

## Autour d'un plat... par Philippe Couderc

# Le baba au rhum

**R**evient le baba ! Avec ou sans rhum, noyé ou desséché, il est trop souvent comparable à une éponge mal essorée ou passée au four. Il se montre cependant parfois à la hauteur de sa noble naissance. Onctueux d'une pâte aérée, toute simple de beurre, de farine et d'œufs, ponctuée de sucre et de raisins secs, mouillée très léger de rhum aussi et moustachue parfois de crème Chantilly. Il se déguste en glouton en « *ouvrant très largement la bouche* », dit l'Académie des Gastronomes.

On le doit au roi chahuté de Pologne, Stanislas Leszczynski, par-delà duc de Lorraine par la grâce de Louis XV à qui l'histoire avait casé sa fille Marie

Leszczynska. Il l'a en quelque sorte « inventé » dans son palais de Varsovie alors qu'il suggérait à son pâtissier de rendre plus moelleux un kouglof étouffé-chrétien. Solution fut trouvée

en le garnissant d'une crème imaginée précédemment par Vatel à... Chantilly et à le tremper d'un sirop de rhum. Alors plongé dans la lecture des contes des « Mille et Une Nuits », séduit,

il baptisa « Ali Baba » – abrégé plus tard en « Baba » – cette nouvelle préparation. La future Madame Louis XV emmena dans sa suite le pâtissier avec sa recette au château de Versailles... avec celle de la meringue, mais c'est une autre histoire. ■ PH. C.



Le baba se déguste en glouton, « en ouvrant très largement la bouche ».

### OÙ EN MANGER

Depuis 1730, **chez Stohrer**, pâtissier au 51, rue Montorgueil (2<sup>e</sup>), 01-42 33-38 20, sous ses 3 versions originales et d'époque nature, chantilly, au rhum - (de 3,90 à 4,10 euros) **Chez Antoine**, de marée réputée, 10, avenue de New York (16<sup>e</sup>), 01 40-70 19-28, il se sert au format « baba bouchon » (18 euros), sophistiqué d'ananas caramélisé et d'une glace rhum raisin. En expression brasserie (10 euros) **chez Vagenende**(6<sup>e</sup>), 01 43-26-68 18

David Grimbet