[Anecdotescuisine](http://www.franska.be/exercicesdujour/1702/anecdotescuisine.docx) **►Y'a bon Banania**

Le Banania fut inventé en 1912: le journaliste Pierre François Lardet découvrit dans un village indien du Nicaragua une boisson sucrée à base de cacao et de farine de banane. Il la fit mettre au point par un pharmacien de Courbevoie; son épouse la baptisa "Banania", inspirée de la mode coloniale.

**►Depuis quand utilise t-on le beurre ?**

Utilisé au Moyen Age dans le nord de l'Europe (Normands, Germains, Flamands, Danois), le beurre fut autorisé les jours maigres par l'Eglise et triompha dans nos recettes à partir du 17e siècle, surtout pour les sauces.

Auparavant, on cuisinait à l'huile (d'olive ou de noix), au lard (dans la soupe de légumes) ou au saindoux (pour faire revenir la viande). Venu des pays protestants, le beurre a conquis le nord de la Loire avant le sud, moins cher que l'huile, on se mit à cuisiner tout au beurre à partir du 18e siècle. Le "pot à beurre" ou "beurrier" fit son apparition entre le 13e et le 14e siècle. La "tinette" était un tonnelet qui servait au 17e siècle à transporter le beurre salé.

**►D'ou viennent les biscuits ?**

Plusieurs spécialités françaises sont renommées: le biscuit rose de Reims inventé en 1691 par un boulanger de la ville, les gaufrettes d'Eugène Blond en 1894, le sablé au beurre d'Isigny en 1904, les galettes de Pont-Aven en 1920...

En 1886, le pâtissier nantais Louis Lefèvre-Utile ramenait de Londres l'idée de fabriquer des gâteaux secs en machine (rectangle de 48 dents avec 4 oreilles). Ainsi naquit le Petit Lu.

**►Marie Harel et son fromage...**

Marie Harel, une fermière du village de Camembert dans l'Orne, fabriquait un fromage dans la ferme de Beaumoncel. En 1790, elle abrita un prêtre réfractaire qui fuyait la Terreur. Celui-ci lui aurait confié les secrets de l'affinage pour que son fromage devienne encore plus savoureux. En 1791, elle vendait son nouveau fromage, le Camembert, sur les marchés des environs. Plus tard, Victor Paynel, un descendant de Marie Harel, fit goûter ce fromage à Napoléon III en visite dans la région. L'empereur séduit par le goût de ce fromage, fit de Paynel son fournisseur attitré. Pour le protéger dans le transport, monsieur Ridel eut la bonne idée en 1890 de l'enfermer dans une petite boîte ronde en copeaux de bois pelés et agrafés.

**►Pourquoi on mange des crêpes pour la Chandeleur ?**

La tradition des crêpes qui n'existe qu'en France viendrait des galettes de céréales romaines ou des "oublies", gaufres rondes distribuées aux pèlerins au 5e siècle. On doit lancer la crêpe d'une main, avec une pièce dans l'autre main, pour que son voeu se réalise et avoir de la prospérité toute l'année. La première crêpe se plaçait en haut de l'armoire jusqu'à la prochaine Chandeleur.

**►Dans quelle région de France apparaît pour la première fois le foie gras ?**

Dans l'Antiquité, on mangeait déjà du foie gras: en Egypte, en Grèce, à Rome où les oies étaient engraissés avec des figues. Les premières terrines de foie gras furent fabriquées en Alsace en 1779, par le Lorrain Jean Pierre Clause, cuisinier du gouverneur militaire de Strasbourg, puis truffées par Nicolas Doyen dès 1790.

**►Qui a inventé la sauce mayonnaise ?**

De l'espagnol mahonesa, de Mahon, île de Minorque aux Baléares. L'île de Minorque, occupée entre 1756 et 1763 par la France et le duc de Richelieu (petit-neveu du cardinal), fournissait les ingrédients nécessaires à l'invention de cette sauce : huile d'olive, jaune d'oeuf, graine de moutarde et coup de fouet du soldat...

