

10 pâtisseries et viennoiseries préférées des Français - 205

- Transcription en français

Je vous invite à découvrir les viennoiseries et les pâtisseries françaises les plus célèbres dans cet épisode deux-cent-cinq (205) du podcast Fluidité. Et je suis sûr que vous ne connaissez pas la dernière, pourtant, vous devriez la goûter ! Alors, c'est parti !

Juste avant de commencer, je voudrais vous rappeler que sur mon site internet francaisavecfluidite.com, je peux vous aider à progresser en français.

On propose des cours privés avec des tuteurs sympas pour pratiquer votre conversation. Mais on propose aussi le club VIP, une grande communauté d'apprenants pour pratiquer votre oral en groupe dans des chats Zoom tous les mois. On fait entre 8 et 10 chats par mois et toute l'année dans lesquels on fait différentes activités en français pour le pratiquer et pour apprendre à le parler avec confiance. Il y a aussi un groupe Telegram privé actif tous les jours et d'autres avantages. Alors, pour avoir toutes les informations, les liens sont dans la description, ou alors vous cherchez français avec fluidité pour trouver mon site web.

REJOINS LE CLUB VIP !



- ✓ Entre 8 et 10 chats Zoom en groupe tous les mois pour pratiquer ton français oral.
- ✓ Des cours de grammaires et des PDF.
- ✓ Un groupe Telegram privé pour partager avec des apprenants du monde entier.
- ✓ Les vidéos et audios sans publicités

Informations et abonnement

Bonjour et bienvenue à tout le monde pour ce nouvel épisode !

Cette semaine, j'aimerais qu'on parle un peu de nourriture, donc je voudrais vous lister les pâtisseries et les viennoiseries les plus célèbres en France, celles que la majorité des Français aiment et qui font partie du patrimoine du pays.

Je vous citerai celles que vous trouverez dans les boulangeries partout en France et celles qui sont au format individuel pour qu'elles soient plus faciles à goûter.

Et vu que je suis très gourmand, je vous dirai celles que je préfère dans toute cette liste.

Alors, on va d'abord faire la différence entre les viennoiseries et les pâtisseries. Les viennoiseries sont faites par des boulanger, parce qu'elles sont faites majoritairement avec de la pâte levée ou fermentée, comme de la pâte à pain améliorée avec du beurre ou

des œufs. Comme les croissants, par exemple.

Le mot "viennoiserie" vient de la ville de Vienne, la capitale de l'Autriche réputée pour ses boulangers et leur maîtrise des pâtes fermentées.

La fabrication des viennoiseries a été introduite en France à la fin du dix-huitième (18e) siècle par Marie-Antoinette, fille de l'empereur d'Autriche à cette époque.

L'influence autrichienne a été renforcée en mille-huit-cent-trente-neuf (1839) par August Zang, un boulanger viennois qui a ouvert une boulangerie à Paris et qui a rendu populaire des techniques comme la pâte feuilletée.

Les viennoiseries sont souvent faites de cette pâte feuilletée, une pâte qui croustille, comme une pâte avec plein de couches différentes, avec plein de feuilles.

Alors que les pâtisseries sont faites par un pâtissier parce que ce sont des petits desserts sucrés, qui n'ont pas obligatoirement de pâte à pain. Très souvent, on doit les manger froides.

Mais dans la plupart des cas, les boulangers sont aussi des pâtissiers. Donc, dans une boulangerie où on achète le pain, il y a des viennoiseries et des pâtisseries très souvent. Mais, il y a aussi des professionnels qui sont seulement pâtissiers, sans être boulangers, donc sans faire de pain.

Voilà pour les explications donc on va commencer avec la première viennoiserie la plus connue, c'est évidemment le croissant !

Le monde entier connaît cette viennoiserie en forme de croissant de lune. À l'origine, il vient d'Autriche et il a été mis en forme de croissant en l'honneur d'une victoire contre les ottomans, comme le croissant de lune, symbole de leur empire.

Le mot "croissant" vient du verbe "croître" qui veut dire "grandir", parce qu'un croissant de lune, c'est quand la lune est en train de changer de phase, par exemple de la nouvelle à la pleine lune.

