

EVOLUTION DE LA PATISSERIE

« Un regard sur l'histoire et l'évolution de ce magnifique métiers de pâtissier »



1.1 Historique de la pâtisserie

Origines du métier de pâtissier :

En pâtisserie les racines remontent sans doute au néolithique où l'homme inventa les premiers « gâteaux » c'étaient de simples mélanges de farine, lait, et miel, ils étaient desséchés sur des pierres chauffés au soleil, il y a de ça 7000 ans !!!

On trouve le premier nom donné à un gâteau chez les Grecs « Obélias » qui signifie « offrande »

Mais ce ne sont là, bien sûr que balbutiements car, longtemps, les hommes n'eurent à leur portée de main que de la farine et du miel. Pour parler d'une véritable pâtisserie, il fallut attendre trois produits, l'œuf, le beurre, et le sucre. C'est dire si la naissance de la pâtisserie moderne nous est proche dans l'échelle du temps.

Cette lente histoire du produit n'empêcha pas les professionnels de s'organiser.

C'est à Rome, quatre siècles avant Jésus-Christ qu'apparaît la première « corporation » dites de « Pastillariorum »

En France, c'est au 13^{ème} siècle que les maîtres « oublayers » 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)

Les pâtissiers furent parmi les premiers artisans, au 14^{ème} siècle, à inventer une animation commerciale en ornant leur magasin et en attirant les passants avec une lanterne de papier de couleur, sur lequel des dessins étaient mis en valeur par la lumière.

Au 16^{ème} siècle, Charles IX octroya de nouveaux statuts donnant aux pâtissiers le titre de « maître de l'art de pâtissier et d'oublayer » Pour y prétendre, il fallait : exécuter un chef d'œuvre et prêter serment « de garder fidèlement le métier et d'en observer les ordonnances »

A cette époque, les buts essentiels des corporations étaient :

- La défense des intérêts professionnels
- La définition des règles concernant l'exercice des métiers et la qualité des produits.
- Le maintien de la discipline intérieure.
- Le développement d'une conscience et d'un honneur professionnels.
- La solution des conflits individuels et collectifs.
- L'organisation de l'entraide et de la solidarité.

En 1771, la révolution mit un terme à cette histoire des métiers. Il fallut attendre un siècle pour qu'une loi du 21 mars 1884 officialise les organisations syndicales.

La Confédération Nationale de la Pâtisserie naissait 18 ans plus tard, en 190

➤ Les plus illustres créateurs:

De tous temps, les maîtres pâtissiers se sont succédés, mais certains ont laissé dans l'histoire des marques indélébiles. Si leurs noms ne nous sont pas toujours familiers, leurs créations, elles font encore et toujours le régal des gourmands.

➤ Présentation de quelques grands personnages qui ont contribué à faire évoluer la pâtisserie.

Périodes	Personnages Inventions	Création culinaire Ouvrages culinaires
Moyen- âge	Les croisés découvrent la canne à sucre	Recette du bourrek, ancêtre du feuilletage
1260	Importation de la canne à sucre en Sicile	
1379	Guillaume Tirel, dit Taillevent, écrit certainement le premier manuscrit culinaire.	Le viandier imprimé vers 1490
1506	Provenchere, pâtissier à Pithiviers	La crème à Pithiviers ou crème d'amande
1533	Catherine de Médicis	Les premières glaces en France Création des macarons, des madeleines
1540	Popelini, cuisinier de Catherine de Médicis	Création de la pâte à choux
1585	Fête de leurs saint patron à la Saint-Michel (29 septembre)	
1600	L'esprit créatif des pâtissiers va particulièrement s'exprimer	Apparition du thé, du café, et du chocolat en France
1600-1682	Claude Gelée	Crée la pâte feuilletée ; mais cette information reste controversée
1638	Raguenau invente	Les tartelettes amandines
1660	Vatel invente au château du prince de Condé Chantilly	La crème Chantilly
1686	Un italien, Francesco Procopio dei Cotelli Crée à paris	Le premier café-glacier le célèbre Procope
1720	Stanislas Leczinski ex-roi de Pologne beau-père de Louis XV	Crée le célèbre « baba »
1742	Celsius crée En partant du thermomètre imaginé par Galilée en 1555, dont Fahrenheit fit une graduation en 1714	L'échelle thermométrique centésimale
1778	Fondation d'une fabrique par monsieur Miche	De nougat de Montélimar
1793		Création du macaron de Nancy
1784-1833	Antonin Carême qui allait devenir le plus grand pâtissier de son époque. Il	C'est à lui que l'on doit la création des : pièces montées, du nougat,

