

Les Pâtisseries

La France est le pays de la pâtisserie. On sépare même les professions de boulanger, celui qui fait le pain, et pâtissier, celui qui fait les gâteaux. Si les pains français, comme la baguette ou les croissants, sont mondialement connus, les gâteaux le sont aussi.

Les gâteaux sont faits à base de différentes sortes de pâtes qui incluent:

- la pâte brisée qui est composée essentiellement de farine, de beurre et d'eau et qui forme la base des quiches et d'autres garnitures non sucrées;
- la pâte sucrée, composée de farine, de beurre, d'eau et de sucre, qui forme la base des tartes aux fruits;
- la pâte sablée, composée de farine, de beurre, d'eau, de sucre et d'oeuf, qui forme aussi la base des tartes mais qui est plus délicate à manier;
- la pâte feuilletée, composée de farine et d'eau, mais avec le beurre au milieu de couches de pâte qui sont pliées et tournées plusieurs fois pour faire comme des feuilles;
- la pâte à pain, composée de farine, d'eau, de sel et de levure, qui forme la base des pains et des pizzas;
- la pâte à brioche, composée de farine, de sel, de levure, de sucre, d'oeufs et de beurre, qui est cuite dans un moule flûté et qui prend une forme particulière avec le centre qui est plus haut que l'extérieur;
- la pâte à croissant qui ressemble à la pâte feuilletée mais avec de la levure;
- la pâte à choux, composée de farine, de sel, d'eau, de beurre, de sucre et des oeufs, qui est une pâte cuite à laquelle on ajoute des oeufs et qui peut être manipulée pour créer des formes diverses comme les éclairs ou les religieuses.

Le pâtissier fait de nombreux petits gâteaux individuels, et le client peut aller en choisir toute une sélection pour que chaque convive ait le gâteau qu'il préfère. On voit régulièrement

- les **babas au rhum**, qui sont de petits gâteaux en forme de couronne arrosés d'un sirop au rhum;
- les **choux à la crème**, qui sont faits de boules de pâte à choux remplies de crème pâtissière et parfois avec du caramel dessus;
- les **millefeuilles**, qui sont faits de plusieurs couches de pâte feuilletée fourrées à la crème pâtissière et saupoudrées de sucre de glace;
- les **éclairs**, gâteaux allongés qui sont faits de pâte à choux et remplis de crème pâtissière parfumée au chocolat, au café ou à la vanille avec un glaçage du même parfum;
- les **religieuses**, qui ont exactement la même composition que les éclairs mais qui sont faites d'une petite boule posée sur une grosse boule de pâte pour ressembler à une religieuse;
- les **tartelettes**, qui sont de petites tartes généralement aux fruits, mais aussi au citron;
- les **chaussons**, en forme de demi-cercle, qui sont faits de pâte feuilletée remplis le plus souvent de pommes;
- les **meringues**, mélange de blancs d'oeuf et de sucre qui sont séchées au four doux jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes, qui sont une invention astucieuse pour utiliser les blancs d'oeuf qui restent lorsque les jaunes sont utilisés dans les gâteaux et crèmes.

Les grands gâteaux typiques que l'on peut observer dans les vitrines des pâtisseries comprennent des tartes aux différents fruits, de jolis gâteaux à la crème et aux fruits ou encore

- le **fraisier** qui est une génoise parfumée au kirsch dont les couches sont remplies de crème au beurre et de fraises. C'est le gâteau d'anniversaire par excellence des Français;
- la **pièce montée**, ou croquembouche, qui est composée de choux à la crème montés avec du caramel et décorée de dragées et qui constitue le gâteau typique de mariage ou de baptême;
- le **Gâteau St. Honoré** qui est composé d'un anneau de choux à la crème autour d'une pâte brisée et rempli de crème pâtissière;
- le **Paris-Brest** qui est un anneau de pâte à choux rempli de crème pâtissière praliné et décoré d'amandes effilées. Il a été inventé par un pâtissier normand qui s'est inspiré de la course de vélo Paris-Brest à la fin du XIX^e siècle;
- la **bûche de Noël** qui est le gâteau au chocolat traditionnel en forme de bûche qui accompagne les réveillons de Noël.

Dans certaines régions on trouvera aussi des gâteaux d'origine régionale comme

- le **kouglof** est un gâteau alsacien qui est composé de farine, de levure, de sucre, d'oeufs, de sel, de lait et de raisins et qui est cuit dans un moule flûté en forme d'anneau;
- le **gâteau à la broche**, qui est typique du sud-ouest et des Pyrénées et est composé de pâte liquide que l'on fait couler sur une broche qui tourne sur un feu de bois. Le fait que les gouttes de pâte coulent jusqu'à ce qu'elles cuisent lui donne un aspect particulier de sapin.

