

# L'histoire du Baba au rhum

## Transcription

[musique de clavecin]

**Clémence Denavit :**

Il faut toujours garder près de soi, foi de souverain, un pâtissier inventif, flexible et réactif. Tenez, prenez Nicholas Stohrer, si le roi de Pologne, le roi Stanislas, ne l'avait pas gardé auprès de lui, nous n'aurions pas eu de Baba. Pierre Lienard dirige la pâtisserie Stohrer.

**Pierre Lienard :**

Ce roi Stanislas avait ramené lors d'un voyage, des brioches sèches. Il les confia donc à Nicholas Stohrer en disant, « voyez ce que vous pouvez faire avec ces brioches ». Donc Nicholas Stohrer a eu l'idée de tremper ces brioches sèches, dans du vin de Malaga, et il y a ajouté, au milieu de cette brioche, de la crème pâtissière, avec des raisins, des raisins secs et des raisins frais. Et dans la crème pâtissière, il y a de la vanille de Bourbon. Il a servi ce gâteau. Le roi Stanislas était un homme passionné des *Contes des Mille et une nuits*, et son personnage favori c'était Ali Baba. Donc, quand il a eu fini ce gâteau, il a baptisé ce gâteau l'Ali Baba. Donc ça a été le départ de l'histoire du Baba.

**Clémence Denavit :**

Comment on est passé de l'Ali Baba au Baba au Rhum ?

**Pierre Lienard :**

Le roi Stanislas de Pologne avait une fille qui s'appelait Marie Leszczyńska. Et Marie Leszczyńska est devenue la femme de Louis XV. Donc Marie Leszczyńska a demandé à son père si elle pouvait emmener à la cour de Louis XV, son pâtissier favori, parce que Marie Leszczyńska était une femme très gourmande. Nicholas Stohrer est parti à Versailles, et à Versailles, il a découvert le rhum. Au lieu de mettre ce vin de Malaga, il y a mis du rhum. Et c'est comme ça que c'est devenu, le Baba au rhum.

On est passé de l'Ali Baba avec de la crème pâtissière, ensuite à un Baba au rhum, le Baba bouchon, trempé dans un sirop avec du rhum, et c'est seulement un siècle plus tard qu'on est arrivé au Baba chantilly.