

Gâteaux français : histoire et recettes

La madeleine :

La madeleine n'est pas seulement le nom d'une superbe église du centre de Paris ! C'est aussi un classique de la pâtisserie française. Un gâteau traditionnel aux œufs, en forme de coquillage et originaire de la ville de Commercy en Lorraine.

Cette pâtisserie réalisée par une paysanne nommée Madeleine a été baptisée ainsi en 1755 par le roi Stanislas qui a lancé la mode à Versailles puis à Paris, par sa fille Marie, épouse de Louis XV.

Au Moyen Âge, on fabriquait déjà des petits gâteaux aux œufs moulés dans des coquilles Saint-Jacques, l'emblème du pèlerinage vers Saint-Jacques-de-Compostelle.

Son objectif ? Nourrir les pèlerins en chemin vers Compostelle. Et Madeleine aurait été celle qui offrait aux voyageurs ce succulent dessert. Depuis, Marcel Proust a immortalisé cette douceur, qui évoque désormais la nostalgie, en référence à son chef d'oeuvre "A la recherche du temps perdu".



Le mille-feuille :

Un mille-feuille ou millefeuille est une pièce de pâtisserie faite de trois couches de pâte feuilletée et deux couches de crème pâtissière. Le dessus est glacé avec du sucre glace ou du fondant. On peut y ajouter de la confiture ou des fruits.

L'origine de cette pâtisserie est incertaine. Il aurait été créé par François Pierre de La Varenne qui le décrit dans son Cuisinier françois en 1651. Il aurait ensuite été perfectionné par Marie-Antoine Carême, cuisinier de Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord. Cependant, beaucoup de pâtissiers professionnels ne le font remonter qu'en 1867, où il fut proposé comme spécialité du célèbre pâtissier d'alors Adolphe Seugnot, alors installé 28, rue du Bac à Paris. Ou est-ce que ce serait un gâteau ramené de l'Orient par les croisés ?

Quoi qu'il en soit, ce dessert, très craquant, constitue un véritable symbole de la pâtisserie française en dehors des frontières où il se fait parfois appeler Napoléon.

L'Opéra :

Voilà un grand classique de la pâtisserie française ! L'Opéra fait chanter vos papilles grâce à une succession de biscuits imbibés d'un sirop au café, de ganache, de crème au beurre aromatisée au café, le tout recouvert d'un glaçage au chocolat.

L'Opéra est né de la volonté d'alléger la pâtisserie française : le pâtissier parisien Cyriaque Gavillon qui travaillait pour la maison Dalloyau, a conçu en 1955 un gâteau avec une faible teneur en sucre, sans alcool et arborant une forme rectangulaire pour un résultat avant-gardiste. Selon les sources, il aurait été nommé ainsi par Andrée Gavillon, l'épouse du pâtissier, soit à cause de sa similarité avec la scène de l'Opéra Garnier, soit en hommage aux danseuses de l'Opéra qui venaient à la boutique.



Le Paris-Brest :

Le Paris-Brest et la bicyclette ont un point commun. Voici un gâteau élaboré à base de pâte à chou, en forme de roue, troué au milieu et fourré à la crème pralinée.

Le Paris-Brest, qui porte ce nom depuis 1891, a été inventé par un pâtissier qui, jadis, tenait boutique sur le parcours de la fameuse course cycliste Paris-Brest.

Éclairs : régalez-vous !

Anciennement appelé pain à la duchesse (avant 1850) ou petite duchesse , un éclair est une pâtisserie d'origine française, constitué de pâte à choux allongée et fourrée de crème pâtissière, avec un glaçage sur le dessus. Chocolat, café, vanille : les parfums phares d'un délice onctueux créé par le célèbre pâtissier Marie-Antoine Carême, présenté comme "le roi des chefs et le chef des rois" au XIXe siècle

Cependant, il existe aussi des versions faites à base de petit four, et l'intérieur peut être de la crème chiboust, de la crème chantilly, crème de marrons, ou un salpicon de fruits.

La crème est généralement au chocolat ou au café mais peut aussi être aromatisée à la pistache ou à la vanille. Des variantes peuvent également parfumer la crème pâtissière et le fondant avec divers fruits.

Le dessus est glacé au fondant ou au caramel ; dans ce dernier cas, on appelle ce gâteau un « bâton de Jacob ». D'après le Dictionnaire de l'académie française, l'éclair a été nommé ainsi car il était mangé rapidement

