Tourbillon pâtissier

Auteur : Suzi Vieira

Date : 3 juin 2021

Finaliste de La meilleure Boulangerie de France, Christophe Drouhet défend une gastronomie au plus près du terroir. Rencontre dans sa boutique de Luxeuil-les-Bains, tout au nord de la Comté.

Votre joli parcours sur M6 vous a rendu célèbre. Qu'est-ce qui vous a poussé à participer à l'émission ?
C'était une expérience inoubliable. La télé, les caméras... C'est un univers très loin du nôtre. Au début, j'étais réticent, mais il s'agit d'une opportunité unique de mettre en avant notre commerce et la région. Il nous tenait à cœur de mettre la ville de Luxeuil-les-Bains en lumière. C'est une commune de quelque 6 000 habitants, nichée tout au nord de la Franche-Comté, près des Vosges,

avec un beau patrimoine et des spécialités gastronomiques trop peu connues !

Vous avez fait forte impression avec des produits ancrés dans le terroir...
C'était important pour moi et mon binôme (prénommé Christophe lui aussi), l'un des boulangers de l'équipe. D'ailleurs, la spécialité maison qui nous a qualifiés pour l'émission – et à laquelle le Meilleur Ouvrier de France Bruno Cormerais a attribué la note maximale – n'est autre que le Tourbillon de Luxeuil, qui met à l'honneur le jambon séché de la cité, frotté aux baies de genièvre et vin rouge d'Arbois, dont la recette est ancestrale. Il est intégré à un pain focaccia roulé avec de la confiture d'oignons au vin rouge et du jus de Griottines de Haute-Saône. Depuis l'émission, il a un succès fou ! On nous appelle même de toute la France pour en commander. C'est la première fois qu'on expédie sous vide et en colis frais. La tarte Majesté avec laquelle on a accédé à la finale est également très demandée. Là encore, c'est une création qui rend hommage au terroir : une tarte aux poires, pinot rouge et cassis, ornée du lion franc-comtois et des fleurs de lys bourguignonnes.

C'est une belle reconnaissance...
Cela fait plaisir, on est fiers. J'étais loin d'imaginer toutes les retombées. Beaucoup de gens, notamment des professionnels reconnus, nous envoient des messages de félicitation et nous remercient de faire honneur au métier et à la gastronomie traditionnelle. Mon père de 92 ans, qui avait repris cette petite boulangerie en 1958, est venu ce matin lire toutes les lettres. C'était très émouvant.

Quels sont vos projets ?
Je suis un pâtissier dans l'âme, mais cette aventure m'a donné envie d'explorer un peu plus le pain. Et elle nous a renforcés dans notre volonté de toujours innover. Pour ce qui est de l'entreprise, on va bientôt embaucher deux personnes, investir dans du matériel supplémentaire et agrandir les locaux. On réfléchit aussi à mettre en place un site internet pour développer la vente à distance.

Maison Drouhet,
6, rue du docteur Gilles-Cugnier (Luxeuil-les-Bains)
FB/boulangerie.patisserie.drouhet