

L'origine des gâteaux et de la pâte feuilletée en France

Au XIII^e siècle les fabricants d'hosties se taillèrent un vif succès et obtinrent la permission de faire cuire les *hosties croquantes* même aux jours de fête. Les fabricants de pâtes (*patéiers*) préparaient surtout des tartes et des pâtés savoureux bien aimés.

En 1533 grâce à *Catherine de Médicis*, épouse de Henri II, les métiers liés à la préparation de gâteaux eurent beaucoup de succès. Un grand nombre de pâtissiers et cuisiniers qui accompagnaient la reine arrivèrent à Paris et y créèrent une pâte croquante à base d'amandes. Après quoi, l'usage de deux ingrédients élémentaires, le sucre et les amandes, se diffusa.

On dit que la pâte feuilletée, en français, "*millefeuille*" aurait été créée à Paris par un jeune cuisinier qui avait accepté le pari de préparer un gâteau fait de mille couches superposées.

Même s'il a perdu son pari, le résultat obtenu n'a pas cessé de s'améliorer.

On raconte que Napoléon a développé un goût pour cette excellente pâtisserie durant sa campagne de Russie et il lui aurait donné son nom, le "*millefeuille Napoléon*".

On raconte aussi que Napoléon aurait mangé tellement de millefeuilles avant la bataille de Waterloo que ça serait pour cela qu'il l'aurait perdue.

L'art de la préparation du feuilletage est une tradition qui se perpétue depuis plus d'un siècle. La préparation prend trois jours car chaque couche de pâte feuilletée est aplatie puis malaxée et aplatie et ainsi six fois de suite. Un millefeuille est une alternance de couches de pâte et de crème patissière. Les meilleurs millefeuilles auraient à peu près mille couches fines.