	acquiert une notoriété européenne.	des meringues, des poupelins, du vol-au-vent, des croquants, le perfectionnement de la pâte feuilletée, les biscuits à la cuillère De nombreux ouvrages : ➤ Le pâtissier pittoresque, ➤ Le pâtissier royal,
1795	Le Français Nicolas Appert	Réussit à préparer des conserves alimentaires. L'appertisation est née
1796 1848	Les trois frères Julien	Le savarin Le biscuit « la pensée » et le fameux « trois frères »
1800	Boinon crée lors du siège de cette ville par Masséna Jules Gouffé crée	Le pain de Gènes Les pièces nougat La première usine de levure fut fondée en Allemagne
1803		Création du pastillage
1805	Lorsa, pâtissier bordelais eut l'idée	Du décor au cornet
1808		La brioche actuelle était fabriquée par la Maison Félix de Paris
1812	Benjamin Delessert réussit à clarifier	Le sucre de betterave
1820		La poche à dresser telle que nous la connaissons aujourd'hui fut imaginée à cette époque. Elle remplace les grands cornets de papier
1828	Le hollandais Konrad Van Houten	Fabrique la première poudre de cacao
1830	Nancy Johnson, ménagère américaine	Invente la sorbetière à glace
1840	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
1845	Gazeau, pâtissier à Bordeaux	Imagine le tant pour tant
1847	C'est à Vienne en Autriche Aubriot Trottier	Que l'on a commencé à fabriquer une levure mieux adaptée à la panification Met la poche au point Fabrique les premières douilles
1850	Siraudin, Pâtissier à Paris	Invente la ganache
1851	La maison Frascatti, installé sur les grands boulevards	Crée la religieuse
1862	Le français Ferdinand Carré et son rival, Charles Tellier,	Invente, dans le même temps les diverses machines pour la conservation par le froid

1865	Chez Chambrant à Paris	Construction du premier four à charbon
1865	Le français Mege-Mouries	Invente la margarine
1870	Daniel Peter, voisin d'Henri Nestlé, il eut idée d'incorporer du lait au chocolat. A la maison Charabot	Crée le chocolat au lait La bûche de Noël fait son apparition
1882	Clément Faugier	Crée le marron glacé
1883	Urbain Dubois	Grand livre des pâtissiers et des confiseurs
1889	Auguste Escoffier	Crée la pêche Melba
1894	Urbain Dubois Emile Bernard	Publie la pâtisserie d'aujourd'hui
1906	Emile Duval, Darenne, Seurrin, Mahieux, Jaquelin, Michot, Vigreux, Deblieux, Rivière, Chanel, Franchiolo	Tous grands pâtissiers du début du XX ^{ème} siècle
1929	Un américain Clarence Birdeye	Dépose un brevet pour la congélation ultra-rapide
1950	Emile Tholoniât	Prévôt des pâtissiers de France, ambassadeur de la pâtisserie française à travers le monde
1971	Gaston Lenôte Suite à l'impulsion « nouvelle cuisine » donnée par les journalistes Gault et Millau	Crée la première école de perfectionnement gastronomique Apparition de la pâtisserie moderne
1976	Yves Thuries	Sortie du premier livre et d'une longue série en 12 volumes puis Pastissaria et Thuries magazine
1984	Yssingeaux : première école nationale de la pâtisserie	Cours assuré par les meilleurs professionnels du moment
1995	Ecole Lenôte	Sortie du premier livre d'une série de 8 volumes

Conclusion :

16^{ème} siècle :

L'histoire de la pâtisserie est déjà riche, lorsqu'en 1566, apparaît en France, la corporation des « pâtissiers » (Ayant très peu changé depuis) C'est l'époque de l'apparition des premières glaces, de la pâte à choux, des pithiviers...

17^{ème} siècle :

La découverte de la levure

Au siècle des lumières, un bouillonnement de découvertes vient enrichir le domaine de la pâtisserie, brioches, biscuits à la cuiller, nombreuses spécialités régionales...

18^{ème} siècle :

Les débuts du feuilletage.

Le développement en France des pâtes feuilletées puis « levées-feuilletées et à la fin du siècle, la vogue des « viennoiseries ». L'introduction du « kouglof » firent progresser considérablement l'univers de la pâtisserie jusqu'à un stade où l'on peut considérer que la profession disposait de l'essentiel de ses « bases »

19^{ème} siècle :

Les bases de la pâtisserie se précisent.

