

Gault & Millau

FANFAN LA GUIMAUVE, il était une fois un magicien du sucré...

À proximité de Clermont-Ferrand, dans la jolie petite bourgade de Billom, se niche un magicien qui, dans ses ateliers de pâtisserie chocolaterie et boulangerie, transforme les produits bruts en merveilles.

Cet enchanteur des papilles se nomme Emmanuel Bonnabaud. Et cela fait trente ans qu'il exerce son métier pour le plus grand bonheur des « enfants » de tous les âges. Lorsqu'il évoque les plus jeunes, il se souvient de ses sept ans quand il faisait des escapades chez le pâtissier de son village : un homme qui lui a donné le goût du métier avant de faire une belle carrière chez les étoilés comme Ledoyen, à Paris.



Depuis quelques années déjà, il est aidé de son épouse, Françoise, dite Fanfan. Avec courage, elle a lancé l'aventure de Fanfan la Guimauve avec lui en créant des bonbons, le soir, après leur travail respectif chez d'autres patrons. Ils sont désormais à leur compte à Billom. Emmanuel, natif de la région, magnifie les produits bruts en fabriquant tout maison, sur place avec ses équipes. Soudées et dévouées au succès de la Maison, toutes se donnent du mal pour vous, que ce soit dans les laboratoires comme à la vente, avec Fanfan. Et c'est réussi car les clients affluent



de partout pour se procurer des pains, des pâtisseries, des glaces, des chocolats et des confiseries aussi beaux que sublimes en termes de saveurs. Des goûts inouïs puisque les fruits comme les myrtilles proviennent de cueilleurs locaux, les framboises d'un producteur du coin, la rhubarbe des jardins de son père...

À l'ancienne

Vous aimerez les pains comme celui réalisé à la farine à la meule de pierre, travaillé sans levure et dont la pâte repose 48 heures. Vous adorerez le Pain des Volcans, une baguette aux céréales, idéale avec le fromage. En pâtisserie, vous serez émerveillé par la Pomme d'amour à la mousse de Granny Smith posée sur un crumble et une mousse de rhubarbe. Vous serez envouté par la légèreté et la subtilité des babas au rhum en verrine. Il réalise même la version mojito* qui est un succès fou ! En confiserie, « leur bébé » [Fanfan et Emmanuel ont commencé comme cela], vous serez ébahis par le travail remarquable d'Emmanuel qui crée des sucettes en sucre



tiré, des guimauves et des bonbons déclinés en plusieurs parfums, ainsi que des caramels ou encore des nougats... réalisés à l'ancienne. C'est sans compter les bonbons-chocolats et la pâte à tartiner qui fait le bonheur non seulement des petits mais aussi des grands ! Et que dire des entremets glacés comme les verrines à la fève Tonka ? En outre, ils ont un rayon traiteur fort sympathique et réalisent des cocktails renversants pour tous vos événements familiaux à conclure avec leurs sublimes pièces montées !



Le spectacle est à vue

Dans cette belle boutique lumineuse toute parée de blanc et de touches de rouge, où sont accrochés aux murs des cadres avec de belles photos de tous les collaborateurs, les clients aiment à y passer du temps. En effet, quelques fois, ils ont la chance de visiter les laboratoires et voir se faire sous leurs yeux, les chocolats et autres confiseries. Et dans le magasin, Emmanuel adore émerveiller les enfants en tirant le sucre dont les effluves embaument les lieux.



Infos : 4, avenue de la Gare,
63160 BILLOM ■ Tél. : 04-73-68-46-26 ■
www.fanfan-la-guimauve.com ■