

# “J’aime la sensibilité de la pâte”

**Stéphanie Després**  
La Bastide Saint-Antoine - Grasse



→ Stéphanie Després ne fait pas partie de ces personnes qui ont les dents longues... Très simplement, elle aime ce qu'elle fait et avance à son rythme. C'est d'ailleurs avec beaucoup de franchise qu'elle avoue devoir sa spécialisation dans la boulangerie de restauration à un changement de condition familiale : devenue maman, elle souhaitait bénéficier d'un rythme approprié, qui lui permettait de profiter de son, puis ses enfant(s).

Son équilibre repose sur une organisation serrée. Et pour cause : il y a du travail à fournir à La Bastide Saint-Antoine de Grasse ! Levée très tôt, elle rejoint son fournil à 4 h du matin et en repart vers 13h, 13h30. A l'avance, elle a fabriqué ses petits pains, les a pré-cuits et placés au congélateur. Pour le service du jour, il lui reste à terminer leur cuisson sur soles.

## Etre à la hauteur des lieux...

Ses pains individuels pour le déjeuner et le dîner, et ses viennoiseries - brioches, panetone, fougassettes... - pour le buffet du petit-déjeuner font merveille à la table de Jacques Chibois, propriétaire depuis 13 ans de ce Relais & Châteaux des Alpes-Maritimes et chef cuisinier de renom. Ensemble, ils conçoivent l'assortiment qui correspondra le mieux aux saveurs qu'il aime mettre en scène dans ses plats.

La tendance est plutôt au classique : pain de tradition, pain de campagne, pain bio, pain aux céréales. Deux notes plus originales dans la panière : un pain aux olives et un à l'épeautre (délicieux !). D'ailleurs, le premier plaisir qu'il faut s'accorder ici, à peine assis dans l'une des

### Son parcours en 5 dates

- ✗ 2001 : mariage avec Pascal Després.
- ✗ 2002 : entre au Miramar (06) pour 3 ans et demi. Y apprendra la pâtisserie et un peu le pain.
- ✗ 2003 : naissance de sa fille Lisa. Découvre plus largement la boulangerie.
- ✗ 2005 : naissance de son fils Quentin.
- ✗ 2006 : entre à La Bastide Saint-Antoine (2 étoiles au Michelin), à Grasse (06).

salles aux couleurs douces de ce restaurant étoilé, est sans nul doute une bouchée de pain délicatement arrosée de quelques gouttes de l'huile d'olive maison. Un nectar aux accents très fruités issu des oliviers entourant la magnifique bastide.

## Entre pains et pâtisseries

On comprend la satisfaction de Stéphanie, qui a le privilège de pouvoir se perfectionner tous les jours dans cet environnement haut de gamme et au contact de professionnels confirmés. Car son mentor, Eric Bonneau, talentueux chef pâtissier de la maison, est également un exemple pour elle, qui le suit depuis plusieurs années.

A 31 ans, notre boulangère a su se faire apprécier pour son professionnalisme et son implication.

Elle reste très reconnaissante envers ceux qui l'entourent et lui ont beaucoup appris. Pour cette jeune femme qui, toute petite, était passionnée de cuisine, sa situation actuelle est un grand bonheur : « *Même si sa maîtrise demande du temps, j'apprécie vraiment le travail de la pâte, sa sensibilité et le tour de main qu'elle nécessite. Lorsqu'on s'en donne la peine, le résultat est formidable.* »

**Anne-Laure Chorand**



Au buffet du petit déjeuner de l'hôtel, à côté des pains, de savoureuses viennoiseries.

La corbeille de petits pains maison : aux olives, à l'épeautre, aux céréales...