**►A quand remonte l'utilisation du vinaigre ?**

Sous le règne d'Henri IV, Gabrielle d'Estrées installa le vinaigre sur la table. A partir du 17e siècle, huile et vinaigre étaient ensemble dans des flacons jumeaux; un siècle plus tard, apparurent les "burettes" en cristal ou en porcelaine.

**►Le kugelhopf**

Selon la légende, un pâtissier de Ribeauvillé, du nom de Kugel, hébergea les rois mages, faisant étape en Alsace sur la route de Bethléem... Pour le remercier, ils lui confièrent la recette d'un gâteau, qu'il baptisa Kugelhopf.

**►Les madeleines de Commercy**

Un jour où le roi Stanislas 1er Leszczynski donnait une fête dans son château de Vaudémont, le maître d'hôtel vint l'avertir que le pâtissier venait de partir sans crier gare. Le majordome eut l'idée de demander à une soubrette de confectionner des gâteaux comme ceux que préparait sa grand-mère. Devant le succès de ces gâteaux dorés, le majordome leur donna le nom de la soubrette, Madeleine, et de sa cité natale, Commercy.

**►La bergamote de Nancy**

La bergamote est un fruit qui donne une essence acidulée utilisée en parfumerie. En 1850, le confiseur Lillich eut l'idée de marier cette essence avec du sucre cuit. Cette spécialité de la ville de Nancy continue à être conditionnée dans des boîtes en fer blanc imprimées à l'image de la place Stanislas.

**►La dragée de Verdun**

En laissant tomber une amande dans une jarre de miel en 177 avant Jésus-Christ, le confiseur romain Julius Dragatus ignorait qu'il venait de créer une confiserie qui existe encore de nos jours, la Dragée.

Amande enrobée de sucre, elle apparaît en France à partir des croisades. On fabrique à Verdun des dragées lisses et satinées depuis 1750. Un grand soin est apporté au choix des amandes, qui sont des amandes Avola de Sicile. L'opération d'enrobage dure une journée durant laquelle l'amande peut recevoir plus de 60 couches de sirop.

**►Le pain d'épices de Dijon**

Le Mi-kong ou Pain de Miel apparaît en Chine au Xe siècle. Au XIIIe siècle, il fait partie de la ration des cavaliers de Gengis Khan qui le transmettent aux Arabes. Le Pain d'Epices est ensuite rapporté en Europe par les Croisés.

Dans la région dijonnaise, le boichet, préparé avec de la farine, du miel et des oeufs serait l'ancêtre du Pain d'Epices.

**►L'anis de Flavigny**

C'est un petit bonbon dragéifié de forme ronde, blanc et gros comme un pois, qui renferme une graine d'anis vert. L'Anis de Flavigny se fabrique dans les murs de l'abbaye bénédictine de Flavigny depuis plus de quatre siècles.

Son histoire remonte loin dans le temps, car en 1591 la ville de Semur offrait des Anis de Flavigny aux personnalités de passage, et l'on trouve mention de ce bonbon dans des textes plus anciens encore.

**►Les galettes et crêpes bretonnes**Saviez-vous que le sarrasin qui entre dans la composition des galettes et des crêpes, fut ramené d'Asie, au XIIème siècle par les croisés? Il trouva dans les terres acides de Bretagne un milieu favorable à son développement.

A l'origine, la galette et la crêpe étaient, non seulement de facture différente, mais encore d'origine territoriale diverse : - la " galette " de sarrasin, issue semble-t-il de Haute-Bretagne, se cuisait à la poêle, sur une seule face et restait souple et tendre. On pouvait la couper en fines lanières pour agrémenter soupes et bouillons ou la garnir, encore chaude, d'œufs, de pâté, de saucisses, de sardines et de multiples autres produits locaux.

- la crêpe de sarrasin, beaucoup plus croustillante, était très répandue en Basse-Bretagne. Elle s'obtenait en battant longuement la pâte " au poing " et se cuisait, sur les deux faces, sur deux tuiles, pierres ou biligs en fonte. Très difficile à manier, car trop friable, les crêperies ont abandonné sa fabrication pour privilégier la galette, plus facile à garnir. On ajoute maintenant à la pâte, originellement constituée uniquement d'eau, de sel et éventuellement de cidre, quelques œufs, du lait, du beurre fondu et un soupçon de farine de froment pour assouplir la texture et en affiner la saveur.

