

## 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.



~~~~~