

QUESTIONS SUR LA MADELEINE

1	la madeleine, qu'est-ce que c'est?
2	il est comment? décris-le!
3	comment l'appelle-t-on en Allemagne?
4	quand a été créée la première madeleine?
5	où a-t-elle été créée? dans quelle ville et dans quelle région?
6	pourquoi le roi habitait-il là-bas?
7	quelle était la profession de Madeleine Paulmier?
8	que se passe-t-il en cuisine lors d'un grand banquet?
9	que fait le pâtissier?
10	alors, que fait Madeleine Paulmier?

11	quels sont les ingrédients de ce gâteau?
12	qu'en pense le roi?
13	comment le baptise-t-il ce gâteau et pourquoi?
14	qui était la fille du roi de Pologne?
15	quel écrivain rendra ce gâteau célèbre?
16	comment s'appelle son oeuvre?
17	que représente ce gâteau pour l'écrivain? que se passe-t-il quand le mange?
18	le jeune Marcel mange ce gâteau et qu'est-ce qu'il boit avec le gâteau?
19	donnez un exemple de cette expérience dans votre vie à vous!

LA MADELEINE

Jeanette Konrad est une jeune Allemande férue de madeleines et de Proust. Suivons-là.



Ça, c'est une madeleine, enfin une petite madeleine.

Un petit gâteau dodu en forme de coquille Saint-Jacques. En Allemagne, on appelle ça une patte d'ours, et c'est juste une pâtisserie parmi tant d'autres. En revanche, pour les Français, la madeleine signifie beaucoup plus...

D'après la légende, c'est en 1755 qu'a été créée la première madeleine, en Lorraine, au château de Commercy où le roi de Pologne, Stanislas, vivait en exil.

Lors d'un gigantesque banquet, le pâtissier de la cour et le chef cuisinier se disputèrent violemment à propos de la qualité du dessert préparé. Le pâtissier en colère jeta son tablier et partit, haletant, son dessert sous le bras. Un dîner de fête sans dessert ? Impensable ! La renommée des réceptions du roi Stanislas était en jeu !

Par chance, la femme de chambre Madeleine Paulmier eut la bonne idée de préparer en toute hâte un dessert à partir d'une vieille recette de sa grand-mère. Ces petits gâteaux à base de sucre, de farine, de beurre, d'œufs et de zestes de citron plurent tellement à Stanislas qu'il s'enquit aussitôt du nom de la savoureuse pâtisserie. Comme elle en était dépourvue, le roi la baptisa du nom de cette femme de chambre si maligne : Madeleine de Commercy.

Stanislas dévoila la recette à sa fille Marie, la femme de Louis XV, qui la fit connaître à la cour de Versailles, et, par ce biais, à la France entière.

Et pourtant, cette fameuse madeleine de Commercy serait restée un vulgaire gâteau parmi tant d'autres, aussi banale qu'un croissant ou qu'un éclair au chocolat, si l'un des plus grands écrivains français, Marcel Proust, ne l'avait immortalisée au début du vingtième siècle dans son oeuvre : "À la Recherche du temps perdu". C'est, en effet, le goût d'une madeleine qui évoque soudainement au narrateur Marcel le souvenir de son enfance heureuse à Combray :

« Je portai à mes lèvres une cuillerée du 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. »

De manière inespérée, le goût du gâteau ramolli par le thé comble Marcel d'un bonheur intense qui va déclencher un immense processus de mémoire. Ainsi jaillit des profondeurs de son être un temps qu'il croyait perdu : celui de son enfance.

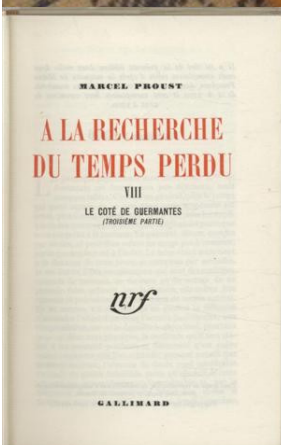


Depuis Proust, la « petite madeleine » est entrée dans le langage courant. Ainsi, vous entendrez de temps à autre un Français vous dire, « ça, c'est ma petite madeleine à moi » en vous parlant d'un sauté de veau à l'estragon comme celui que préparait sa mère, ou en évoquant tout événement qui, comme chez Proust, le ramène subitement

à son enfance.

À propos, Proust avait tout d'abord eu l'intention de tremper dans son thé, à la place d'une madeleine, une insignifiante tranche de pain grillé. C'est ce qu'on peut lire dans les brouillons de *La Recherche*.

Du pain grillé... Heureusement, Proust a saisi à temps qu'il fallait toute la douceur de la madeleine et toute la rondeur de son appellation « ma-de-lei-ne » pour que l'image soit assez sensuelle pour frapper définitivement les esprits français et passer ainsi à la postérité...



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.