Les crêpes de froment sont apparues au début du siècle avec la vulgarisation de la farine blanche, autrefois hors de prix comme le sucre, le miel et les confitures. Elles sont aussi fines que les " crêpes " de sarrasin, mais plus souples grâce aux œufs, au lait et au beurre qu'elles contiennent. Elles peuvent être garnies de multiples façons : beurre, sucre, miel, chocolat, fruits frais et compotes, etc.

Les galettes de sarrasin sont encore de nos jours le plus souvent utilisées avec des garnitures salées ( œufs, jambon, fromage, saucisses, pâté, fruit de mer, etc. ) Bien qu'une galette beurre-sucre ou confiture soit un véritable délice.

**►Le berlingot de Nantes**

Saviez-vous que l'origine du nom "berlingot" viendrait peut être du nom de la coiffe des Nantaises : "le bergot", qu'elles mettaient, au XIXème siècle, pour vendre, à travers les rues de Nantes, des petits cornets de friandises en forme d'escargot?

Par ailleurs, vous le savez peut être que le berlingot de Nantes a un homologue à Carpentras. Mais l'histoire de leur parenté est bien obscure : qui est le père? qui est le fils?   
Carpentras fait remonter la naissance du berlingot au XVIème siècle, mais sans preuve à l'appui, tandis que Nantes revendique sa paternité à la fin du XVIIIème siècle : le berlingot selon elle, serait né en 1780, dans une petite confiserie de la place Royale, qui se nommera quelques années plus tard : "A la Renommée des Vrais Berlingots Nantais".

**►Le cachou Lajaunie**

Saviez-vous que ce petit bonbon à la réglisse vit le jour en 1890 à Toulouse, chez un pharmacien nommé Léon Lajaunie?   
Son succès immédiat tient tout autant de son savoir-faire que de l'ingéniosité de son emballage. La fabrication de la petite boîte jaune fut conçue de façon à tenir dans une poche. Sa conception fut confiée à un ami horloger et sa fabrication, aux frères Sirven, imprimeurs et fabricants de boîtes métalliques, qui reprennent la marque en 1906.

A l'heure actuelle, plus de 10 millions de boîtes jaunes sont vendues chaque année, soit une boîte toutes les quatre secondes!

**►Le cannelé bordelais**

Saviez-vous que le cannelé serait né il y a bien longtemps, dans le Couvent des religieuses de l'Annonciade de Bordeaux. Celles-ci fabriquait de petites friandises en forme de bâtons appelées "canelats" ou "canelets".   
Leur recette disparaît dans la tourmente révolutionnaire en 1790. Mais la petite histoire raconte que vers 1830, le petit gâteau de farine de blé et de maïs cuit a la braise, dans un moule en bronze cannelé aurait ressurgi.  
Aujourd'hui, le moule cannelé est toujours indissociable du cannelé. Il est maintenant en cuivre étame et non plus en bronze.

**►Les Bêtises de Cambrai**

Tout le monde connaît l'histoire des Bêtises de Cambrai d'AFCHAIN, l'histoire de ce jeune apprenti-pâtissier qui se serait trompé dans le dosage du sucre et du parfum et qui aurait allégé la pâte par brassage. Il aurait été vilipendé d'un " Tu n'es bon qu'à faire des bêtises ! ", une " bêtise " qui fit finalement de succès et la fortune du confiseur !

On connaît cependant bien moins cette autre histoire pourtant beaucoup plus probable :  
Tous les 24 du mois se tenait à Cambrai un important marché. Les hommes s'y rendaient régulièrement. Après leurs achats de bêtes, certains s'attardaient en ville pour commettre des " bêtises " On parlait uniquement de dépenses inutiles. Parmi ces dépenses, les bonbons de sucre cuit que l'on fabriquait sous le regard des passants et que l'on coupait avec des ciseaux à la demande. Le confiseur Afchain eut l'idée de confectionner pour cette clientèle du 24 des bonbons plus raffinés, en les parfumant à la menthe Mitcham. Il battit le sucre pour qu'il soit plus aéré et pour rendre le bonbon plus tape à l'œil et plus doux, il introduisit, sous l'aspect d'une rayure, du sucre caramélisé. Les bêtises étaient nées!

