuis le début », explique Sébastien Chazée. Il améliore également le goût de son croissant grâce à un ingrédient particulier. « Je fais moitié miel, moitié sucre », confie le boulanger.

La clé pour obtenir une viennoiserie si aérienne : sa façon d'incorporer le beurre. Mais nous n'en saurons pas plus. « Ce n'est pas un secret, mais je ne veux pas trop en dire non plus », sourit-il. À la sortie du four, visuellement le croissant est déjà impressionnant, diverses couches de pâtes sont perceptibles. Lorsque l'on croque dans la viennoiserie, la pâte est à la fois croustillante et fondante à l'intérieur.

Selon Sébastien Chazée, cela s'explique par les produits utilisés. Il tient à ce que ses ingrédients viennent exclusivement de France, pour s'assurer de leur qualité. Un des mots d'ordre du boulanger est d'utiliser des bonnes matières premières sans regarder à la dépense.

La marge c'est le client. Je veux que quand on sorte de chez moi, on soit bien accueilli et que l'on reparte avec un bon produit de qualité.

- Sébastien Chazée, boulanger

Sébastien Chazée participe pour la première fois à un concours. Il a été poussé à s'inscrire au meilleur croissant de la Marne, par ses proches et ses employés. « Me faire voir dans ces choses-là, je n'aime pas ça, j'aime bien être discret », explique-t-il. L'homme est heureux, ce prix a fait plaisir à son équipe « ils étaient plus contents que moi d'ailleurs. », s'amuse-t-il.

Je ne vais pas dire que l'on est le meilleur croissant de la Marne, non, car sur toutes les boulangeries, on est que 26 à s'être présentées au concours.



chaque boulanger devait en présenter six courbés à l'ancienne

« C'est le meilleur croissant du concours peut-être », admet-il. Pour cette compétition, chaque boulanger devait en présenter six courbés à l'ancienne, « avec une taille et un poids défini ». La croustillance, la régularité et la cuisson étaient jugées. Lorsqu'il a appris sa victoire, Sébastien Chazée affirme avoir été étonné. « On se défend et on essaie toujours de faire mieux, car on est passionné par notre travail », précise-t-il toutefois.

Une passion qui l'anime depuis 18 ans :

« à la base, je suis un pâtissier, puis j'ai fait de la cuisine et de la boulangerie. » L'homme a désormais deux magasins à son compte : La p'tite boulangerie, rue de Sillery, à Taissy et la La Fournée d'Hugo, place René Clair, à Murigny. Il est associé avec son père dans cette deuxième boutique.



Sébastien Chazée en pleine préparation de ces fameux croissants

Cette victoire n'a pas eu d'influence sur les ventes. Le prix ne se ressent toutefois pas encore dans les ventes. « Malheureusement avec le corona super virus, nous connaissons une petite baisse », raconte le boulanger. « Il ne faut pas que ça dure trop longtemps, car ça va mettre pas mal de boulangeries dans la difficulté », déplore-t-il.