

# Retour aux sources



JOHANNA DE TESSIERES

**RENCONTRE**  
HUBERT HEYRENDT

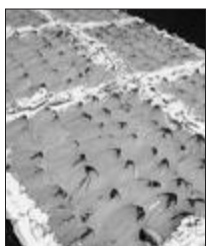
**B**ien des Bruxellois se souviennent encore de la pâtisserie Nihoul de l'avenue Louise, l'une des plus chics de la capitale. Milieu des années 1990, la maison fondée par Louis Nihoul en 1897 ferme pourtant ses portes. On est en pleine affaire Dutroux et il est facile, même s'il n'existe aucune parenté entre la lignée de pâtisseries et Michel Nihoul, d'y voir un lien de cause à effet... Sauf que, d'après Christian Nihoul, barbu bon vivant aux faux airs de Bouli Lanners, l'explication est un peu simpliste. "On employait 72 personnes, on avait des enseignes avenue Brugmann et chaussée de Waterloo. C'était trop grand pour mes parents, c'était devenu impossible à gérer..."

Aujourd'hui encore, le nom Nihoul reste pourtant synonyme d'excellence pour les gourmets. Car qui a goûté à sa tarte carrée aux poires ou à sa galette des rois ne peut plus s'en passer. Deux desserts au feuilletage parfait qui n'ont rien de créations, Christian Nihoul ayant désormais choisi de revenir à des préparations classiques. "Aujourd'hui, tout le monde fait dans les gâteaux tendances, des bavarois, des mousses. Il y a plus de gélatine que de goût là-dedans ! Moi, je suis pour la simplicité, pour que l'on reconnaisse ce que l'on a dans la bouche sans avoir besoin d'un petit papier. Et puis, c'est un créneau à prendre, personne ne fait plus ce type de gâteaux..." Ces gâteaux, ce sont des babas (cf. recette), des Paris-Brest, des crèmes au beurre (petits mokas, javanais, Louis XV, Vatel...). "J'ai connu la pâtisserie people. J'ai simplement envie de refaire les gâteaux de mon grand-père." C'est d'ailleurs avec lui qu'il a commencé dans le métier, à l'âge de six ans...

**Des petits Mickeys aux mokas**

Si la vocation peut sembler précocée, Christian Nihoul ne se destinait pourtant pas à reprendre les rennes de la maison familiale. Passionné de dessin, émerveillé par les studios Hergé, il fait d'abord la BD à Saint-Luc. Mais voilà, après son service militaire, où il côtoie Wal-

Pour **Christian Nihoul**, il n'y a pas de secrets dans ses recettes, qu'il partage volontiers, juste du savoir-faire.



**DOUCEURS** Christian Nihoul en revient aux gâteaux de son grand-père et perpétue le nom de l'excellente pâtisserie familiale bruxelloise.

thery, le papa de Natacha, son père le rappelle à la maison, l'envoyant bosser chez Romeyer et lui faisant en tout cas comprendre que les petits Mickeys, c'est bien gentil mais ça ne nourrit pas son homme.

Au contraire de la pâtisserie évidemment. Pourtant, Nihoul continue toujours à dessiner et à peindre, même si son style naïf et pastel peut surprendre au vu du personnage truculent, qui se présente cependant lui-même comme un artiste "tartiste"... Il revendique en tout cas son tempérament artistique. "Il faut être un peu architecte, créateur pour être un bon pâtissier. Je refuse de me considérer uniquement comme un technicien."

Le bonhomme n'est en effet pas un fétichiste des recettes. Allant à l'encontre du discours courant, qui veut que la pâtisserie soit une alchimie précise ou qu'il faille respecter des temps de cuisson précis. "Il faut se laisser une marge de manœuvre. Ça dépend de la saison, de l'humidité ambiante... Et puis, on cuit avec un four, pas avec un réveil !"

**Retour à la pâtisserie**

Son envie de revenir à la pâtisserie traditionnelle coïncide avec un changement dans son approche du métier. La cinquantaine bien sonnée, après avoir bossé dans une grosse structure, se bornant à donner les ordres derrière son écran d'ordinateur, Christian Nihoul a en effet eu envie il y a quelques années de remettre la main à la pâte.

