

# La pâtisserie parisienne et des histoires du croissant



Le petit déjeuner typiquement français comprend un morceau de baguette ou un petit pain au lait, un croissant, une brioche ou un petit pain doux aux raisins et en plus du beurre et de la confiture.

Dans les siècles passés, les pâtisseries sucrées cuites au four s'appelaient *Viennoiseries* car l'on pensait, à tort, qu'elles provenaient de Vienne. Il s'agit, en réalité, de produits créés en ville, préparés avec de la pâte feuilletée et beaucoup de beurre. Le gâteau le plus aimé est de toute façon, le *croissant*, même si tout le monde le considère d'origine française, il provient de Hongrie.



Son nom fait référence à la "lune croissante" et il a des petites histoires à raconter.

À la fin du XVII<sup>e</sup> siècle les Turcs assiégèrent Budapest. Pour s'emparer de la ville, ils creusèrent des tunnels, sous le mur d'enceinte. Comme les boulangers commençaient à travailler au lever du soleil, ils réussirent à donner l'alarme à temps et les ennemis durent battre la retraite. Pour célébrer le triomphe, les boulangers créèrent un gâteau représentant l'emblème de l'empire turc, la "mi-lune", en pâte feuilletée. Ce gâteau eut un beau succès même à Vienne et ce fut la reine Marie-Antoinette, qui l'introduisit à Paris, au XVIII<sup>e</sup> siècle.

~~~~~

Certains pensent au contraire que l'origine de cet article de viennoiserie remonte à l'époque où les Turcs assiégèrent Vienne, la capitale de l'Autriche en 1683. Une nuit les boulangers de Vienne, qui étaient dans leurs fournils, entendirent le bruit des sapes des ennemis et donnèrent l'alarme repoussant l'assaut de l'ennemi.

Les Ottomans furent vaincus grâce aux 25.000 hommes envoyés en renfort par Jean II Sobieski, roi de Pologne. Pour récompenser les boulangers, le souverain leur accorda le privilège de faire de la pâtisserie qui immortaliserait l'événement.

C'est ainsi que naît le *Hörnchen*, "petite corne" en allemand, allusion au croissant qui orne le drapeau ottoman.

~~~~~

D'autres attribuent l'invention du croissant à un certain Franz George Kolschitski, cafetier de son métier d'origine polonaise. Les Turcs s'enfuyant laissèrent derrière eux des sacs de fourrage noir sec que Kolschitski reconnaît comme du café, en récompense de son courage pendant le siège, il récupéra ses sacs de café et ouvrit le premier café d'Europe centrale.

Il établit aussi l'habitude de raffiner le brassage par le filtrage et adoucit ce café en l'additionnant d'un trait de lait. Et une idée lui vint: C'était de servir le café accompagné d'une pâtisserie en forme de croissant. Et voilà! Les croissants étaient, à l'origine, en pâte à pain.

Aujourd'hui, ils adoptent parfois une forme allongée. On peut les servir en hors-d'oeuvre chauds, farcis de jambon, de fromage, de champignons.

On appelle également *croissant* un petit four en pâte d'amande, garni de pignons ou d'amandes effilées. En 1770 la reine Marie Antoinette femme du roi Louis XVI introduisit sa fabrication à Paris. Mais ce n'est qu'à partir de 1920 que les boulangers parisiens ont créé le croissant feuilleté au beurre que nous connaissons actuellement.

Mais finalement peu importe au gourmet où se niche la vérité historique.... D'ailleurs, le croissant désigne un petit pain en pâte levée ou feuilletée, abaissée en triangle, roulée et incurvée en forme de lune croissante.