En France, il y a aussi des croissants aux amandes, avec un peu de crème à l'intérieur, miam miam !

Mais, je n'ai jamais vu de croissant avec des produits salés à l'intérieur. Ça existe, mais c'est très rare.

L'autre star des boulangeries, c'est évidemment la chocolatine, aussi appelée le pain au chocolat. Chocolatine, c'est son nom dans le sud-ouest de la France, donc je l'appelle comme ça.

La chocolatine ou le pain au chocolat, c'est un incontournable, comme le croissant. Ce sont les deux viennoiseries que vous trouverez dans vraiment toutes les boulangeries.

C'est du beurre et des barrettes de chocolat enroulés dans une pâte feuilletée. Donc du sucre, du gras avec du gras, donc c'est forcément bon !

Quand j'étais petit, je pouvais en manger deux d'affilée sans problèmes. Je me souviens que quand on allait faire les courses, ma mère mettait un paquet de quatre (4) chocolatines dans le caddie et que j'en mangeais minimum deux (2) avant qu'elle les paye à la caisse du supermarché.

La chocolatine ou la choco comme on dit chez nous ou le pain au chocolat, c'est trop bon !

Ensuite, je vais parler d'une pâtisserie qu'on trouve aussi très très souvent en boulangerie, c'est l'éclair, comme par exemple un éclair au chocolat.

C'est une pâtisserie de forme allongée d'environ quinze (15) centimètres, fabriquée avec une pâte à choux et fourré de crème pâtissière au chocolat ou à d'autres goûts, comme au café, à la vanille, à la fraise, etc.

Et par-dessus, il y a glaçage du même goût que la crème dedans.

Un glaçage, c'est une couche qu'on rajoute par-dessus le dessert pour le rendre lisse ou

brillant. Par exemple du chocolat fondu qu'on refroidit pour un éclair au chocolat. Donc le mieux, c'est de le manger froid.

Je fais une parenthèse sur la préposition. Je dis "un éclair à la vanille", donc avec la préposition "à" pour dire "avec de la vanille." La vanille n'est pas l'élément principal qui constitue le produit, mais c'est un goût qu'on y trouve. Donc, un éclair à la vanille, à la fraise, au chocolat.

L'éclair date du milieu du dix-neuvième (19e) siècle, il vient d'un dessert italien et il a été popularisé à Lyon.

Maintenant, je vais vous parler du mille-feuille.

C'est une pâtisserie rectangulaire qui se mange froide également. C'est de la crème pâtissière qui est prise en sandwich entre des couches de pâte feuilletée caramélisée. Donc, c'est comme s'il y avait plein de feuilles mais avec de la crème entre.

Par dessus, il y a un glaçage avec du sucre et des motifs, des dessins faits avec du chocolat.

Le mille-feuille est apparu en France au dix-septième (17e) siècle et il aurait été créé par François Pierre de La Varenne.

C'est donc une petite pâtisserie individuelle mais il existe aussi en grand gâteau pour plusieurs personnes.

Vu que je suis né à côté de Bordeaux, il faut obligatoirement que je vous parle des cannelés. C'est une pâtisserie cylindrique à pâte molle au rhum et à la vanille avec une croûte caramélisée. Donc la croûte, c'est la fine couche extérieure dure d'un aliment, comme la croûte d'un fromage.

On dit un cannelé parce que le cylindre a des rainures régulières tout autour.

Donc la croûte est croustillante, mais le cœur, l'intérieur est moelleux ou tendre. Tendre, ça veut dire très gentil pour une personne ou un animal. Mais ça veut dire aussi que l'aliment n'est pas dur, comme de la viande tendre.

C'est un vrai régal, le cannelé. À Bordeaux, il y a plein de boutiques spécialisées dans le cannelé mais elles sont devenues des chaînes presque industrielles et elles vendent le cannelé très cher, environ 2€ l'unité. Donc je vous conseillerai toujours d'en acheter dans des pâtisseries artisanales où vous pourrez les avoir à un euro cinquante (1,5€) par exemple.

