

HISTOIRE DE LA PÂTISSERIE

Origines du métier de pâtissier

Préhistoire

Apparition des premiers "gâteaux" dès le néolithique (il y a 7000 ans) : farine, lait, miel (desséchés au soleil).

Antiquité

"Obélias" chez les Grecs → offrande : premier nom donné à un gâteau.

Rome (IV^{ème} siècle) → apparition des premières "corporations" organisant le métier : "Pastillariorum".

Moyen âge

France (XIII^{ème} siècle) → apparition de la guilde des "oublayeurs", Saint-Louis organise le métier.

Renaissance

France (XIV^{ème} siècle) → décoration des pâtisseries et animations commerciales dans le but d'attirer la clientèle (une première du genre).

France (XVI^{ème} siècle) → nouveau statut de la profession : "maître de l'art de la pâtisserie et d'oublayer" donné par Charles IX. Il fallait passer des épreuves pour y accéder.

➤ Objectifs de la guilde des maîtres pâtissiers en France

- Défense des intérêts professionnels ;
- Réglementation de l'exercice du métier et de la qualité des produits ;
- Discipline intérieure ;
- Protection de l'honneur de la profession ;
- Résolution des litiges individuels et collectifs ;
- Organisation des actions d'entre-aide et de solidarité.

Après la Révolution Française

- **1771** : révolution et fin des guildes ;
- **Loi du 21 mars 1884** : officialisation des organisations syndicales ;
- **1906** : création de la Confédération Nationale de la Pâtisserie.

Créateurs illustres, inventions et évènements marquants durant l'histoire

Moyen âge

- **Croisés** : recette du bourrek (ancêtre du feuilletage) ;
- **1260** : importation de la canne à sucre en Sicile ;
- **1376** : premier manuscrit culinaire.

Renaissance

➤ XVIème siècle

- Catherine de Médicis introduit les premières Glaces, les macarons et les madeleines en France à travers son cuisinier italien Popelini ;
- 1584 : Saint Michel devient le saint patron des pâtissiers.

➤ XVIIème siècle

- Apparition du thé, du café et du chocolat en France ;
- Premier café-glacé (le Procope).

Post révolution

➤ Antoire Carême (1784-1833)

- Plus grand pâtissier de son époque. On lui doit les inventions suivantes : pièces montées, nougat, meringue, les corquants, les poupelins, le vol-au-vent ;
- Perfectionne la pâte feuilletée et les biscuits à la cuillère ;
- Ouvrages : « *Le pâtissier pittoresque* », « *Le pâtissier royal* ».

XIXème siècle

- Apparition des premières usines à gâteaux en Allemagne au début du 19ème siècle ;
- Maison Félix de Paris : fabrication des brioches modernes ;
- Succession de plusieurs inventions dans toute l'Europe (cornets, douilles, etc.) ;
- 1865 : construction du premier four à charbon ;
- 1870 : incorporation du lait au chocolat ;
- 1883 : Urbain Faugier écrit le "Grand Livre des Pâtissier et des confiseurs".
- **Auguste Escoffier (1846 - 1935)** : Grand chef cuisinier et auteur de plusieurs ouvrages.

XXème siècle

- Emilie Tholoniati (1950) : Prévôt des pâtissiers de France, Ambassadeur de la pâtisserie française ;

- Gaston Lenôte (1970) : pousse le mouvement de la pâtisserie moderne avec la publication de plusieurs livres et la création d'une école de gastronomie.

Pâtisserie moderne

Début du XXème siècle

Après la 1^{ère} guerre mondiale, les changements sociaux et fiscaux poussent les pâtissiers à changer : nouvelles méthodes de production (machines et outils) et abandon de certaines méthodes ancestrales → faciliter le travail et meilleur management du temps de l'ouvrier.

Apparition de plusieurs pâtissiers qui donnent un nouveau souffle au domaine avec plusieurs livres de recettes.

Les années 1950

Changement drastique du marché :

- La diminution des prix et de la disponibilité des matières premières ;
- Le personnel devient plus exigeant et demande une meilleure compensation salariale ;
- Apparition d'une industrie de produits intermédiaires et finis → facilite le travail du pâtissier ;
- Développement de nouveaux produits suite à un élan de recherche poussé par l'industrie.

Les années 1970

Gaston Lenôte publie plusieurs livres et participe à la création d'une école de gastronomie. Il devient une vedette en France et pousse les nouvelles tendances. Son style est caractérisé par la fraîcheur et la légèreté → c'est la nouvelle pâtisserie.

La nouvelle pâtisserie

Suite à la publication des ouvrages gastronomiques de Yves Thuries (Les livres de recettes d'un compagnon du tour de France I, II et III - 1977), une nouvelle tendance de recette et de décorations ont été adoptés.

Apparition de nouvelles recettes, méthodes et techniques de production :

- Montage en cadre ou en cercle ;
- Crèmes et mousses ;
- L'accent est mis sur la variation et l'extravagance des couleurs.

Le dessert devient un élément de décoration : formes originales, couleurs extravagantes...

La créativité est poussée à son paroxysme.