**►Les Négus de Nevers**

Tous les ans, la maison Grélier créait un nouveau bonbon et lui donnait le nom de l'évènement de l'année. Une année, Ménélik, Empereur d'abyssinie alias le négus, vînt en visite officielle en France où il fut reçu par le président de la république. Il donna son nom aux fameux Négus de Nevers!

**►Les Praslines du Duc de Praslin**

Comme le nom de la confiserie ne l'indique pas, le Duc de Praslin n'en est pas son inventeur! Le Duc César de Choiseuil, comte du Plessis-Praslin et Maréchal de France sous Louis XIII était un si grand adepte de la friandise de Jaluzot qu'il s'en serait même servi pour adoucir les habitants de Bordeaux en guerre contre le pouvoir royal. Il paraitrait que c'était aussi à ses yeux une arme certaine pour conquérir les coeurs!

**►Le calisson d'Aix**

Le calisson est une friandise à base de pâte d'amande, pâte issue d'un broyage fin d'amandes et de fruits confits (melon, pêche ou abricot), posée sur une feuille d'hostie à la farine de riz, recouverte de glace royale et découpée en losange.  
Il existerait plusieurs origines du calisson : une française et une italienne.  
En France, il aurait gagné sa réputation à la suite de noces du roi René et de Jeanne de Laval. Cette dernière connue pour sa bougonnerie quotidienne et son austérité aurait trouvé le sourire en goûtant une bouchée de cette douceur élaborée par le pâtissier du roi et désignée par la cour "di calin soun " (ce sont des câlins).   
Autre origine : le calisson viendrait d'Italie, qui en faisait un usage liturgique au XVIIè siècle contre la peste, béni par l'Archevêque qui garantissait aux fidèles qui en consommerait leur préservation de l'infection. Présenté, à la place de l'hostie, dans les calisses, le prêtre appelait les fidèles avec ces mots : " venite ad calicem ", et la réponse des fidèles en provençal était " venes toui i calissoun " : le mot calissoun altéré avec le temps serait devenu calisson.

Dans son dictionnaire provençal, F. Mistral attribue le mot calisson à la transformation au cours des temps du mot canissoun (une claie de roseau tressé) sorte de biscuit à la pâte d'amande.  
La spécialité telle qu'on la reconnaît aujourd'hui date de 1854 où S. Bicheron ouvre la première confiserie consacrée à cette douceur, vingt ans plus tard, Léonard Parli prend le relais et fait toute la renommée du calisson à Aix.

**►Les fruits confits d'Apt**

Le confisage est une technique de conservation des denrées ancestrale. Cette tradition remonte aux romains. Pour la conservation, plus qu'à produire des gourmandises, les fruits confits dans le sucre se conservent sans altération, et permettent la dégustation de fruits en tout saison.  
Au moyen âge ils figurent sur les tables d'apparat et sont réservés aux hôtes de marque.  
Dans le sud de la France, c'est la multitude de fruits qui encourage la pratique de cette technique…

**►Les pastilles au sel de Vichy**

C'est au XIXè siècle que l'on découvre les bienfaits des eaux thermales de Vichy. Un chimiste, Daret, en extrait les sels minéraux et a l'idée de les diffusés sur un support sucré et d'y ajouter un arôme naturel de menthe ou d'anis. Il crée alors une pastille contenant les principes actifs de l'eau de Vichy. Il faut attendre leur diffusion par le pharmacien Bertillat pour que ces pastilles trouvent leur essor. Daret cède la formule de la fameuse pastille au pharmacien qui lui donne sa forme octogonale caractéristique que nous lui connaissons aujourd'hui. C'est par leur fabrication dans l'ancien couvent des Célestins que les pastilles prennent le nom de Pastille Vichy (marque déposée). On disait alors qu'une consommation de 8 pastilles par jour garantissait les même effets qu'une cure à la station thermale.