Les gâteaux de boulangerie que l'on trouve aussi dans des pâtisseries incluent les croissants, les pains au chocolat ou chocolatines, les pains au sucre et les pains aux raisins. Les deux derniers sont de petits pains garnis de raisins ou de gros cristaux de sucre. Selon un sondage récent, le pain au chocolat est la viennoiserie préférée des Français. Les viennoiseries se réfèrent à des pâtisseries provenant de Vienne comme le croissant ainsi qu'aux autres pâtisseries

semblables. Selon une légende, le croissant a été inventé à Vienne et introduit en France par la reine Marie-Antoinette. Ces viennoiseries se mangent en général au petit déjeuner, mais leur consommation a tendance à se généraliser de plus en plus.

D'autres gâteaux sont des spécialités servies comme dessert dans des restaurants ou même préparées à la maison. Il s'agit de

- la **Tarte Tatin**, une tarte aux pommes renversée qui a été inventée par les soeurs Tatin dans leur restaurant en Sologne qui existe toujours. Selon la légende, c'était une improvisation lorsqu'une tarte est tombée et plutôt que de la jeter on a décidé de la faire cuire à l'envers. La Tarte Tatin est souvent servie avec de la crème fraîche;
- le **clafoutis**, originaire du Limousin, qui est une sorte de flan aux cerises. Traditionnellement, on ne dénoyaute pas les cerises et on peut le réaliser avec d'autres fruits;
- les **crêpes** qui sont originaires de Bretagne et qui peuvent se manger sucrées ou salées. On trouve même des restaurants entiers dédiés aux possibilités des crêpes, les crêperies;
- les **madeleines** que l'on appelle aussi «madeleines de Commercy». Selon l'histoire c'est le prénom d'une jeune servante qui a fabriqué ses petits gâteaux citronnés pour le roi Stanislas Leszczynski, ancien roi de Pologne et beau-père de Louis XV. C'est un gâteau souvent servi aux enfants pour le goûter et que les adultes peuvent tremper dans leur café.

Ce bref résumé des gâteaux et tartes les plus connus n'offre qu'une petite partie des créations des artisans français. Il existe beaucoup de spécialités régionales et saisonnières, et chaque pâtissier a ses préférences et ses créations personnelles en plus de toute la gamme de produits traditionnels.

Exercices sur le texte

1. Relevez les noms de gâteaux à base de pâte à choux. Qu'est-ce qu'ils ont en commun?
2. Relevez les noms de pâtisseries à base de fruits. Qu'est-ce qu'ils ont en commun?
3. Quels gâteaux sont associés à des personnages ou à des événements historiques?
4. Quels gâteaux nécessitent un moule pour leur donner leur forme particulière?
5. Quelles sont les différentes sortes de crème mentionnées? Comment sont-elles?
6. Quels gâteaux sont associés en particulier avec des fêtes?
7. Quels gâteaux sont associés avec une région particulière de France?
8. Quel est l'avantage pour le client de petits gâteaux individuels?
9. Expliquez la différence entre une pâte brisée, une pâte sucrée et une pâte sablée.
10. Quelle est la différence entre une pâte feuilletée et une pâte à croissant?

Activité sur les pâtisseries

Indiquez le nom de chaque pâtisserie d'après les descriptions dans le texte.



1. _____



2. _____



3. _____



4. _____



5. _____



6. _____



7. _____



8. _____



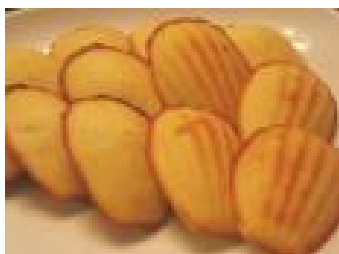
9. _____



10. _____



11. _____



12. _____



13. _____

Activité sur les gâteaux

Indiquez le nom de chaque pâtisserie d'après les descriptions dans le texte.



a. _____



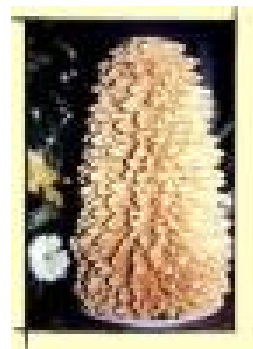
b. _____



c. _____



d. _____



e. _____



f. _____



g. _____



h. _____



i. _____



j. _____