

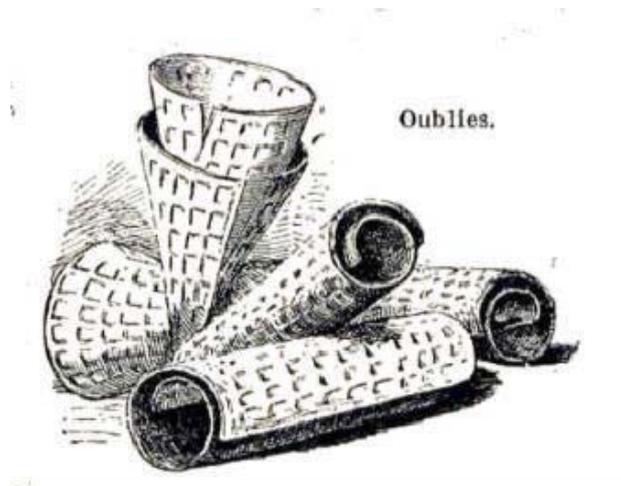
L'Histoire

Regard sur l'histoire et l'évolution de ce magnifique métier de pâtissier

1.1 Historique de la pâtisserie

Origines du métier de pâtissier :

En France, c'est au 13^{ème} siècle que les maîtres « » demandèrent à Saint-Louis de statuer sur leur métier. Leur Confrérie, placée sous la protection de Saint-Michel, était sise rue de la Poterie (près des anciennes Halles)



Technologie de pâtisserie - CAP

Périodes	Personnages Inventions
Moyen- âge	Les croisés découvrent la canne à sucre.
1260	Importation de la canne à sucre en Sicile.
1270	Regnaut Bardon enregistre les statuts des « oublayers », nom donné aux pâtissiers.
1379	Guillaume Tirel, dit Taillevent, écrivit certainement le premier manuel culinaire le viandier, imprimé vers 1490.
1540	Popelini, cuisinier de Catherine de Médicis invente la pâte à choux
1600-1682	Claude Gelée crée la pâte feuilletée, mais information reste controversée.
1638	Edmond Rostand dans la pièce « Cyrano de Bergerac » fait inventer la tartelette amandine par son rôtiiseur Ragueneau.
1660	François Vatel invente la crème Chantilly.
1683	Le croissant est inventé par un boulanger Viennois.
1686	Francesco Procopio dei Cotelli crée à Paris le 1er café-glacier, le Procope.
1720	Création du baba en Pologne.
1778	Fondation d'une fabrique de nougat de Montélimar par monsieur Miche
1784-1833	Antonin Carême qui allait devenir le plus grand pâtissier de son époque a acquis une notoriété européenne.
1795	Le Français Nicolas Appert réussit à préparer des conserves alimentaires.
1812	Benjamin Delessert réussit à clarifier le sucre de betterave.
1828	Le hollandais Konrad Van Houten fabrique la première poudre de cacao
1840	Monsieur Chiboust, installé rue Saint-honoré crée le saint-honoré garni de crème Chiboust
1846-1935	Auguste Escoffier, grand chef de cuisine Auteur de nombreux ouvrages culinaires
1850	Siraudin, Pâtissier à Paris invente la ganache
1851	La maison Frascatti, installé sur les grands boulevards crée la religieuse
1865	Le français Mege-Mouries invente la margarine
1865	Monsieur Quillet, pâtissier rue de Buci à Paris, invente la crème au beurre.
1870	Daniel Peter, voisin d'Henri Nestlé, incorpore du lait au chocolat.
1889	Auguste Escoffier crée la pêche Melba
1910	Création du Paris-Brest par le pâtissier Louis Durand
1955	Création du CAP pâtissier-confiseur-glacier. Durée de l'épreuve 4H.
1971	Gaston Lenôte Crée la première école de perfectionnement gastronomique
1976	Yves Thuries sort du premier livre d'une longue série en 12 volumes puis Pastissaria et Thuries magazine
.....
1984	Yssingaux : première école nationale de la pâtisserie
.....
1995	Ecole Lenôte Sortie du premier livre d'une série de 8 volumes
.....
.....



Technologie de pâtisserie - CAP



Autour de 1540 : sur la demande de Catherine de Médicis un cuisiner italien nommé reprend une pâte à gâteau desséchée sur le feu appelée « », la retravaille, la dresse en petits « choux » et la cuit au four.