Aujourd'hui ce sont plus de un milliard de pastilles produites et distribuées à travers le monde.

**►La Réglisse d'Uzès**

La réglisse est issue de la racine d'une plante utilisée pour ses propriétés officinales.  
Les égyptiens l'utilisaient en macération avec d'autres plantes pour lutter contre la peste, les grecs l'associaient au miel comme remède contre la toux, chez les romains sa mastication calmait les douleurs d'estomac.  
Au Moyen-Age, c'est la seule plante connue avec le miel utilisée comme édulcorant.  
C'est au XVIIè siècle, en Angleterre, avec George Dunhill, qu'est fondée la première fabrique de bonbons à la réglisse.  
En France, en 1862, Henri Laffont ouvre une usine de réglisse à Uzès. L'entreprise familiale se développe rapidement, et bientôt la marque ZAN qui est déposée en 1884, devient partout en France synonyme de friandises en réglisse et permet à cette dernière de s'épanouir sous une multitude de formes et de présentations. En 1970, les sociétés Ricqlès et Zan fusionnent sous le nom de " Société Riqlès-Zan" à laquelle vient s'ajouter Florent en 1975. La marque est rachetée par Haribo en 1986, le groupe prend le nom de Haribo-Ricqlès-Zan.

**►Le nougat de Montélimar**

On date l'apparition du nougat dans le troisième quart du XVIIe siècle, époque où commencèrent à produire les premiers amandiers introduits quelques années plus tôt dans la région par Olivier de Serres.  
Les amandes mêlées au miel de Provence ou des Alpes se substituèrent au gâteau de noix, "nux gatum" ou "nougo" . Cette transformation devint et resta l'apanage et la spécialité de Montélimar qui adapta une nouvelle formule dans laquelle l'amande remplaçait la noix  
L'appellation "Nougat de Montélimar" est réservé à des produits contenant au moins 30% d'amandes émondées ou 28 % d'amandes émondées et 2% de pistaches et 25% de miel par rapport aux matières sucrantes mise en œuvre. L'appellation "Nougat" est réservé à des produits contenant au moins 15% d'amandes ou de noisettes.

**►Les marrons glacés de Privas**

C'est un ingénieur des Ponts et Chaussées, Clément Faugier, qui en 1882, créé avec un confiseur ardéchois, la première fabrique industrielle de marrons glacés. Cette initiative a pour buts d'endiguer le chômage causé par la crise de la sériciculture et d'utiliser la production de marrons ardéchoise.   
Même s'il s'agit d'industrialiser la production, les pratiques restent artisanales : les marrons sont pelés manuellement, puis cuits et trempés dans un bain de sucre à la vanille. Mais les marrons glacés sont fragiles et il faut trouver un système de conditionnement qui permette déjà la conservation des marrons, et la préservation de leurs qualités. Après plusieurs recherches Clément Faugier a l'idée d'emballer ses marrons dans un papier sulfurisé et de les conditionner dans des boîtes métalliques hermétiques (d'où on a chassé l'air, c'est la conservation sous vide). Ce conditionnement est mis à l'épreuve par un voyage aller-retour par bateau à voiles entre Privas et Zanzibar. Au retour, les marrons sont absolument bien conservés et n'ont rien perdu de leur saveur.

**►La barre chocolatée Mars**

Inventée en 1920 aux Etats-Unis par Frank Mars, industriel de l'alimentaire, cette barre de chocolat et caramel servit de ration énergétique aux soldats américains avant de connaître un grand succès en France, ou elle est fabriquée depuis 1974.

**►Le choco BN**

Ce biscuit garni de chocolat s'appela Choco BN (Biscuiterie Nantaise) en 1953, puis Choco à la fraise, à la vanille, à l'abricot, etc...en 1964. Son nom se simplifia en "BN" à partir de 1978.

