



La brioche

La brioche serait née en Normandie au 16^{ème} siècle.

Son nom fait l'objet d'une controverse. Les Normands affirment qu'il vient de « brier » qui signifie broyer tandis que d'autres prétendent que « brioche » dérive des mots « bris » et « hocher » (remuer) et d'autres encore trouvent

son origine dans la région de la Brie. Selon Alexandre Dumas, la pâte serait initialement à la base de brie. Le nom viendrait donc du fromage.

*A Sotteville-sur-mer, les gâteaux de la boulangerie/pâtisserie « La Malice »
et les mots de la Bibliothèque A.B.C*



Le salambo

Le salambo ou gland est une pâtisserie française, un chou de forme oblongue en pâte à choux, garni de crème pâtissière à la vanille, puis glacé au sucre cuit au cassé. Le nom de la pâtisserie viendrait de « Salambo », un des noms de la déesse

Astarté, qui a inspiré le prénom de l'héroïne du roman *Salammbô* de Gustave Flaubert paru en 1862.

Le gâteau rendrait également hommage à l'opéra *Salammbô* d'Ernest Reyer de 1890.

*A Sotteville-sur-mer, les gâteaux de la boulangerie/pâtisserie « La Malice »
et les mots de la Bibliothèque A.B.C*



Le Saint-Honoré

Il est constitué d'une couronne de petits choux fourrés de crème Chiboust et décoré d'une meringue italienne.

Il a été créé par le pâtissier Chiboust qui officiait à la rue Saint Honoré à Paris.

C'est donc lui qui donna ce nom

à sa création en 1848 en l'honneur de Saint Honoré, le patron des boulangers.

*A Sotteville-sur-mer, les gâteaux de la boulangerie/pâtisserie « La Malice »
et les mots de la Bibliothèque A.B.C*



L'éclair

C'est un gâteau en pâte à choux façonné en forme de doigt, fourré de crème pâtissière - parfumée à la vanille, au chocolat ou au café dans les recettes classiques - et recouvert d'un glaçage au fondant.

Il n'a pas toujours porté ce nom.

Avant 1850, il portait le nom de « pain à la duchesse ». C'était alors une pâtisserie en pâte à choux en forme de doigt, roulé dans des amandes.

Selon une 1^{ère} explication, le succès de ces petites duchesses revisitées aurait été si foudroyant qu'elles se sont répandues en France à la vitesse de l'éclair !

Mais, selon certains historiens, il s'agit d'une plaisanterie des pâtissiers de l'époque selon qui ce gâteau était si bon qu'il s'avalait en une bouchée, à la vitesse de l'éclair.

Enfin, d'autres pensent qu'il doit son nom à la brillance de son glaçage, brillant comme la lumière de l'éclair.

*A Sotteville-sur-mer, les gâteaux de la boulangerie/pâtisserie « La Malice »
et les mots de la Bibliothèque A.B.C*



Le Paris-Brest revisité par Stéphane !

Le Paris-Brest

Représentant une roue de vélo, le Paris-Brest est un clin d'œil à la course cycliste du même nom, créée par Pierre Giffard en 1891. Cette course deviendra l'ancêtre du Tour de France.

C'est lui, qui quelques années plus tard, en 1910, demande à

un pâtissier de Maisons Laffitte, Louis Durand, de confectionner un dessert pour rendre hommage à la course.

A cette époque, le Paris-Brest était d'ailleurs beaucoup plus grand et comportait même des rayons en pâte à pain pour mettre en avant la ressemblance avec la roue !

*A Sotteville-sur-mer, les gâteaux de la boulangerie/pâtisserie « La Malice »
et les mots de la Bibliothèque A.B.C*



La tropézienne

Mythique, la tarte Tropicane est née d'un secret de fabrication bien gardé. À l'origine de ce dessert savoureux, l'artisan-boulangier Alexandre Micka qui en 1955, ouvre une pâtisserie à Saint-Tropez, place de la mairie. Selon le site officiel de la spécialité du Sud, il décide de commercialiser une brioche à la crème inspirée de la recette de sa grand-mère.

