

Tout savoir sur le panettone, ce fabuleux gâteau de Noël italien

Ce pain brioché traditionnel, garni de zestes d'agrumes confits et de raisins, rythme les fêtes de fin d'année en Italie. Mais il est aussi devenu incontournable chez les pâtisseries français.



Pour Pierre Hermé, le panettone est « le produit le plus complexe de toute la pâtisserie ! » Massimo Ferrante

Par **Nathalie Helal**

Le 11 décembre 2020 à 10h58

« Rendez-vous compte, le premier témoignage pictural du panettone se trouve dans un tableau de Brueghel l'Ancien, en 1567 ! », s'émerveille Iginio Massari. À près de 80 ans, cet artisan installé à Brescia, en Lombardie, et surnommé « Le pape du panettone » par Pierre Hermé lui-même, en maîtrise de longue date tous les secrets. « La légende raconte qu'un jeune commis de cuisine du seigneur de

Milan Ludovic Sforza, au XVe siècle, l'a improvisé pour remplacer le dessert brûlé d'un banquet de Noël : il aurait pétri une pâte à pain sucrée au miel, y ajoutant du beurre et des fruits confits. Le succès a été tel que le duc aurait baptisé le gâteau en son honneur *Pane de Toni*, diminutif d'Antonio, d'où ce nom dérivé de panettone ».

Si la première mention écrite du gâteau figure dans un dictionnaire milanais-italien de l'année 1606, le look actuel du panettone n'a plus rien à voir avec celui d'autrefois, comme le souligne Alessandra Pierini, fondatrice de l'épicerie italienne RAP à Paris : « C'est à partir du XXe siècle qu'il apparaît tel qu'on le connaît, c'est-à-dire, volumineux et tout en hauteur. Paradoxalement, c'est à l'industrie qu'on le doit. Le petit artisan milanais Angelo Motta, réinvente la recette du panettone, auquel il donne la forme d'un dôme, grâce à une large bande de papier épais qui l'entoure pendant sa cuisson, le *pirotino* ».

LIRE AUSSI > [La recette de la tarte aux pommes de panettone d'Alessandra Pierini](#)

Le succès est tel que Motta, dans les années 20, se lance dans la fabrication à grande échelle : le panettone se répand dans toutes les provinces italiennes, et, à partir des années 60, les chefs d'entreprise prennent l'habitude d'en offrir à leurs clients et employés [pour Noël et le Nouvel An](#). De là vient l'emballage traditionnel du gâteau, se balançant au bout d'une ficelle ou d'un ruban dans sa boîte, façon carton à chapeaux, pour plus de commodité. On est loin du panettone du XVe siècle, en forme de pain aplati.

Selon Thomas Teffri-Chambelland, fondateur de l'École internationale de boulangerie, installée en Provence, la célébration des fêtes s'est longtemps manifestée, en Europe, par une volonté d'améliorer l'ordinaire : « Le panettone est issu d'un pain au levain, composé de froment, ingrédient de luxe pour l'époque, enrichi de miel et de fruits secs. Contrairement à d'autres, il a traversé les siècles en se perfectionnant. » Car cette « brioche » fruitée, basique en apparence, est un vrai défi, y compris pour les pros.

La magie du levain naturel

« Un panettone réussi ? Un subtil dosage entre les différents ingrédients - eau, farine, œufs, beurre, sucre, fruits secs et confits - et surtout, une grande maîtrise de la technique du levain naturel », affirme Christophe Louie. Ce chef, passé par les plus grandes maisons, a développé une véritable obsession pour le fleuron de la pâtisserie italienne. Après une formation à l'école de Thomas Teffri-Chambelland, et différents stages en Italie, il s'est lancé à son tour et commercialise depuis peu ses panettonnes, fabriqués avec amour et respect scrupuleux des règles : « Il y a des étapes primordiales à respecter. Ce gâteau, c'est trois jours de boulot en tout ! Le levain sert de conservateur naturel, donc il faut observer son comportement, le surveiller, en prendre soin. Il peut se garder des années durant, à condition de le nourrir, c'est un être vivant et sensible. Quand vous faites du panettone, pas de filet de sécurité ! »



Les panettonnes sont suspendus à l'envers le temps qu'ils refroidissent /Olivieri1882

Remplacer le levain par de la levure de boulanger ? Impossible ! Certes, elle donne beaucoup de volume, mais dessèche la pâte et empêche une conservation longue durée, contrairement au levain naturel. Un phénomène scientifique, qui s'explique par les dextranes, des bactéries présentes dans le levain, qui vont

donner au gâteau son moelleux et sa mâche si caractéristique, « à la fois fondante et résistante », détaille Thomas Teffri-Chambelland, qui publie ces jours-ci un livre* sur la question.

