

Gâteaux français : histoire et recettes



1 L'Éclair :

On dit qu'il se dévore en un éclair !

Et s'est sans doute l'origine du nom de cette pâtisserie typiquement française.

L'éclair a tout pour plaire : une pâte à chou de forme allongée, garnie de crème pâtissière. 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.

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.

D'après le Dictionnaire de l'Académie française, l'éclair a été nommé ainsi car il était mangé rapidement

2 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.

Ce petit gâteau serait originaire de la ville de Commercy en Lorraine où, dit-on, Stanislas Leczinski, roi de Pologne et beau-père de Louis XV, eut l'occasion de la découvrir et de l'apprécier en 1755.

Cette pâtisserie réalisée par une paysanne nommée Madeleine fut ainsi baptisée par le roi Stanislas qui en lança la mode à Versailles puis à Paris, par sa fille Marie, épouse de Louis XV. Un gâteau traditionnel aux œufs, en forme de coquillage et originaire de Lorraine.

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'œuvre "À la recherche du temps perdu".

3 Le mille-feuille :

La paternité du mille-feuille fait débat. Pour certains, il a été inventé par le cuisinier François Pierre de La Varenne qui le décrit dans son ouvrage Cuisinier français en 1651, puis perfectionné par Carême. Mais pour beaucoup de pâtissiers professionnels, le mille-feuille n'est véritablement créé qu'en 1867 dans la pâtisserie d'Adolphe Seugnot, alors située rue du Bac à Paris.

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.

4 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.

Une publicité dans Le Gaulois en 1899 propose déjà en 1889 un gâteau opéra, mais le gâteau que nous connaissons 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.

5 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.

Paris-Brest : une course cycliste mythique

Paris-Brest, c'est d'abord une ligne de chemin de fer dont la construction a commencé en 1840 pour se terminer en 1865. Mais ce fut aussi une **course cycliste créée en septembre 1891 par Pierre Giffard**, le rédacteur en chef du Petit Journal, un quotidien parisien vendu à un million d'exemplaires. Le vélo devenait alors un sport à la mode, une première course Paris-Bordeaux venait d'avoir lieu. Afin de développer encore les ventes du Petit Journal, Pierre Giffard a l'idée de cette course qui deviendra mythique : Paris-Brest-Paris, soit 1200 km, sur la même bicyclette. Durée maxima : sept jours.

Le 3 septembre 1891, 211 coureurs prennent le départ rue La Fayette devant l'immeuble du Petit Journal. Ils seront 100 à réussir la course dans les temps. Le gagnant, Charles Terront, est embauché par Michelin pour assurer la promotion d'un nouveau pneu de vélo démontable. Le trajet est celui de la Nationale 12, mais avant de la rejoindre, les coureurs passent devant la Croix de Noailles, non loin du centre de Maisons-Laffitte.

1910, création de ce grand gâteau rond

Dans cette ville, il y a un jeune boulanger-pâtissier, Louis Durand, installé depuis 1907. Trois ans plus tard, il invente le Paris-Brest. **Il s'agit d'une couronne de pâte à choux, coupée en deux horizontalement, fourrée de crème pâtissière pralinée et garni d'amandes effilées.** L'idée lui en a été donnée par Pierre Giffard, le créateur de cette course qui a toujours autant de succès et qui passe non loin de sa boutique. Son **Paris-Brest rond évoque-t-il vraiment une roue de vélo comme il est coutume de le dire ?** On peut se poser la question et certains ont pensé que cette couronne ressemblait plus à un pneu (Michelin était un des sponsors de la course). Il n'existe pas de photo des premiers Paris-Brest de Louis Durand. Mais il semble qu'il y ait eu des versions de ce gâteau garnies de bandes de pâtes à pain représentant les rayons de la roue de vélo. En fait, on ne sait s'il s'agit de celui d'origine car il fut vite imité.

En tout cas, l'authentique Paris-Brest est toujours fabriqué dans la Pâtisserie Durand à Maisons-Laffitte, où Stéphane, l'arrière-petit-fils de Louis, reproduit exactement la recette originale et garde jalousement le secret de son pralin qui fait la différence avec tous les autres Paris-Brest puisque ce gâteau est devenu national.

Le mystère du Larousse gastronomique

Dans la première édition (1938) du Larousse Gastronomique, le Paris-Brest est décrit comme une couronne de pâte à choux fourrée de **crème Chiboust pralinée**. Dans celle de 1984 (dirigée par Robert Courtine), il est mentionné qu'il date de 1891, qu'il est fourré de crème pralinée et que « c'est un pâtissier de la banlieue parisienne dont la boutique se trouvait sur le parcours de la course qui eut l'idée de confectionner en rond des éclairs de grande taille pour évoquer les roues de bicyclette ». Les informations sont les mêmes, plus condensées dans celle de 1984 (dirigée par Joël Robuchon) : il s'agit toujours d'éclairs. Puis, dans celle de 2007, le pâtissier, Monsieur Bauget, est désigné comme le créateur du Paris-Brest. Mais si l'on s'en tient à la description du Larousse Gastronomique, les deux gâteaux, bien qu'ils portent le même nom, sont très différents et n'ont pas été créés aux mêmes dates.