l'objet : le croissant

  
Oui, je sais : il n’y a pas de sujet plus éculé que le croissant ! Un vrai cliché : la quintessence du savoir-vivre français… Mais savez-vous qu’en fait, ce fameux croissant n’était pas français à l’origine ? C’est un Autrichien qui a inventé cette sorte de  petite corne, en 1683, alors que les Turcs, qui voulaient conquérir Vienne, étaient massés devant les portes de la ville. Pour y parvenir, les soldats ottomans tentèrent de creuser, la nuit, un tunnel passant sous le mur d’enceinte.  
  
Mais c’était compter sans les maîtres boulangers viennois, qui, au travail avant l’aube, entendirent les grattements et les martèlements des Turcs. Ils donnèrent aussitôt l’alarme et les sentinelles mirent en fuite les ennemis stupéfaits. Pour fêter cette victoire, les boulangers créèrent une pâtisserie au levain en forme de croissant, copiant la demi-lune que l’on peut voir sur le drapeau de la Turquie. Et en allemand, on appela cette nouvelle "Delikatesse" un "Hörnchen", une "petite corne".

Un siècle plus tard, en 1770, Marie-Antoinette, fille de l’impératrice d’Autriche Marie-Thérèse, épouse le futur roi Louis XVI, et c’est elle qui introduit la petite corne viennoise à la cour de France. On l’appelle désormais "croissant", tant son aspect rappelle la forme du "croissant de lune". Ce qui nous ramène d’ailleurs à la demi-lune turque. Les Français savent tous plus ou moins que le croissant vient de Vienne. Ne fait-il pas partie des "viennoiseries", au même titre que le pain au chocolat, le pain aux raisins et le chausson aux pommes ?  
  
Et pourtant, à côté de l’Autriche, d’autres nations encore revendiquent l’invention du croissant. La Hongrie, par exemple. En 1686, à l’époque où les Turcs assiègent la capitale, Budapest. Les Turcs voulaient creuser un tunnel sous le mur d’enceinte de Budapest, mais un boulanger… et cætera… et cætera. Vous connaissez déjà cette histoire ; la seule différence réside dans le lieu de l’action ! Même si la France n’est pas à l’origine de la création du croissant, c’est elle qui a le dernier mot dans cette histoire. Car, à la fin du XIXe siècle, le croissant y a tout bonnement été réinventé.  
  
Les Français ont remplacé la pâte utilisée jusqu’alors, qui ressemblait plutôt à celle de la brioche, par une pâte feuilletée donnant la vedette à un ingrédient majeur : le beurre. Enfin, vous n’apprécierez le bon goût du beurre que si vous achetez un "croissant au beurre". Car le "croissant ordinaire", malgré sa jolie forme incurvée, ne contient que de la margarine.