Siège de Vienne par les Turcs



1683 à Vienne, alors que les troupes de l'Empire Ottoman décidèrent d'attaquer la nuit afin de ne pas se faire remarquer, (Adam Spiel) levé avant l'aube donna l'alerte, l'assaut fut repoussé et la ville sauvée. C'est..... que les boulangers de la ville confectionnèrent le « Hörnchen » (petite corne en allemand) dont la forme rappelle le symbole du drapeau ottoman.



Technologie de pâtisserie - CAP



1638, *Cyrano de Bergerac*, acte II, Edmond Rostand.

Création par le rôtisseur, des.....



Château de Chantilly



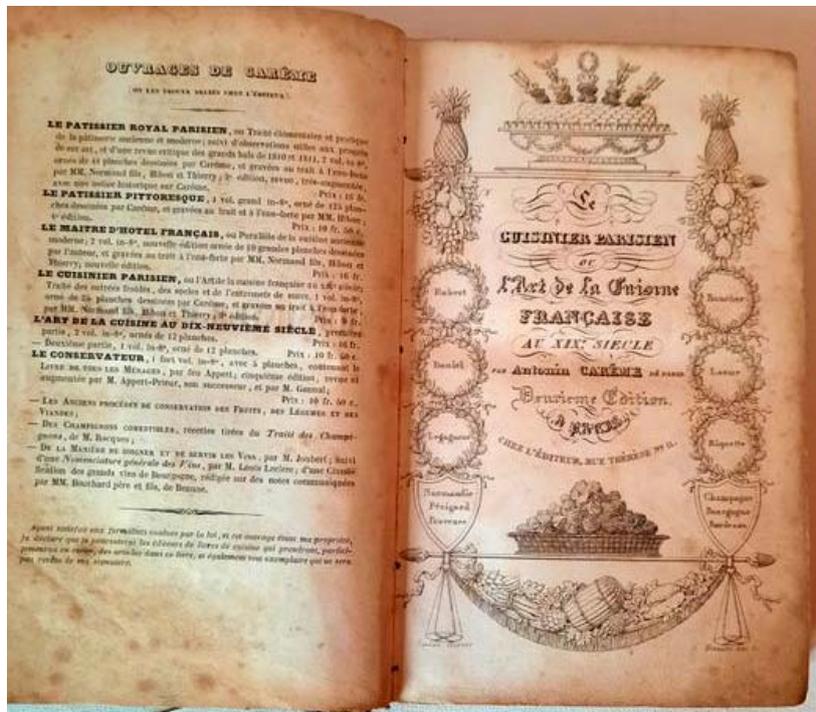
1660, La.....: On attribue son invention à
..... pâtissier-traiteur du Grand Condé.



Technologie de pâtisserie - CAP



1720, Le chef aurait ramené de Pologne une brioche pour le roi. Malheureusement, cette dernière s'est desséchée pendant le voyage. Pour rectifier cette erreur, le pâtissier a décidé d'arroser la brioche sèche de Malaga, un vin doux produit en Andalousie. Après l'avoir rafraîchi, il a fourré le dessert de crème pâtissière, et de raisins secs. Le roi Stanislas, qui a beaucoup apprécié cette pâtisserie, l'a lui-même renommée. À ce moment-là, le monarque lisait *Les Contes des Mille et une nuits*. Il a alors baptisé ce dessert l'Ali-baba. Qui devint



A l'aune du XIXe siècle,(1784-1833), illustre chef cuisinier et pâtissier français à qui l'on doit, entre autres, une douceur longiligne au nappage brillant : Avant 1850, ce dernier était appelé « pain à la duchesse », une pâte à chou fine et étirée roulée dans des amandes que Carême décida de garnir d'une crème pâtissière aromatisée au chocolat. On dit qu'ils étaient mangés tellement rapidement (en un éclair) que ce nom devint la référence.



Technologie de pâtisserie - CAP



La a été créée par le pâtissier parisien installé rue Saint-Honoré. En 1840, s'inspirant d'un dessert bordelais appelé « flan suisse », il invente le saint-honoré, dont le centre est rempli de crème chiboust.



