La pâtisserie française

publié le 15 mai 2013, 15:44

Macarons, Saint-Honoré, Paris-Brest, religieuses... Voilà des noms qui se passent de traduction. Il s'agit là de gâteaux qui réjouissent les papilles du monde entier, héritiers d’un savoir-faire multi-centenaire remis au goût du jour par des pâtissiers artistes et innovants.

Petite histoire de la pâtisserie

C’est au Moyen Âge que s'opère la distinction entre cuisiniers et pâtissiers. Les gâteaux perdent leur caractère sacré et deviennent des mets de fête. De cette époque datent le blanc-manger, les crêpes, les flans ou encore le croissant. Avec le mariage de Catherine de Médicis avec le futur Henri II apparaissent les premières glaces ainsi que la pâte à choux inventée par Popelini, célèbre pâtissier italien. Au XVIIe siècle, Anne d'Autriche rapporte le chocolat de la cour d’Espagne, les buffets gigantesques de la cour à Versailles se parent de pièces montées tandis que Vatel invente la crème Chantilly dans le château du même nom. Mais c’est au XIXe que la pâtisserie française connaît son véritable essor. Antonin Carême publie son ouvrage "le Pâtissier royal", qui fait toujours référence. Les repas se terminent par des millefeuilles, vacherins, savarins, profiteroles ou encore des éclairs et des religieuses.

Les nouvelles tendances de la pâtisserie

Bûches légères glacées ou bavaroises, religieuses violettes ou orangées... Si les classiques de la pâtisserie font un retour en force en ce début de XXIe siècle, beaucoup sont revisités par des pâtissiers devenus stars dans le sillage de Pierre Hermé. Philippe Andrieu, Christophe Michalak, Christophe Felder ou Philippe Conticini voyagent dans le monde entier, "signent" leurs créations et présentent leurs "collections" dans des pâtisseries-écrins, tels des bijoux chez un grand joaillier.

<https://www.france.fr/fr/actualite/article/patisserie-francaise>

(consulté le 15 novembre 2023)

Gloser

pâtisserie (f) – bagværk

se passer de – kunne klare sig uden

réjouir – glæde

papilles (pl.) – smagsløg

met – madret

pâte à choux – vandbakkelsesdej

se parer de – pynte sig med

pièce (f) montée – opsats (af bagværk)

crème (f) Chantilly – flødeskum

essor – opsving

bavarois – bayersk (fra Bayern)

sillage – kølvand

écrin – smykkeskrin

bijoux (pl) – smykker

joaillier – juvelér