

Version femina

SUD OUEST
Dimanche

RENCONTRE

Gaspard Ulliel,
un Jacquou
si craquant

**Aïe, mon
enfant
s'est laissé
entraîner**

DECO

Ambiance
graphique
en noir
et blanc

COLLECTIONS

*une
saison
ultra
courte*

COULEUR SUD-OUEST

Visite de la biscuiterie
Lolmède, une institution
d'Angoulême



SOMMAIRE

P.1 Angoulême nous révèle ses trésors de gourmandises dans une biscuiterie à l'ancienne

P.2 À Biganos (33), on peut passer du basket au « caviar de Gironde »

P.3 Song K, une ligne de vêtements inspirée des peuples nomades du monde

Dans cette boutique où règne l'esprit du travail à l'ancienne, on recherche néanmoins à surprendre les papilles en variant les saveurs

Les gourmandises d'Angoulême

La biscuiterie Lolmède est une institution à Angoulême. Visite d'un palais gourmand

Petits, ronds, blonds, roux, châtains parfois, moelleux à cœur, parfumés, odorants, tentateurs... Des piles de macarons garnissent les vitrines de la biscuiterie Lolmède, embaument l'air d'effluves doux et sucrés de cette belle boutique où le bois blond des meubles de travail et du parquet épouse joliment la pierre apparente.

La biscuiterie Lolmède préside aux goûters et autres pauses douceur des Angoumois depuis 1889, lorsque le fondateur, Édouard, s'installe place du Palet. Il travaille trois produits qui font sa réputation : le biscuit à la cuiller (duchesse), la madeleine et le macaron.

Succès colossal pour la famille qui distribue ses douceurs dans toute la Charente et dont les madeleines sont une nostalgie d'enfance pour plusieurs générations de gourmets. Arnaud et Myriam Mainemer reprennent l'affaire au début de l'année 2006 et transfèrent la boutique rue des Arceaux, à deux pas de la place des Halles.

Plus de trente saveurs

Héritiers de cœur des Lolmède, ceux-ci leur confèrent tous leurs secrets de fabrication, leur tour de main acquis sur quatre générations et surtout l'esprit du travail tradition-

nel. Les nouveaux biscuitiers travaillent donc sur des outils anciens et beaux qui ont besoin de la main humaine pour leur bon fonctionnement : tous les jours, Arnaud cire à la main les plaques de fonte pour les madeleines, broie les amandes entières (bien moins grasses que la poudre !) dans une antique machine, utilise toujours la plaque en tôle recouverte de papier kraft pour cuire les macarons, après les avoir moulés à la main et à la douille...

« Tout est traditionnel, ici », s'amuse le propriétaire. « Nous suivons scrupuleusement les recettes qui sont élaborées avec des produits très simples mais de très bonne qualité : amandes entières, sucre, blanc

d'œuf. Sans oublier l'huile de coude et la rigueur ! »

Mais il faut préciser que le jeune couple, passionné et inventif, s'autorise des variations de recettes du plus bel effet : macaron à la pistache, à la châtaigne, au café, au chocolat, au cognac, au citron, aux agrumes, aux raisins confits, au rhum, à la figue...

Trente recettes qui déclinent à l'envi des pièges subtils aux gourmands, des déclinaisons selon les saisons, l'humeur du biscuitier, l'inspiration d'une épice et le verdict des clients ! À venir, selon Arnaud, une recette salée. Une révolution du palais, à tester donc.

HÉLÈNE LAGARDÈRE

CARNET D'ADRESSES

Biscuiterie Lolmède, 3, rue des Arceaux, 16000 Angoulême (près de la place des Halles). Tél. 05.45.95.05.09. Site Internet et boutique en ligne : www.macarons-lolmede.com. La boutique est ouverte du mardi au samedi

sans interruption de 9 heures à 19 heures. Salon de thé à toute heure. Réception sur réservation de groupes de 4 à 25 personnes. Formule avec présentation de notre maison (histoire,

méthode de fabrication, dégustation). Produits maison : madeleines : 12 euros le kilo, macarons : 30 euros le kilo, croquants (10 variétés), chocolat en plaque et façonné,

Produits d'épicerie fine : thé, café, sucre, confitures... **Office de tourisme d'Angoulême**. Place des Halles. Tél. 05.45.95.16.84. Site Internet : <http://www.angouleme-tourisme.com>