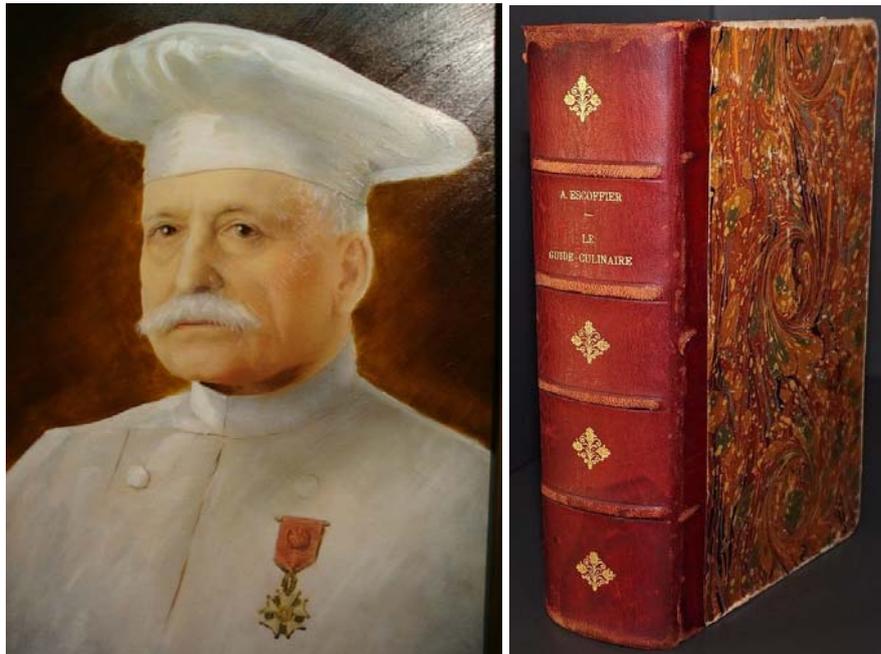
1850, un apprenti pâtissier de la à Paris, bien maladroit laisse un jour tomber du lait sur le chocolat qu'il est en train de préparer pour l'un de ses gâteaux. En colère de voir que la préparation va être gâchée, son chef lui balance : « espèce de ganache ! », qui veut dire « espèce d'incapable ! » en langage populaire. Pour essayer de rattraper la préparation, le chef remue le lait et le chocolat et ô surprise : la pâte devient onctueuse. La..... est née ! Cette gaffe a donc donné naissance à une grande trouvaille aujourd'hui utilisée par tous les chocolatiers et pâtissiers.



La a été créée en 1855 par un pâtissier dans un célèbre café parisien « » à l'angle du boulevard Montmartre et de la Richelieu à Paris. Il nomma ce dessert ainsi parce que son allure lui rappelait celui du costume des religieuses.



Technologie de pâtisserie - CAP



Auguste Escoffier



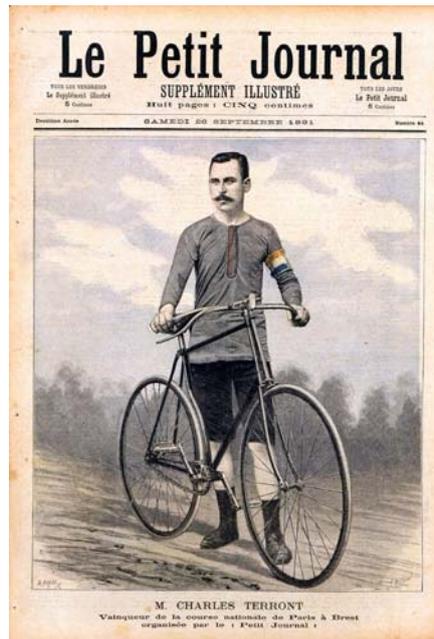
..... (1846-1935). Celui qu'on surnomme le « chefs des rois et roi des chefs » créa, aux alentours de 1864, la Une attirance pour l'art lyrique qui se manifestera une seconde fois, mais trente ans plus tard, avec une nouvelle création : la..... Un hommage pour une cantatrice australienne connue sous le pseudonyme de Dame Nellie Melba (en référence à Melbourne, capitale de l'état de Victoria qui l'a vu naître). C'est après l'avoir entendu et vu chanter qu'Escoffier lui rend hommage à travers ce dessert créé en 1894.