Les pâtisseries ont déjà derrière eux un important répertoire de pâtes, de spécialités, de traditions. C'est à cette époque qu'Antonin Carême publie son ouvrage « le pâtissier royal » que l'on considère comme le premier ouvrage de la pâtisserie moderne.

Durant tout le 19^{ème} siècle, la profession précise ses recettes, ses modes de fabrication, fait progresser sa technologie, améliore son outillage, sélectionne et spécialise ses matières premières. Beaucoup de maisons actuellement réputées ont été créées à cette époque.

Si le Moyen Age a connu aussi les pâtisseries sous le nom « d'oublayeurs » ou « d'oublieurs » ce n'est vraiment qu'au XVIII^{ème} siècle que la pâtisserie a pris sa physionomie délicate et au XX^{ème} siècle qu'elle a atteint, comme d'ailleurs tout l'art de la table son actuelle légèreté.

En tant que profession, la pâtisserie se trouve encadrée, d'un côté par la boulangerie, qui fait toutes sortes de gâteaux en dehors même de la galette des rois, de l'autre par la charcuterie, qui produit les friands et nombre de pâtés et articles analogues.

Il ne semble d'ailleurs pas que cette circonstance ait nui en qualité à l'art du pâtissier, dont les produits n'ont jamais été plus fins.

La guerre de 1914-18 a eu, entre autres conséquences, celle de modifier profondément les conditions de la vie économique et sociale. La raréfaction de la main-d'œuvre qui en est résultée, la réduction de la durée légale du travail corrélative à l'augmentation générale des salaires, les charges fiscales aggravées dans une proportion inconnue jusqu'alors imposent au pâtissier l'obligation d'abandonner les méthodes surannées et d'utiliser le plus possible les machines et outils qui tendent à simplifier et faciliter le travail, à ménager l'effort et le temps de l'ouvrier.

C'est un déferlement de beau travail qui continuera dans les premières décennies du XX^{ème} siècle avec **Darenne, Duval, Seurin, Léveillé, Mahieux, Michot, Jacquelin, Aubinot**, dont nous voyons encore les chefs-d'œuvre dans nos livres de recettes.

Plus près de nous, retenons parmi tant d'autres, le célèbre **Coquelin, J-P Franchiolo**, qui remporta plusieurs grands prix avant la dernière guerre, ainsi que **Paul Vigreux**, primé à Paris et à Bruxelles. **Chanel, Rivière, Delaveyne, Deblieux, Guillou, et Thloniat** sont aussi des noms qui ne manqueront pas de marquer leur époque.

[Dans les années 1950 :](#)

Dès les années cinquante, les patrons pâtissiers assistèrent à une profonde modification de leurs soucis. Rares et onéreuses, les matières premières marchandises deviennent abondantes et bon marché. Le personnel facile à trouver et acceptant des salaires très bas se mue en professionnels exigeants et difficiles à embaucher.

Les fabricants de matières premières et les grossistes, toujours à l'affût d'une possible augmentation des affaires, investissent dans la recherche de fabrications intermédiaires, entre les matières de base et les produits finis. Pour le pâtissier, l'utilisation de ces produits représentait une économie en investissement et en temps de travail. Le succès de ces produits ne ce fit pas attendre. Chaque fabricant développa de nouveaux produits dans l'optique de rendre la tâche du pâtissier toujours plus facile et rationnelle.

[Dans les années 1970 :](#)

Dans cette deuxième partie du siècle, la pâtisserie a connu un essor sans précédent qui marquera sans nul doute dans l'histoire de la pâtisserie un renouveau et un rajeunissement des méthodes et des recettes.

Parmi nos contemporains, **Gaston Lenôtre** 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, Yves Thuries allait 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.

L'aspect du dessert devenait de plus en plus dépouillé. Le décor faisait partie de la savoureuse production. Depuis le début du siècle, la pâtisserie française n'avait pas subi de grands changements.

C'est seulement depuis les années 1970 que l'on assiste à un renouveau sans précédent dans cette profession.

Pourquoi la nouvelle pâtisserie ?

Parce que la plupart des crèmes ou des mousses que l'on utilise aujourd'hui n'étaient pas connues avant les années 1970.

C'est aussi des méthodes plus adaptées.

Ces nouvelles techniques de montage en cadre ou en cercle... assurent à l'entremets une régularité et une netteté parfaites. Elles conviennent bien mieux au style de crèmes ou de mousses que nous utilisons de nos jours.

Maintenant, le dessert est décoratif dans son ensemble : sa forme, son aspect général, son côté, son dessus font un tout. Chaque entremets ne se distingue pas uniquement par une forme originale (haute, basse, triangulaire, en goutte, hexagonale, etc.) mais aussi par des couleurs dominantes.