**►Le bonbon Haribo**

Bonbon recouvert d'une fine couche de chocolat, élaboré en 1922 par un confiseur allemand, Hans Riegel de Bonn (d'où son nom: Ha Ri Bo).

**►Les épices**

Les épices connues dès l'Antiquité, en Grèce et surtout à Rome. Les Anciens lançaient des expéditions lointaines par mer jusqu'en Orient et par terre jusqu'en Asie: routes des épices et de la soir. Au Moyen Age, les épices arrivaient par caravanes chez les marchands de Venise. Ces marchandises précieuses étaient revendues à prix d'or, créant d'immenses fortunes et servant de monnaie d'échange. Manger relevé permettait de cacher le mauvais goût des aliments avariés, de les conserver, de faciliter la digestion et de se soigner. Les grands explorateurs se lancèrent à la conquête des épices: Vasco de Gama en 1497, Christophe Colomb entre 1492 et 1504, qui rapporta d'Amérique centrale et des Antilles (nommées à tort "Indes occidentales"), piment, vanille, chocolat, tabac...

Au 18e siècle, les Hollandais faisaient fortune avec le commerce des épices; le français Pierre Poivre cultivait sur l'île Maurice et l'île de La Réunion giroflier, muscadier et cannelier: les trois principales épices avec le poivre.

**►Les pâtes alimentaires**

Merci Marco Polo... L'explorateur vénitien les rapporta de son voyage en Chine (1271-1295), où elles étaient fabriquées à base de pâte de riz. mais les Grecs et les Romains de l'Antiquité connaissaient déjà ce mélange de farine et d'eau, séché au soleil avant d'être cuit à l'eau. A la Renaissance, la reine Catherine de Médicis fit connaître à la France les pâtes, dont les macaronis, avec la cuisine raffinée de la table italienne.

En 1910, Lustucru invente les pâtes aux oeufs.

**►Pourquoi dit-on “Qui dort, dîne” ?**   
Contrairement à une idée reçue, cette expression ne veut pas dire que le sommeil fait oublier ou passer la faim. Son origine viendrait de l'habitude prise autrefois par les voyageurs, faisant halte dans des relais de poste. Qui voulait une chambre, devait, par la même occasion, s'attabler. Sur l'enseigne de ces auberges, il était écrit : ”Qui dort, dîne”. Autrement dit, qui veut dormir doit dîner.

**►D'où est originaire le Paris-Brest ?**   
Le Paris Brest est un gâteau formé d'une jolie couronne de pâte à choux, fourrée de crème pralinée. Quel rapport avec les deux villes qui lui ont donné son nom ? aucun, sinon la distance qui les sépare si l'on en croit la légende. On dit, en effet, que le fameux Paris-Brest fut créé à la fin du 19e siècle à l'occasion de la création d'une course cycliste qui reliait Paris à Brest. Et l'on dit que la forme circulaire du gâteau évoquait une roue de vélo.

**Pourquoi le kiwi se nomme-t-il ainsi ?**   
Le kiwi doit son nom à la guerre froide. Ce fruit d'une plante grimpante s'appelait autrefois “Groseille de Chine”, pays dont il est originaire. Importé vers la Nouvelle-Zélande au début du siècle dernier (vers 1910), il y connut un vif succès et fut immédiatement cultivé. Mais lorsque dans les années 50, en pleine “guerre froide”, les cultivateurs néo-zélandais voulurent le vendre sur les marchés américains et européens, ils décidèrent de le changer de nom. Et le baptisèrent alors kiwi, du nom de l'animal fétiche de la Nouvelle-Zélande.

**►D'où vient la “Tranche napolitaine” ?**   
Ne jamais demander dans une “gelateria” napolitaine une “tranche” du même nom. On vous regarderait bizarrement. Et pour cause, la tranche napolitaine n'a pas vu le jour dans la baie de Capri, mais sur les rives de la Seine. C'est à un glacier napolitain Tortoni, célèbre au début du 19e siècle, à Paris, que l'on doit pourtant l'idée de cette crème glacée comportant trois épaisseurs aux parfums différents.