Au même moment, non loin de sa pâtisserie, se déroulait le tournage du film « Et Dieu créa la femme ». Entre les prises, la pâtisserie accueille l'équipe du film et en profite pour lui faire découvrir sa brioche originale, dont la recette reste confidentielle. Star du long-métrage de Roger Vadim, Brigitte Bardot devient une incontournable du dessert. Grâce à elle, la tarte « Tropicane » qui venait d'émerger, n'a pas tardé à se faire connaître... La star française aurait d'ailleurs suggéré à Alexandre Micka de nommer la « Tropicane » ainsi. En 1973, son créateur dépose la marque.

*A Sotteville-sur-mer, les gâteaux de la boulangerie/pâtisserie « La Malice »
et les mots de la Bibliothèque A.B.C*

Les choux



C'est au cuisinier Popelini que l'on doit la pâte à choux.

Il l'a mise au point en 1540 à la cour de Catherine de Médicis, reine de France, épouse du roi Henri II.

Le nom vient du procédé de fabrication de la pâte.

On faisait la pâte à chaud qui à l'époque s'écrivait « chaux » bien vite devenu « choux »...

On faisait fondre du beurre dans de l'eau bouillante avant d'y jeter la farine.

*A Sotteville-sur-mer, les gâteaux de la boulangerie/pâtisserie « La Malice »
et les mots de la Bibliothèque A.B.C*

Le financier



Petit gâteau à base de poudre d'amande, le financier était autrefois connu sous le nom de « visitandine ». Ces gâteaux, alors ovales, étaient en effet préparés par les sœurs de l'ordre des visitandines.

Les financiers que nous connaissons aujourd'hui auraient été inventés vers 1890 par le pâtissier Lasne. Sa boutique se trouvait à Paris près de la Bourse et sa clientèle se composait principalement de financiers. Le pâtissier aurait donc imaginé pour eux un petit gâteau rectangulaire, qu'ils puissent manger sur le pouce sans se salir les doigts ! En prime, sa création ressemblait à un lingot d'or ...

*A Sotteville-sur-mer, les gâteaux de la boulangerie/pâtisserie « La Malice »
et les mots de la Bibliothèque A.B.C*

La religieuse



C'est en 1855 que le gâteau a été créé par Frascati, pâtissier-glacier, dans sa célèbre pâtisserie parisienne située sur le boulevard Montmartre. A l'époque la religieuse avait une forme différente de celle qu'on connaît aujourd'hui. C'était un carré de pâte à choux fourré de crème pâtissière et surmonté de crème fouettée.

Cinquante ans plus tard, la silhouette des religieuses s'est arrondie et a pris la forme d'un gros chou garni de crème pâtissière ou de crème Chiboust surmonté d'un autre petit chou fourré, le tout glacé et décoré de volutes de crème au beurre.

Quant au choix du nom, il y a toujours un mystère qui plane. Le terme apparaît pour la 1^{ère} fois dans le dictionnaire Larousse en 1904. Selon la légende, elle a été nommée ainsi car la couleur de son glaçage rappelait celle de la robe des religieuses.

*A Sotteville-sur-mer, les gâteaux de la boulangerie/pâtisserie « La Malice »
et les mots de la Bibliothèque A.B.C*

La madeleine



Petit gâteau traditionnel aux œufs, en forme de coquillage, allongée ou ronde.

Dès le Moyen-Âge, on aurait fabriqué des petits gâteaux aux œufs moulés dans des coquilles Saint-Jacques - qui était l'emblème du Pèlerinage - pour nourrir les pèlerins en chemin vers

Compostelle. Selon une légende, une fille appelée Madelaine aurait offert ces gâteaux aux pèlerins, d'où le choix du nom.