Une créativité sans pareille habille ces desserts sur ses côtés (macarons, roulades, biscuits imprimés, biscuits avec fruits secs, plaquettes en chocolat...) et sur son dessus (fruits, chocolat, épices...) dans l'ensemble ces entremets sont toujours décorés très simplement, avec des produits naturels. La décoration légère se marie parfaitement avec le reste du dessert très typé déjà par sa forme et son aspect.

On remarque une nette tendance à la simplification des décorations afin de mettre mieux en valeur l'ensemble du mets. Les notions d'esthétique jouent un grand rôle dans l'élaboration de tels desserts.

Les décors au cornet qui prennent beaucoup de temps dans leurs réalisations sont totalement abandonnés au profit de techniques simples et rationnelles, telles que le décalque sur du chocolat ou le modelage de formes simples...

Ces nouvelles tendances :

En 1986, **Daniel Giraud** 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 pâtissiers 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. Je pense qu'à 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 de **Gérard-Joël Bellouet** écrit en collaboration avec **Jean-Michel Perruchon**, « L'art du dessert » sorti en 1992, j'assiste à l'apothéose de l'entremets : calquant la cuisine moderne, les photos des desserts sont l'aboutissement de cette évolution suivie depuis 1980.

En 1995 parus, le livre de **Pierre Hermé**, « La pâtisserie de Pierre Hermé » 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 »

Son livre met en exergue la décoration qui flatte le goût et non celle qui épate les yeux. Quand le décor appartient vraiment à la recette et participe à l'équilibre des saveurs et des textures, il trouve sa pleine justification.

Deux ouvrages modernes à consulter pour une approche futuriste de la pâtisserie : Casseroles & éprouvettes de Hervé This, c'est une approche scientifique des problèmes chimiques de la pâtisserie. Comment rattraper une crème anglaise, le blanchiment du chocolat, les émulsions, etc.

Petit précis de cuisine moléculaire de Anne Cazor et Christine Liénard, des expériences « magiques » pour une approche différente des matières premières de base comme : le sucre pétillant, perles de thé, spaghettis de Curaçao, spères pomme-caramel, etc.

[Les locomotives du décor moderne :](#)

Dans leur livre **Eliséo Tonti**, et **Olivier Fuchs**, « Décor 2000 » sorti en **1991**, « décor 200-2 » en **1994**, et « fantastic modelage » en **1996** figure européenne de la pâtisserie, présente une synthèse développant fantaisie, harmonie, art et humour, mais aussi rentabilité.

Dans « Décor 2000 » les auteurs mettent en évidence trois aspects du décor :

- L'esthétique du décor
- La technique de réalisation
- L'aspect commercial

« Après bien des excès, la tendance générale en matière de décoration est à la simplification. La part faite à l'imagination est toujours plus importante. La simplification du décor n'est pas chose facile... son harmonie demande beaucoup de recherche !

Conclusion :

20^{ème} siècle :

Maîtrise du froid, facteur d'évolution.

Comme tout secteur artisanal, le progrès technique insufflé un essor nouveau à la profession : pour la pâtisserie, c'est la maîtrise du froid et du chaud qui ouvre de nouvelles perspectives, en permettant conjointement une amélioration de la qualité et de la productivité.

Depuis plusieurs décades, la généralisation des « équipements réfrigérés » a permis de mieux préparer les pâtisseries (tour froid, maîtrise de la fermentation...) et d'assurer une meilleure planification des préparations (conservation, congélation)

Ce progrès technologique profite aussi bien aux consommateurs (produits meilleurs, plus facilement disponibles, offre plus variée) qu'aux professionnels (gestion améliorée)

21^{ème} siècle... :

Il reste encore beaucoup à découvrir !

L'enseignement a retiré de l'histoire de la pâtisserie, c'est qu'elle est placée sous le signe de l'évolution.

Aujourd'hui, nous sommes à un certain point sur une courbe. Regardons vers le futur : où en serons-nous dans 20 ans, dans 50 ans... ?

Comment notre métier aura-t-il évolué ?

Où en seront les techniques... ?

C'est à nous professionnels, professeurs, et apprentis d'aujourd'hui qu'il appartiendra de faire progresser notre profession, en respectant le capital d'expérience et de traditions légué par les générations qui, au fil des siècles, ont façonné cet inestimable corpus de connaissances. En s'en inspirant ils sauront tirer le meilleur parti des ressources nouvelles offertes par les découvertes de la science et de la technologie.

Technologie en pâtisserie - 1