S'il s'amuse et se fait plaisir aujourd'hui en faisant ses gâteaux, il reconnaît néanmoins que ce n'est pas avec ça qu'il gagne sa vie; sa production, artisanale, n'étant pas assez importante. "Je ne fais plus d'éclairs au chocolat par exemple. Je devrais les vendre 4 €; personne ne les achèterait..." En effet, une tarte feuilletée aux fruits coûte quand même la bagatelle de 17 €, un luxe ! Il est donc plus intéressant de rationaliser la production. Ainsi, son chiffre, il le fait plutôt sur ses friands et financiers, délicieux

petits cakes aux amandes qu'il peut facilement réaliser en plus grande quantité. Cependant, l'activité la plus lucrative reste son service traiteur, proposant paniers garnis de sandwiches et salades, principalement aux entreprises.

**Un boulanger sans boulangerie**

Depuis la fermeture de la boutique en 1995, l'affaire a été séparée entre Christian Nihoul et sa sœur Anne-Marie, qui a repris la chocolaterie. Deux entités séparées donc mais très proches puisque les ateliers de la chaussée de Vleurgat sont communs. Cependant, aucune enseigne n'a été rouverte, même s'ils envisagent peut-être d'y lancer un petit comptoir. Mais ni Nihoul ni sa sœur ne sont des pros de la vente directe; le contact avec la clientèle n'étant pas leur fort : "Le boulanger peut faire le meilleur pain du monde, il a besoin d'une bonne boulangerie pour le vendre..."

Pour l'heure, pour déguster ses créations, il faut passer chez Rob ou dans quelques rares boulangeries bruxelloises. Si sa gamme apparaît finalement assez limitée, c'est surtout parce que les clients ne le suivent pas quand il crée une nouvelle tarte ou un nouveau gâteau. Pas de quoi toutefois frustrer le chef pâtissier, qui a non seulement formé parmi les meilleurs pâtisseries belges du moment (le second de chez Marcolini, Luigi Biasetto...), mais qui, par le passé, a déjà tout fait. Des démonstrations de pâtisserie et de chocolaterie un peu partout dans le monde en compagnie de délégations économiques belges aux cours chez Lenôtre à Paris, en passant par les réceptions pour des grands prix de F1... "Je me suis bien amusé !" ■

**Envie d'y goûter ?**

- Chez **Rob**, on trouve la gamme complète de Nihoul. 28 bd de la Woluwe | 1150 Bruxelles. Tél. : 02.2.771.20.60.
- La boulangerie "**La miche de pain**" propose quelques tartes, bombes au chocolat... 2 av. Brugmann | 1050 Bruxelles. Tél. : 02.345.87.60.
- Le primeur "**Rhino**" distribue, lui, les friands et autres chocolats Nihoul. 405 rue Vanderkindere | 1180 Bruxelles. Tél. : 02.344.65.22.
- Le site [www.nihoul.be](http://www.nihoul.be) offre un service de vente en ligne. Rens. : 02.648.37.96

**Baba au rhum**



Voici la recette de baba de Christian Nihoul, un classique un peu passé de mode mais que l'on redécouvre avec plaisir. Comme le rhum est très présent dans ce dessert, on en choisira un de la meilleure qualité possible.

**Ingrédients (pour 8 pers.) :**

- 4 œufs; 2 c.à thé de sucre; 20 g de levure de boulanger; 225 g de farine, 85 g de lait, 115 g de beurre pommade salé; 1 c.à.c. de vanille en poudre (givrée et broyée); rhum ambré. Sirop : 150 g de sucre pour 225 ml d'eau.

**Préparation :**

Dans un robot, mélanger les œufs, le sucre et la farine. Délayer la levure dans le lait tiède puis l'ajouter dans le bol du robot. Batre le mélange jusqu'à ce qu'il soit homogène. Ensuite, incorporer la vanille et le beurre pommade à la cuillère en bois. Couvrir le bol avec un linge et faire lever la pâte pendant une demi-heure. Beurrer alors un moule à baba ou à kouglof et y verser la pâte – il doit être rempli au tiers – et faire de nouveau lever la pâte jusqu'à ce qu'elle atteigne le bord du moule. Cuire le baba dans un four préchauffé à 180°C pendant 20 min. Le sortir et le démouler sur une grille. Préparer le sirop dans une casserole en faisant fondre le sucre dans l'eau. Chauffer jusqu'à dissolution complète du sucre. Verser à la cuillère ce sirop bouillant sur le gâteau en veillant à bien le répartir sur tous les côtés. Le faire égoutter si nécessaire.

**Service :**

Au moment de servir, couper le baba en tranches et arroser d'un peu de rhum ambré et présenter avec une petite boule de glace vanille ou rhum-raisin.