

LA PIECE MONTEE

Savez-vous qu'en Allemagne, on ne connaît pas LE dessert des communions solennelles, mariages et autres fêtes françaises, la fameuse « pièce montée » ? Corinne Delvaux la présente à nos amis allemands.



Regardez cette extraordinaire pâtisserie, ce chef d'œuvre de l'art culinaire français : il s'agit de la pièce montée, et il suffit de la voir pour que les Français, qu'ils soient petits ou grands, se lèchent les babines et surtout qu'ils s'adonnent à un accès de nostalgie. C'est que la pièce montée accompagne en France quelques grands rites de passage et notamment la communion solennelle et le mariage.

La communion solennelle, qui s'appelle aujourd'hui plus fréquemment profession de foi, c'est une grande fête dans le pays très majoritairement catholique qu'est la France. Si les petits catholiques fêtent dans l'intimité vers 6-7ans leur première communion, ils réitèrent vers 12-13 ans leurs vœux de baptême et confirment ainsi de vive voix leur entrée dans le monde de l'église. C'est la communion solennelle : après une retraite de quelques jours, les jeunes, vêtus de longues aubes blanches, participent à une cérémonie religieuse à laquelle toute la famille est conviée.

Bon, les enfants reçoivent des cadeaux, c'est peut-être pour ça qu'à leurs yeux, la communion solennelle est une très grande fête. Autrefois, on recevait en signe indéniable de maturité sa première montre, à l'heure actuelle, il s'agit plutôt d'un portable ou d'une play-station dernier cri.

La communion solennelle est toujours l'occasion d'un grand repas dont l'apothéose est bien sûr la splendide pièce montée au sommet de laquelle trône une petite figurine représentant le ou la communiante.



Ah quel moment magique ! Tout le monde applaudit, il faut bien sûr immortaliser le héros de la journée devant sa pièce montée, voilà... avant qu'il ne commence à démolir l'appareil pour répartir les petits choux dans les assiettes.

Une pièce montée, c'est donc une multitude de petits choux emplis de crème pâtissière. On les trempe dans du caramel avant de les superposer sur un délicieux socle de nougatine. La pièce montée est alors décorée de dragées et de fines fleurs en sucre et enfin elle est surmontée de figurines que garderont précieusement les heureux récipiendaires.

On dit que cet ouvrage fut mis au goût du jour au 19^{ème} siècle par le très célèbre pâtissier dont le nom n'augurait pourtant pas d'une telle carrière : Marie-Antoine Carême. En fait, il paraît que le jeune Carême voulait devenir architecte mais que, par manque d'aisance financière, il ne put se lancer dans de longues études. Il se rabattit alors sur la pâtisserie et y réalisa ses fantasmes architecturaux qui, très vite, devinrent la coqueluche des banquets royaux.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.