**►Que signifie “gâte-sauce” ?**   
Dans le langage des cuisiniers, le "Gâte-sauce”, c'est un marmiton. Et tout laisse à penser qu'on le nomme ainsi parce qu'il doit en louper quelques-unes avant de se faire la main. Opinion qui ne peut être que corroborée par le fait, qu'autrefois le mot “gâte-sauce” ne désignait pas le jeune marmiton, mais un mauvais cuisinier.

**►D'ou vient la tarte Tatin ?**

C'est à une maladresse des sœurs TATIN (Caroline et Stéphanie), aubergistes à Lamotte-Beuvron en Sologne vers 1898, que nous devons la tarte TATIN. Dans la hâte précédant l'arrivé de nombreux clients de l'auberge, l'une d'elle fit tomber une tarte aux pommes. En ce temps-là, la vie dans les campagnes étaient dure et jeter de la nourriture était sacrilège. Les sœurs TATIN ramassèrent la tarte en la remettant à l'envers dans son moule, et la repassèrent au four. La délicieuse tarte caramélisée qui en résulta assura leur célébrité.

**►Quelle est l'origine des papillotes de Lyon ?**

Bon on aime ou on n'aime pas, mais c'est bien joli tout ces bombons de toutes les couleurs dans leur grand papier. Ça vient d'où ce truc. Et bien voilà : A la fin du 18e siècle, un dénommé Papillot, apprenti chez un confiseur lyonnais du quartier des Terreaux était amoureux d'une belle et avait pris l'habitude d'envelopper les bonbons fraîchement fabriqués avec des papiers sur lesquels il écrivait des messages enflammés. Surpris par le patron, il fut viré, mais ce dernier retint l'idée et vendit ses bombons sous le nom de "Papillote" en incluant au verso de l'emballage, une histoire drôle, une devinette, une citation. Bref les Papillotes étaient nées. Authentique l'anecdote ? On ne saura sans doute jamais ! Mais de toute façon c'est plus rigolo que de dire que Papillote c'est parce que ça ressemble à papillon.

**►Depuis quand existe les frites ?**

1781 est une année historique, en effet si on ne sait pas exactement en quelle année la pomme de terre frite vit le jour, la première référence culinaire s'y rapportant eu lieu cette année-là ! Les circonstances de son apparition sont par contre connues.  
A Namur (Belgique) une tradition réunissait la population près de la Meuse, dans laquelle on péchait des petits poissons, pour les faire ensuite frire dans l'huile bouillante. Une année la Meuse gela, empêchant de préparer la friture. Quelqu'un eu l'idée alors de découper des petits bout de pommes de terre dans la longueur, évoquant de loin la forme d'un petit poisson, la frite était née !  
Auparavant la pomme de terre venue d'outre atlantique (avec pas mal d'autres fruits et légumes) avait conquis l'Allemagne, la hollande, et tout le nord de l'Europe, mais pas la France.

La friteuse électrique apparut en 1955. Les Européens découvrirent les chips en 1920, grâce à l'anglais Franck Smith.

**►La moutarde est-elle née à Dijon ?**

Il y a 3000 ans les Chinois cultivaient déjà plusieurs espèces de cette plante crucifère à fleurs jaunes, très courante en Asie et en Europe. Ils ont été les premiers à en broyer les graines et à les mélanger à un suc acide extrait du raisin, le verjus, pour fabriquer un condiment : la moutarde.  
C'est au 14e siècle, lors des fastueuses fêtes du Rouvre offertes par les ducs de Bourgogne que la ville de Dijon fut associée à ce condiment synonyme alors de richesse et de raffinement, la réputation de la moutarde de Dijon date de cette époque et sa fabrication en est strictement réglementée depuis 1390 !