Technologie de pâtisserie - CAP



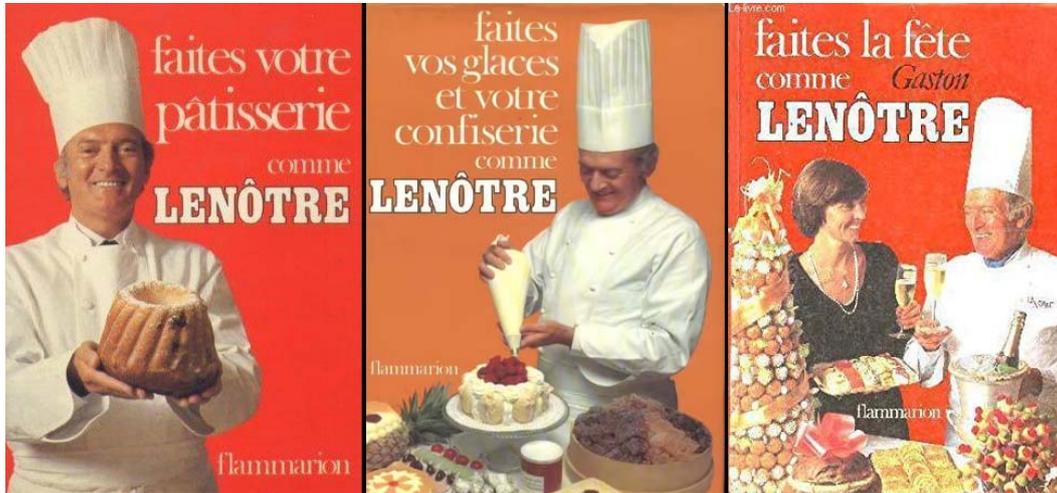
C'estqui possédait une boutique près de la Bourse à Paris qui créaIl avait souvent comme clients les traders de l'époque, qui cherchaient un petit gâteau facile à manger et qui ne salisse pas les doigts. Il décida d'en changer la forme et de les cuire dans des moules rectangulaires qui rappellent la forme des lingots. C'est ainsi que seraient nés les financiers, en hommage à ces clients.



1910 : création du..... 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 maximum : 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 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. Dans cette ville, il y a un jeune boulanger-pâtissier, 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 unecomme 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).



Technologie de pâtisserie - CAP



Dans les années 1970 :

Parmi nos contemporains,est sans contredit le pâtissier le plus célèbre. Auteur de plusieurs livres et fondateur d'une école gastronomique qui porte son nom, il est une véritable vedette en France, où il est considéré comme le chef de file de la « nouvelle pâtisserie »

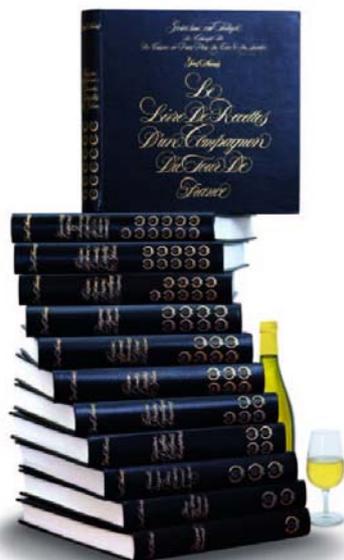
Un nouveau style est enfin né, caractérisé par la fraîcheur et la légèreté de nos pâtisseries.

La nouvelle pâtisserie :

En 1977,révolutionner le dessert et son décor avec ses ouvrages « Les livres de recettes d'un compagnon du tour de France I, II et III » qui furent les catalyseurs de la décoration moderne des entremets.



Technologie de pâtisserie - CAP



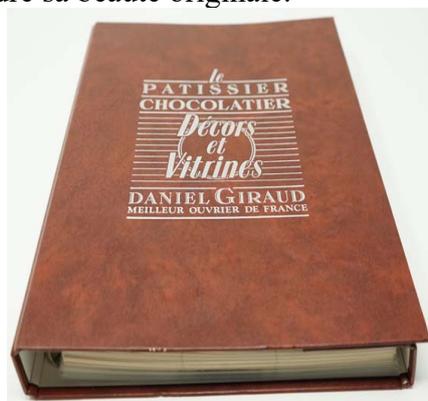
La bible des professionnels

Une encyclopédie culinaire en 12 volumes

- Investir dans la formation, c'est assurer son progrès et son évolution !
- Des recettes qui ont fait la gloire de la gastronomie française des 20^e et 21^e siècles !
- Pour les épicuriens et les bibliophiles, une œuvre encyclopédique unique, qui marquera l'histoire de la gastronomie et l'essentiel illustré de notre patrimoine culinaire !
- Une œuvre qui restera le témoignage de toute une époque !

