

**Julien Boutonnet**,  
Meilleur ouvrier de France  
pâtisserie 2015, chef exécutif à  
l'Ecole hôtelière de Lausanne.



**Arlette Picard**,  
Chargée de cours à l'école  
Richemont, championne d'Europe  
de la boulangerie artisanale en 2004,  
avec l'équipe suisse.



**Lucien Moutarlier**  
Pâtissier, chef  
d'entreprise avec  
quatre boutiques.



**Laure Jacquat**  
Indépendante, membre  
du comité directeur de  
l'Association romande  
des artisans boulangers,  
pâtisseries et confiseurs  
(ARABP)

# Des brioches sèches, chimiques et amères

**PANETTONES** Ils envahissent les rayons à l'approche de Noël. Notre dégustation de dix produits achetés dans les supermarchés montre qu'ils ne convaincront pas les gourmets. Un seul achat se démarque timidement du lot.

Sébastien Sautebin

Pour de nombreuses familles, le panettone est la friandise de Noël par excellence. Les grands détaillants l'ont bien compris, et en inondent leurs rayons dès novembre déjà. Mais leurs brioches industrielles ont-elles les qualités nécessaires pour ravir les papilles de vos invités exigeants?

Pas vraiment, si l'on se réfère à la dégustation que *Bon à Savoir* a organisé avec cinq experts (voir photos). Selon le pâtissier Lucien Moutarlier, «un bon panettone a un joli croustillon doré et une très bonne qualité de fruits confits. Sa mie est moelleuse et aérée. Il possède une grande fraîcheur

et une douceur en bouche avec une bonne saveur de beurre et un parfum d'agrumes qui reste longtemps en bouche».

Cette description met l'eau à la bouche, mais les résultats de la dégustation ont plutôt laissé un goût amer à nos experts, au propre comme au figuré! Ainsi, les dix panettones «classiques» (raisins secs, fruits confits et écorces d'agrumes) de notre panel ont été jugés, entre autres, secs, peu aromatiques, chimiques et souvent désagréablement amers! Nos spécialistes pointent notamment du doigt les additifs alimentaires utilisés dans les processus industriels. Alors que les panettones sont une pâtisserie de Noël, les produits que nous avons achetés au début du mois de novembre comportent des dates de péremption allant jusqu'en avril, en mai et même jusqu'en juin 2019!

«En comparaison, un panettone artisanal se conserve au maximum deux mois», explique Lucien Moutarlier qui conseille à sa clientèle de le consommer dans les trois semaines. Avec une petite astuce: attendre au moins quatre à cinq jours après sa fabrication pour qu'une osmose se fasse entre les parfums.

## VISUEL PROMETTEUR, MAIS RÉSULTATS DÉCEVANTS

Tout avait pourtant bien commencé. En effet, notre jury a d'abord noté l'aspect visuel des panettones – leur croûte, la couleur de cette dernière et la structure de

la mie –, et cela se passait plutôt bien. Trois panettones ont ainsi obtenu une bonne note, dont le Maina de Migros, vainqueur du test, le Monarc d'Aldi et le Tre Marie vendu par Coop, et aucun n'a été sanctionné d'une appréciation

20 = Parfait  
De 18 à 19,9 = Excellent  
De 16 à 17,9 = Très bon  
De 14 à 15,9 = Bon  
De 11 à 13,9 = Satisfaisant  
De 10 à 10,9 = Insatisfaisant  
Pas de note au-dessous de 10.



MARQUE	MAINA	MONARC
DÉSIGNATION	Il Gran Panettone	Panettone au beurre
ACHETÉ CHEZ	Migros	Aldi
PRIX PAYÉ	14.10 fr.	5.99 fr.
POIDS	1 kg	1 kg
PRIX AU KILO	14.10 fr.	5.99 fr.
POINTS FORTS	Mie aérée et bien levée, bonne répartition des fruits. Texture briochée et moelleuse. Belle odeur.	Belle forme, bien bombé. Mie régulière et suffisamment aérée.
POINTS FAIBLES	Amertume en fin de bouche	Manque d'arômes
<b>NOTE FINALE SUR 20</b>	<b>14.0</b>	<b>13.8</b>

<sup>1)</sup> Prix en action, le prix normal est de 29.90 fr. En cas d'égalité, classement selon le

**Nicolas Taillens**  
Responsable Formation  
au sein de l'ARABP,  
Responsable technique  
du Swiss Bakery Trophy.



presque exclusivement, que des appréciations «insatisfaisant». Et, comme nos experts ont souffert en les dégustant, ils n'ont pas mâché... leurs mots! Impitoyable tout au long de la dégustation, Lucien Moutarlier a estimé que le Brera 1930 «est horrible et n'a rien à faire dans la famille des panettones». Il n'a pas été le seul à qui le Brera est resté en travers de la gorge: Arlette Picard n'a pas hésité à souligner que cette brioche n'avait qu'«un goût de catastrophe».