**►Quelle est l'origine de la bûche de Noël ?**

A l'origine, il s'agissait d'une vraie bûche qui devait brûler du 24 décembre jusqu'à l'épiphanie (et non pas jusqu'au nouvel an, car le nouvel an n'a pas toujours eu lieu le 1er janvier...). Pour qu'elle ne se consume pas trop vite elle devait être très grosse et en bois très dur (de préférence d'un arbre fruitier), symbole d'abondance. La mise au feu avait lieu, le plus souvent, pendant la veillée avant minuit. Le chef de famille bénissait la bûche qui était censé apporter protection et bonne récolte... On la bénissait à l'eau et au sel mais aussi parfois au vin pour l'exorciser...   
Selon les régions elle portait des noms différents : Cosse de Nau en Saintonge, Trifougeaou ou Trifougeau en Poitou, Souche en Ile de France, Souque ou Chuquet en Normandie, Kef Nedelek en Bretagne, Cacho Fio en Provence. Les restes de la bûche étaient pieusement conservés. Ils accompagnaient parfois les morts dans leurs cercueils. Avec la partie consumée, les paysans du Périgord façonnaient le técoin qui calait leur charrue. Pour se préserver des insectes malfaisants ils en plaçaient un bout sous leur lit  
Selon certains, la tradition de la bûche trouverait son origine dans les rites des celtes qui allumaient des feux de joies sur les collines à l'occasion du solstice d'hiver.(le fameux retour des jours longs) Elle à été reprise (comme beaucoup d'autres) par le catholicisme qui l'a sacralisé.  
La bûche est apparue sous forme de pâtisserie pour la première fois vers 1870. sous la forme d'une génoise fourrée à la crème au beurre. Comme énormément de "faits" soit disant traditionnels son apparition est donc en fait très récente !

**►D'ou vient l'expression "trempé comme une soupe" ?**

Une soupe ne peut pas être trempée puisqu'elle est naturellement liquide ! En fait le mot soupe comme de nombreux mot de la langue française à connu un élargissement sémantique. La soupe à l'origine n'était que la tranche de pain que l'on trempait...dans quoi ?

Dans le potage ! Lequel potage n'avait pas la même signification d'aujourd'hui et désignait tout ce qui cuisait dans le "pot" (mot que l'on retrouve dans poule au pot, manger à la fortune du pot…)

**►D'ou vient l'expression "cordon bleu" ?**

Dire de quelqu'un que c'est un cordon bleu, d'accord mais d'où vient ce cordon et pourquoi est-il bleu ?  
Le "cordon bleu" était en fait une distinction hautement honorifique instituée par Henri III, et supprimée par la révolution de 1789 qui lui substitua la "légion d'honneur" Le changement de régime pénalisa le milieu des grands cuisiniers (qui perdaient leur fond de commerce), qui par métaphore désignèrent du terme de Cordon Bleu les meilleurs d'entre-eux.

**►Qui a inventé la sauce Béchamel**

La paternité officielle en revient à Louis de Bechameil (avec un e ! et à ne pas confondre avec la Becha-Mail), Marquis de Nointel qui déclara en inventer la recette en 1700 ! Les mauvaise langues diront bien sûr que le véritable inventeur était son cuisinier, mais apparemment personne n'a retrouvé son nom...

**►Depuis quand existe la biscotte ?**

Il s'agit d'une invention récente ! (début du 20e siècle !). Charles Heudebert, boulanger de son état avait un stock de pain de mie invendu, il les coupa donc en tranche et les fit griller... Le succès fût immédiat, il ne restait plus qu'à apprendre à les tartiner

A propos des personnages célèbres....

**Quel était le pêcher mignon de François 1er ?**Ce n'était autre que la confiture.  
  
**Quels mets appréciait le plus Henri IV ?**Il s'agit de l'oie du Béarn nourrie par gavage et le jambon Basque.   
Tellement gourmand de ces mets, il n'hésitait pas à les commander régulièrement par missive. **Quelle décision prit Catherine de Médicis vis-à-vis des cuisiniers français ?**Écœurée par la cuisine française, elle décida d'inculquer   
- aux cuisiniers français et à tout le royaume de France -  
 la gastronomie italienne.  
  
**Qui était Taillevent ?**  
Il était le très célèbre maître queux des rois Charles V et Charles VI.  
  
**Qui était Lancelot du Casteau ?**  
C'est l'un des quelques chefs qui nous laissa par écrit ses oeuvres culinaires.