Ces nouvelles tendances :

En 1986,sortit un superbe livre, « Le pâtissier–chocolatier » Il s'inspirait des idées de Lenôtre, d'Yves Thuries, en les améliorant. Il y a de la recherche dans les mélanges d'ingrédients et dans la façon de les présenter. C'est le retour aux sources dans lequel se lancent ces pâtisseries futuristes et qui se concrétise par la présentation de marchandise brute sur le dessert. Ils essaient de modifier au minimum l'apparence d'un fruit ou d'une noisette pour lui rendre sa beauté originale.

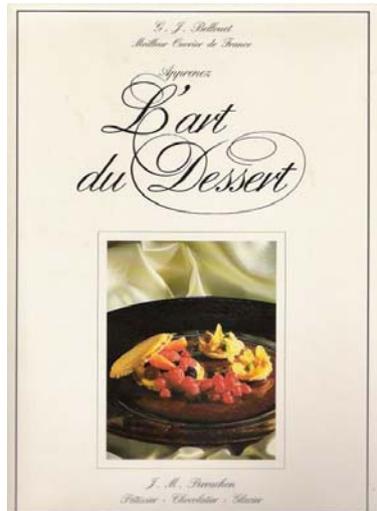


A ce moment-là, une page de l'histoire de la pâtisserie et de ses décorations se tournait. Par la suite, beaucoup d'ouvrages s'inspirèrent de ses premières idées.

Un peu plus tard, dans le livre deécrit en collaboration avec....., « L'art du dessert » sorti en 1992, on assiste à l'apothéose de l'entremets : calquant la cuisine moderne, les photos des desserts sont l'aboutissement de cette évolution suivie depuis 1980.



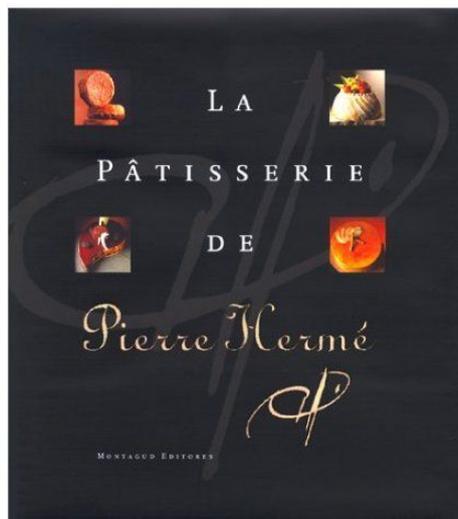
Technologie de pâtisserie - CAP



En 1995 parus, le livre de Pierre Hermé, « La pâtisserie de.....» s'est fait remarquer, car là, le pâtissier devient un artiste du goût à part entière. Quelques passages de son introduction :

« La pâtisserie, à l'instar de la cuisine, a connu ses années de succès puis d'excès. Ce qu'on a appelé la nouvelle pâtisserie a donné une impulsion, comme toutes les modes, mais ce qui est éternel c'est le style. Ce qui guide les pâtissiers d'aujourd'hui est donc un style plutôt qu'une tendance ou une mode. Légers, colorés, aérés, les gâteaux avaient certes belle allure, mais cet esthétisme forcené s'était développé aux dépens du goût.

Au niveau innovation, il s'agit de sublimer des recettes anciennes au travers de nouvelles créations. En pâtisserie, paradoxe entre créativité et tradition n'est qu'apparent et il permet parfois d'étonnantes et délicieuses découvertes »



Technologie de pâtisserie - CAP

Des nouveaux pâtissiers apportent une relecture de la pâtisserie, comme par exemple :
.....et les sculptures réalistes ouet les éclairs de génie.



Un pâtissier est-il propriétaire de son dessert « signature » ?

"Lorsque quelque chose a été dit et bien dit, n'aie pas de scrupules. Prends-le et copie-le." Mark Twain ne pensait sûrement pas à la pâtisserie en écrivant ces mots. Pourtant, s'il est un domaine où l'imitation fait rage, c'est bien celui-ci. Ispahan, opéra, feuille d'automne, royal, mont-blanc et aujourd'hui Équinoxe de Cyril Lignac, fruits en trompe-l'œil de Cédric Grolet, fleur de vacherin de Maxime Frédéric... Aucun ne manque dans les boutiques en France et à l'étranger.