LIRE AUSSI > [Épiceries italiennes à Paris : nos dix meilleures adresses](#)

Pierre Hermé, quinze années de pratique assidue du panettone au compteur, n'y va pas par quatre chemins : « C'est le produit le plus complexe de toute la pâtisserie ! Le moindre écart se paie cher, car on le retrouve dans le produit fini : acidité, moisissure, lourdeur... J'ai eu la chance d'être formé par Iginio Massari. Chaque année, à l'automne, il m'envoie un morceau de son précieux levain centenaire pour démarrer mes fournées ! »

Très tendance, ils se vendent comme des petits pains

La néo-boulangerie, celle qui a redécouvert le levain naturel, est une tendance forte, qui contribue à la mode du panettone. D'ailleurs, celui-ci se vend... comme des petits pains ! Laurent Trégaro, chef des achats à la Grande Épicerie à Paris, confirme cet engouement : « On en vend entre 4 000 et 5 000 par an, de 8 ou 9 variétés différentes, depuis cinq ans. Quand j'ai décidé de mettre en avant ce produit, il y a quinze ans, il n'était pas tendance. Aujourd'hui, c'est un vrai succès, qu'on nous réclame toute l'année ! C'est le gâteau idéal, grâce à ses critères esthétiques et ses saveurs nobles surtout dans sa version tradi, appréciée de tous. »

Newsletter Bien manger

Une newsletter qui va vous régaler !



[S'inscrire à la newsletter](#)

[Toutes les newsletters](#)

Car le panettone, aujourd'hui, est un éventail infini de saveurs, qui suit l'inspiration des chefs italiens et français : chocolat, marrons glacés, pistaches, noisettes, agrumes divers, et même des versions salées pour accompagner foie gras et apéro. Pierre Hermé, qui en écoule plus de 3 000 chaque année, n'imagine plus d'en priver ses clients. Alessandra Pierini, qui sélectionne les meilleurs de son pays natal avec passion et rigueur, non plus. Quant à Christophe Louie, qui a

pris le risque d'une activité mono-produit, il s'apprête à acclimater une autre spécialité italienne : le pandoro. Mais il ne part pas bien loin, puisqu'il s'agit d'un délicieux cousin du panettone.

*« *Panettone et viennoiserie au levain* », de Thomas Teffri-Chambelland, 69 € chez Bread éditions. (www.bread-editions.com)

NOS COUPS DE CŒUR

Christophe Louie

En vente à la Grande Épicerie rive gauche et rive droite, dans les boutiques Fou de Pâtisserie, chez Ottanta et [sur la boutique en ligne](#). 4, place Constantin Brancusi 75014 Paris 3 sortes de panettone (dont le tradi et la version chocolatée). Coup de cœur absolu pour le Panettone fleur d'oranger (36 € le gâteau de 750 g au beurre Charentes-Poitou AOP La Viette, fleur d'oranger du Liban, figues, amandes des Pouilles et mandarine confites).

La Grande Épicerie

Un panettone « Roi des forêts » tradi au rapport qualité-prix imbattable : 18 € 90 le kilo, vendu dans sa belle boîte métallique. Le site : www.lagrandeepicerie.com

RAP épicerie - Alessandra Pierini

Une sélection pointue d'une trentaine d'excellents panettones, de 28 € à 49 € 50 le kilo. Mention spéciale à celui aux agrumes, signé Massimo Ferrante. À découvrir, un panettone à la crème de pistaches de Bronte, réalisé par un artisan sicilien.

Boulangerie Liberté (2 adresses parisiennes)

Un unique panettone de 700 g, garni de fruits confits : oranges confites, citrons confits, raisins secs et bigarreaux. Le site : www.libertepatisserieboulangerie.com

Pierre Hermé

Panettone aux marrons glacés (29 € la pièce de 500 g), panettone au chocolat guanaja et fleur de sel (même prix). Le site : www.pierreherme.com

 VOIR LES COMMENTAIRES

Contenus sponsorisés



Mort de Christophe Dominici à l'âge de 48 ans : les causes du...

Actu



Pour les fêtes, offrez un Deejoo - le couteau de poche tendance

Deejo



[Photos] A 48 ans, voici le salaire annuel d'Anne Sophie Lapix

Cash Roadster



Flirts, libertinage... voici les femmes qui ont compté dans la...

Oh!MyMag

Bien manger



Il n'y a pas que les enfants qui adorent le goûter !



Beurre : consommez-le cru ou fondu, mais pas cuit



Recette : la tarte aux pommes de panettone d'Alessandra Pierini



VIDÉO. La recette du cheeseburger au saint-nectaire de Thierry Marx

Articles les plus lus