Mais en fait, c'est la Lorraine et plus précisément Commercy qui est le berceau de la madeleine où une servante Madeleine Paumier aurait improvisé ce gâteau lors d'une réception donnée par Stanislas Leszczyński, ancien roi de Pologne, beau-père de Louis XV et duc de Lorraine en 1755.

*A Sotteville-sur-mer, les gâteaux de la boulangerie/pâtisserie « La Malice »
et les mots de la Bibliothèque A.B.C*



La forêt noire

Ce gâteau existe depuis plus de 100 ans et a une origine géographique très marquée.

La Forêt-Noire est une région, dans le sud-ouest de l'Allemagne, qui est voisine à la région d'Alsace, en France. En 1915, un pâtissier du nom de Josef Keller aurait réalisé le premier gâteau

Forêt-Noire dans son salon de thé à Bad Godesberg. Selon les croyances gitanes, on associerait les couleurs du gâteau (noir, rouge, blanc) au costume traditionnel des habitants de la Forêt-Noire.

Avant 1930, les gâteaux à crème étaient peu répandus, car il n'existait qu'un nombre limité de frigidaires électriques pour les conserver.

De ce fait, ce n'est qu'à partir de 1949 que son ascension devient fulgurante.

*A Sotteville-sur-mer, les gâteaux de la boulangerie/pâtisserie « La Malice »
et les mots de la Bibliothèque A.B.C*



La meringue

Les œufs à la neige seraient apparus au 16^{ème} siècle, puis vint l'idée d'y mettre du sucre et de les cuire à feu très doux. Cette technique aurait donné naissance à un gâteau créé en 1720, à Mehringhen, petite ville du duché de Saxe-Cobourg-Gotha (aujourd'hui Allemagne), par un pâtissier suisse du nom de Gasparini.

Or, cette meringue s'accompagnait déjà très bien de crème Chantilly. Plus tard, Marie-Antoinette partagea son goût pour le mariage de crème et de meringue. Elle aimait tant cette association qu'elle fouettait elle-même la crème pour la déposer sur ses vacherins. Pour cela, elle n'hésitait pas à revêtir son costume de paysanne, très tendance à la cour de Versailles !

Par contre c'est bien un boulanger suisse Angelo Rime qui devient dans les années 60, le Pape de la meringue grâce à sa méthode de cuisson particulière.

*A Sotteville-sur-mer, les gâteaux de la boulangerie/pâtisserie « La Malice »
et les mots de la Bibliothèque A.B.C*



Le croissant

Inventé par les Viennois suite au siège de leur ville en 1863, il commémore la victoire contre les Turcs.

La forme rappelle le croissant de lune qui ornait le drapeau turc.

Les boulangers de la ville travaillaient bien avant l'aube et entendirent les ennemis qui creusaient des tranchées autour de la ville.

Ils avertirent les autorités et grâce à leur intervention la ville fut libérée.

*A Sotteville-sur-mer, les gâteaux de la boulangerie/pâtisserie « La Malice »
et les mots de la Bibliothèque A.B.C*



Le baba au rhum

Dans la première moitié du 18^{ème} siècle, le roi de Pologne, Stanislas Leszczyński était en exil en Lorraine, dans l'Est de la France. Ses jours étaient longs et pour combler sa désespérance, il mangeait des gâteaux.



Or, le Kouglouf qu'il trouvait dans cette région, lui paraissait trop sec. Il décida donc de l'arroser avec de la liqueur de Tanaïsie.

Fort satisfait de sa recette, il la baptisa du nom de son héros préféré à savoir Ali Baba des *Mille et Une nuits*.

A Paris, un pâtissier du nom de Stohrer devint bientôt le spécialiste de ce dessert. Il remplaça la liqueur de Tanaïsie par du rhum.

*A Sotteville-sur-mer, les gâteaux de la boulangerie/pâtisserie « La Malice »
et les mots de la Bibliothèque A.B.C*



Le flan

Cette pâtisserie était plus connue sous le nom de « doucettys » mais ce dessert aux origines anglaise et royale daterait de l'époque d'Henri IV d'Angleterre, ayant été servi à son banquet de couronnement en 1399.

