



### Le Paris-Brest

La course cycliste entre Paris et Brest deviendra l'ancêtre du Tour de France. En 1910 c'est l'organisateur de cette « classique », Pierre Giffard, qui a demandé à son ami pâtissier Durand de réaliser un gâteau en l'honneur de la course. D'où le nom et la forme circulaire de la couronne en pâte à choux du paris-brest qui est censée représenter une roue de bicyclette. Garnie d'amandes effilées, cette couronne est en suite évidée puis fourrée à l'origine de crème au beurre, de la crème mousseline actuellement. Après, la couronne est remplacée et saupoudrée d'un voile de sucre glace qu'on déguste avec un grand plaisir.

### L'Éclair

Un bon éclair se dévore toujours en un éclair ! Il s'agit d'un gâteau d'origine française en pâte à choux façonné en forme de doigt, fourré de crème pâtissière (parfumée à la vanille, au chocolat ou au café dans les recettes classiques) et recouvert d'un glaçage au fondant. Avant 1850, cette pâtisserie portait le nom de « pain à la duchesse ». C'est Antonin Carême, l'un des plus grands pâtissiers du XIXe siècle qui a eu l'idée de moderniser les petites duchesses. Mais il faut attendre une vingtaine d'années après sa mort pour que ce dessert se rebaptise en *éclair*. En fait, c'est en 1850 qu'il apparaît sous ce nom à Lyon et à partir de ce moment il va faire une carrière internationale grâce aussi au roi Edouard VII d'Angleterre qui en était un grand amateur.



Mais alors pourquoi l'avoir appelé « éclair » ? Il s'agit d'une plaisanterie des pâtissiers de l'époque selon qui ce gâteau était si bon qu'il s'avalait en une bouchée, à la vitesse de l'éclair.

### Le millefeuille



Le mille-feuille, également connu sous le nom de Napoléon, est un délicieux dessert français qui a une histoire fascinante. Ce dessert classique est composé de fines couches de pâte feuilletée croustillante, alternées avec une crème pâtissière onctueuse. Sa garniture peut varier, allant de la crème chantilly à la crème au chocolat ou à la confiture.

L'origine du mille-feuille vient du XVIIe siècle, à l'époque de la Renaissance. Il a été créé par le célèbre pâtissier français François Pierre de La Varenne, qui était le chef de cuisine du roi Louis XIV. À cette époque, le dessert était appelé « mille-feuilles » en référence à ses nombreuses couches de pâte feuilletée.

### La madeleine

L'histoire veut que la madeleine soit née grâce à une dispute. En 1755, Stanislas Leszczyński, ancien roi de Pologne, beau-père de Louis XV et duc de Lorraine, donne une réception au château de Commercy. Pendant le dîner, une dispute a éclaté dans les cuisines du château entre l'intendant et le cuisinier. Le cuisinier arrête son travail et par conséquent il n'y a pas de dessert. C'est Madeleine Paumier, servante de la marquise Perrotin de Baumont, qui improvise et arrive à sauver la situation en préparant des gâteaux aux œufs délicieux qui ont été servis comme dessert. Ravi le roi Stanislas a demandé qu'on lui présente la pâtissière et décide de baptiser de son prénom ce gâteau mémorable. La recette de la madeleine de Commercy est alors née !



Le roi envoie un colis à sa fille Marie, épouse du roi Louis XV à la cour de Versailles. La réputation du gâteau se répand vite dans la cour, puis dans le pays entier. Pourtant, la madeleine doit sa plus grande célébrité à un écrivain du début du XXe siècle qui l'a immortalisée dans son œuvre *A la Recherche du temps perdu* : Marcel Proust.

La métaphore de la madeleine qui réveille à Marcel les souvenirs de son enfance heureuse à Combray est l'une des plus belles pages de la littérature.

*« Je portai à mes lèvres une cuillerée de thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé, sans la notion de sa cause. »*

## Le financier



C'est un petit gâteau de forme ovale, moelleux et savoureux à base d'amande, farine, sucre, beurre et œufs. Il est né en Lorraine, au Moyen-Âge, dans un couvent de Nancy et il était connu sous le nom de *visitandine*. C'est le pâtissier Lasne qui, vers 1890, va remettre la visitandine à la mode. Puisque sa boutique était située près de la Bourse, la plupart de ses clients étaient des financiers et des hommes d'affaires. Lasne a eu donc l'idée de créer un gâteau qui pouvait être avalé sur le pouce pour satisfaire ses clients pressés et désireux de ne pas se salir les mains. Il a rebaptisé son gâteau «financier» pour des raisons évidentes et lui a donné la forme d'un lingot d'or.

