

# Côté Dionysien **Un artisan pâtissier** **Mi-temps gourmande**



YANN MAMBERT

■ Franck Lannois et son gâteau inspiré du rugby / *Franck Lannois and his Rugby World Cup cake.*

**Franck Lannois, pâtissier traiteur de son état, a concocté un gâteau en l'honneur de l'événement rugbystique.**

DANS LE COMMERCE de bouche, c'est bien connu, les artisans les meilleurs sont les plus créatifs. Franck Lannois ne déroge pas à la règle. Dans la petite boutique où il a succédé à son père, ce pâtissier traiteur propose régulièrement de nouveaux gâteaux aux fins gour-

rets qui constituent sa fidèle clientèle. En général, c'est en fonction des saisons. Mais cette fois, notre artisan s'est attelé à un autre défi : interpréter pour le délice des papilles l'événement sportif qui se déroule à quelques encablures de son enseigne. Ce gâteau inspiré par le rugby, « j'y pense depuis un an », dit-il.

Avec Vincent, son ouvrier qualifié, Mounir et Sankoun, ses deux apprentis, « on a cherché quels pourraient en être la forme

et le goût. Chacun a donné ses idées ». Et la première à s'être imposée est empruntée au jargon des stades pour désigner la mi-temps : la pause citron. Agrume réputé pour sa vitamine C, « le citron, ça dynamise. Et puis, il y a sa forme », oblongue. C'était en effet bien trouvé. La suite est histoire de savoir-faire. « C'est une mousse citron avec du pain de Gênes. Elle est recouverte de fines lamelles de coco, qui sont repassées au pistolet avec du beurre de cacao teinté