On le retrouve toujours sur les tables royales quelques siècles plus tard, la reine Elizabeth II d'Angleterre ayant en effet exigé que l'on serve ce gâteau lors du repas célébrant ses 80 ans.

« Pastel de nata » au Portugal, « dan-tà » en Chine,

« custard tart » en Grande Bretagne ou « flan pâtissier » en France, c'est un dessert traditionnel que l'on retrouve aux quatre coins du monde, sous diverses variations d'un pays à l'autre: servi nature ou agrémenté de caramel - pâte feuilletée, température élevée et teneur élevée en sucre au Portugal ; pâte brisée et lait concentré en Chine ; pâte brisée, crème entière, température plus basse et teneur plus faible en sucre en Angleterre ; pâte brisée, lait entier et maïzena en France. Sa forme change aussi en fonction du pays ; tandis que la tarte se mange en format individuel au Portugal et en Chine, elle se mange en grande tarte à partager en Grande-Bretagne et en France.

*A Sotteville-sur-mer, les gâteaux de la boulangerie/pâtisserie « La Malice »
et les mots de la Bibliothèque A.B.C*



La charlotte

La charlotte est née en Angleterre en hommage à la reine, épouse de George III au 18^{ème} siècle. Au départ, elle était constituée d'un pudding fait de tranches de brioches trempées dans du lait et parfumées à la cannelle qui étaient disposées dans un moule avec une purée de fruits.

Le tout était cuit au four et servi tiède accompagné d'une crème anglaise.

*A Sotteville-sur-mer, les gâteaux de la boulangerie/pâtisserie « La Malice »
et les mots de la Bibliothèque A.B.C*



Le macaron



Il est né à Venise.

Pendant la Renaissance, les flottes vénitiennes qui parcouraient le monde connu rapportèrent des cargaisons d'amandes et un petit gâteau à la fois tendre et croquant. Nous devons à Catherine de Médicis le fait de le connaître.

Le nom viendrait du vénitien « maccherone » qui signifie « pâte fine ». D'autres prétendent que les macarons seraient originaires de Comercy en France où, dès 791, les moines fabriquaient des petits biscuits en forme de nombril de moine.

*A Sotteville-sur-mer, les gâteaux de la boulangerie/pâtisserie « La Malice »
et les mots de la Bibliothèque A.B.C*

Le tiramisu



Le tiramisu est un dessert italien dont le nom, « tirami sù », signifie littéralement « tire-moi vers le haut », au sens propre, ou au sens figuré « remonte-moi le moral ».

3 raisons à sa recette :

... Le tiramisu ait été inventé en Toscane à la fin du 16^{ème} siècle. On l'aurait créé spécialement pour la visite de Cosme III de

Médicis, duc de Toscane à Sienne. Celui-ci l'aurait tellement aimé qu'il en serait devenu son dessert préféré et l'aurait fait connaître à travers toute l'Italie en le ramenant à la cour de Florence. Le dessert se propage ensuite hors des frontières italiennes au 18^{ème} siècle, grâce à des auteurs qui diffusent la recette dans des livres de cuisine.

... On raconte aussi qu'à la Renaissance, les Vénitiennes offraient le tiramisu à leurs amants pour qu'ils aient plus de vigueur, car on le considérait comme un aphrodisiaque.

... Une autre légende est beaucoup plus terre à terre : le tiramisu serait en fait une astuce pour ne pas gaspiller le café froid et les restes de gâteaux. On ajoutait à ces 2 ingrédients un peu de liqueur pour ramollir le gâteau et l'on recouvrait ensuite cet ensemble de crème ou de mascarpone.

*A Sotteville-sur-mer, les gâteaux de la boulangerie/pâtisserie « La Malice »
et les mots de la Bibliothèque A.B.C*