Mal noté lui aussi du point de vue sensoriel, le Il Vecchio Forno vendu par Denner a, de surcroît, déplu au jury sur son aspect. Il termine ainsi à la dernière place du classement, écharpé pour son goût jugé «alcoolique», «pharmaceutique», «faux», sa «mie pâle et irrégulière» ou encore la «mauvaise répartition des fruits».

**LE «GRAND PANETTONE» SE DÉMARQUE**

Quelques produits échappent néanmoins aux foudres de notre jury. *Il Gran Panettone* de Maina, acheté chez Migros, décroche ainsi de justesse l'appréciation «bon». Julien Boutonnet salue «la mie la plus intéressante du panel et des raisins moelleux», rejoint par Lucien Moutarlier qui relève «une texture briochée, un produit bien aéré

et levé ainsi qu'une bonne répartition des fruits». Nicolas Taillens apprécie «une mie enfin un peu filante, un goût et une odeur convaincants», tout comme Laure Jacquat qui souligne aussi «sa belle odeur». Un poil moins convaincant en bouche, le Monarc de chez Aldi, termine – malgré son prix plancher (5.99 fr./kg) – au deuxième rang.

Au terme de l'aventure, Laure Jacquat dit avoir été énormément déçue par la qualité des produits.

«J'ai l'impression de n'avoir rencontré que de la chimie et du synthétique», confie notre spécialiste. Fait notable, cette impression est aussi celle des experts allemands réunis par le magazine *K-Tipp* lors d'une dégustation similaire (*lire encadré*). Pour Julien Boutonnet la conclusion est claire: «Les artisans ont encore de beaux jours devant eux, car les produits industriels sont, ici, nettement en dessous.»

*Eclairage*

**Autre dégustation, mêmes critiques**

Nos collègues du magazine allemand *K-Tipp* viennent également d'organiser une dégustation de panettones de supermarchés. Leurs résultats présentent de nombreuses similitudes avec les nôtres. Ainsi, leur jury a, lui aussi, conclu que la plupart des produits dégustés ont un goût trop artificiel ou sont trop secs. Le Monarc, premier chez eux, est deuxième dans notre tableau, et le Il Vecchio Forno termine respectivement à l'avant-dernière et à la dernière place de nos classements. Impitoyables, les Allemands l'ont été aussi, et même plus que les Romands: sur les huit produits qu'ils ont dégustés, dont six se retrouvent dans notre panel, aucun n'a été jugé «bon», cinq sont «satisfaisants» et trois «insatisfaisants».

Leur trio de tête se compose, dans l'ordre, du Monarc d'Aldi, du Panettone artigianale Delicatessa de Globus et du Panettone Calssico de Lidl. Les trois produits jugés insatisfaisants sont, de la moins mauvaise à la pire note, le Migros Sélection Panettone, le Il Vecchio Forno de Denner et le Panettone Coop (absent de notre panel).



TRE MARIE	VIAGGIATOR GOLOSO	DELICATESSA	FAVORINA	SAN ANTONIO	MOTTA	BRERA MILANO 1930	IL VECCHIO FORNO
Il Panettone Milanese Coop	Panettone Manor	Panettone artisanal Globus	Panettone Classico Lidl	Il Panettone Migros	Le Panettone Coop	Panettone Classico Volg	Panettone Classico Denner
19.95 fr.	19.55 fr.	22.90 fr. <sup>(1)</sup>	5.99 fr.	11.00 fr.	9.95 fr.	9.95 fr.	5.95 fr.
1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	750 g	500 g	900 g
19.95 fr.	19.55 fr.	29.90 fr.	5.99 fr.	11.00 fr.	13.30 fr.	19.90 fr.	6.60 fr.
Belle couleur de croûte et belle forme, fruits bien ressentis.	Odeur fraîche, fondant, belle brillance, produit appétissant.	Bel arôme et belle structure	Jolie couleur, mie briochée	Très belle couleur de croûte	Bonne répartition des fruits	Jolie couleur	Mie aérée
Sec, odeur plate	Manque de réaction en bouche; manque de fruits.	Couleur artificielle, un peut trop cuit.	Trop d'amertume en bouche.	Très amer	Sec, légèrement rance	Sec, grosse amertume, goût chimique dérangeant.	Odeur synthétique, pas appétissant, très amer
<b>13.7</b>	<b>13.5</b>	<b>13.0</b>	<b>11.9</b>	<b>11.6</b>	<b>11.6</b>	<b>10.8</b>	<b>10.1</b>

prix.

Jana Christop