

# Boulangier de l'année

## Anis Bouabsa



### Anis Bouabsa, « Au Duc de la Chapelle », 18<sup>e</sup>

Il a fait ses classes chez Simon à Biscarosse avant de devenir le plus jeune MOF de la boulange. Lauréat de la meilleure baguette de Paris, Anis Bouabsa, star discrète de la boulange, est l'un des tout bons de son registre. Cet artisan, roi des longues fermentations, livre une des baguettes les plus brillantes de Paris, avec sa croûte craquante, sa mie parfumée et alvéolée. On accomplit le détour vers la Chapelle pour découvrir son pain bio, celui aux grains traditionnels, comme son pain à l'orge, sa fougasse, sa variété aux tomates séchées, lard et chorizo. Toutes ses pâtisseries de boulanger sont de qualité grande, comme la tarte chocolat aux framboises et, bien sûr, les viennoiseries. Sa brioche aux pralines, sa bressanne, sa tarte au sucre moelleuse, sa galette à la crème d'amandes, ses beignets frits, donnent envie de venir à jeun pour dévorer dès potron-minet.