## L'opéra

L'histoire commence en 1955 lorsque le pâtissier Cyriaque Gavillon, crée un gâteau révolutionnaire et assez léger. A l'époque, la plupart des gâteaux étaient trop chargés en sucre, en crème au beurre et en alcool. Gavillon réduit le sucre, enlève l'alcool et lui donne une forme rectangulaire inventant ainsi un gâteau avant-gardiste, très parisien. C'est l'épouse du pâtissier, Andrée Gavillon qui a baptisé le gâteau «opéra» en hommage à la danseuse étoile et aux petits rats de l'opéra qu'elle a vus s'entraîner dans la boutique.



## La profiterole

De délicieux petits choux au cœur glacé et une fine couverture de chocolat chaud. A l'origine, c'était un petit profit, une modeste gratification que recevaient les domestiques comme récompense. En fait, il s'agissait d'une petite boulette de pain cuite sous la cendre.



C'est l'invention de la pâte à choux qui va révolutionner la pâtisserie française et va conduire à l'évolution de la *profiterolle* en *profiterole*, ce dessert sophistiqué qu'on adore à consommer. Au XVIIIe siècle, la *pâte à chaud* prend le nom de *pâte à choux*. Mais c'est à Carême qu'on doit la pâte à choux moderne ainsi que l'invention des profiteroles. Carême a imaginé et créé des *croquembouches*, des petits choux farcis à la crème pâtissière ou à la chantilly. La profiterole vient de naître !

## Le baba au rhum

Le baba au rhum est comme une grosse brioche ronde, en forme de couronne, garnie de fruits secs, arrosé de rhum et parfois aromatisée au citron.

Quand le roi polonais Stanislas Leszczyński arrive en exil en France, il devient duc de Lorraine et s'installe alors au Château de Lunéville. Il mange un morceau de gâteau. Quel gâteau ? le Kouglouf, un gâteau lorrain ou une babka, un gâteau polonais devenu très sec après le long voyage de Pologne) ? De toute façon le roi le trouve trop sec. Le pâtissier du roi, Nicolas Stohrer, a l'idée géniale d'arroser le gâteau avec du vin de Malaga, il le parfume au safran et ajoute de la crème pâtissière et des raisins secs de Corinthe. Le roi est enchanté par le résultat et comme il vient de lire une nouvelle traduction des *Contes des Mille et une Nuits*, il nomme le gâteau «Ali Baba» qui devient plus tard *baba*. Plus tard on va changer le vin et arroser le gâteau avec du rhum.



## La religieuse



C'est en 1855 que le gâteau a été créé par Frascati, pâtissier-glacier, dans sa célèbre pâtisserie parisienne *chez Frascati* située sur le boulevard Montmartre. Elle a été nommée ainsi parce que cette pâtisserie ressemblait à une religieuse. C'est une pâtisserie composée de deux choux empilés (un gros et un petit), remplis de crème pâtissière nature ou aromatisée au chocolat ou au café par exemple, et recouverts d'un glaçage.

questionsgateaux

1 beskriv vad en madeleinekaka är

2 varför heter den madeleinekaka ?

3 en av den franska litteraturens mest kända avsnitt handlar om Madeleinekakan. Berätta!

4 vad heter Napoleonbakelsen i Frankrike?

5 beskriv hur en Napoleonbakelse är gjord

6 vem var Carême ?

7 vem uppfann Opérabakelsen och vilket år?

8 varför heter den Opérabakelse ?

9 vad innehåller en Opérbakelse ?

10 hur ser Paris-Brestbakelsen ut?

11 varför heter den Paris-Brest?

12 vad är en Paris-Brestbakelse?

13 beskriv hur en "blix" ser ut

14 vad hette detta bakverk tidigare?

15 varför namnet "blix"?

16 vem uppfann "blixten"?

17 vad är en "blix" gjord av?

18 beskriv en profiteroles!

19 varifrån kommer ordet profiteroles?

20 vad är en Baba au rhum?

21 hur uppfanns Baba au rhum?

22 vad liknar kakan financier? varför?

23 vad är en financier? vad består denna kaka av?

24 varför uppfanns kakan financier? för vem?