Je vous propose ensuite une pâtisserie moins calorique que les précédentes, c'est le financier.

C'est une pâtisserie ovale ou rectangulaire à base de poudre d'amandes et de blanc d'œuf. Mais il y a quand même du beurre, de la farine et du sucre dans la préparation.

Il est un peu croustillant à l'extérieur mais moelleux à l'intérieur avec un petit goût de beurre. L'histoire raconte qu'à la fin du 19e siècle, un pâtissier parisien aurait modernisé l'ancienne version des financiers. Et comme ce pâtissier était place de la Bourse, ses clients travaillaient dans la finance. En plus, comme le financier à la même forme et couleur qu'un lingot d'or, il a été surnommé le financier.

Le financier existe aussi en version grand gâteau à partager en famille ou entre amis.

Et voici une pâtisserie encore plus légère mais néanmoins délicieuse, c'est la chouquette, un petit chou.

C'est aussi un classique des boulangeries. C'est une pâtisserie toute mignonne en forme de petite boule. C'est de la pâte à choux soufflée, donc qui a gonflé pour faire cette petite boule. Et par-dessus, on y ajoute du sucre en grains qui va croustiller quand on va manger la chouquette.

Traditionnellement, la chouquette n'est pas fourrée, donc elle est vide à l'intérieur. Mais certains y ajoutent de la crème pâtissière.

Vu qu'elles sont petites, les chouquettes se vendent généralement par paquet de dix (10), de vingt (20) ou plus ou alors au poids (100 grammes, etc). Mais dans certaines boulangeries, on peut les acheter séparément pour quelques centimes. Donc c'est une bonne solution si vous voulez une gourmandise petite et légère.

Alors, maintenant, on reprend un peu plus de calories en parlant d'une viennoiserie que j'adore aussi, c'est le pain aux raisins.

Comme son nom l'indique, c'est une viennoiserie à pâte feuilletée avec de la crème pâtissière et des raisins secs à l'intérieur, mi-am mi-am !

Mais sa particularité est que la pâte est enroulée sur elle-même en spirale, comme la coquille d'un escargot.

Et d'ailleurs, il s'appelle l'escargot dans certaines parties du pays.

Son origine serait la même que pour les chocolatines et les croissants, c'est-à-dire que le pain au raisin aurait été importé par le boulanger viennois qui s'est installé à Paris au 19e siècle.

J'aime beaucoup les pains aux raisins, mais j'en mangeais surtout quand j'étais petit. Je les mangeais en déroulant la spirale ! Le mieux est de les manger quand ils sont encore chauds, comme les chocolatines et les croissants, mais pour ça, il faut aller à la boulangerie très tôt le matin en général.

Et on continue avec les pâtisseries caloriques avec le Paris-Brest ! Un autre classique des boulangeries.

C'est une pâtisserie en forme de cercle avec un trou au milieu. C'est aussi de la pâte à choux avec une crème pralinée à l'intérieur. Et sur le Paris-Brest, on peut y saupoudrer du sucre glace. Saupoudrer, ça veut dire verser de la poudre.

C'est un régal de sucre et de gras, wow !

C'est aussi un produit qui se mange froid. Il a été créé par Louis Durand, un pâtissier qui voulait rendre hommage à la course cycliste Paris-Brest-Paris. C'est pour ça que la pâtisserie est en forme de roue de vélo.

La course cycliste n'existe plus depuis les années soixante (60), mais le dessert restera toujours un classique de notre gastronomie !

Pour notre dernière pâtisserie, je vous propose encore plus de calories, c'est le jésuite !

C'est un triangle de pâte feuilletée fourré à la frangipane recouvert de sucre glace avec des amandes effilées, un peu comme le Paris-Brest.

La frangipane est une crème faite avec de la crème d'amandes, la même qui est utilisée pour faire la galette des rois en janvier.

C'est une pâtisserie qui date du 17e siècle et qui est associée aux jésuites, une congrégation religieuse catholique. Ils étaient connus pour leur habileté à créer des pâtisseries délicates et raffinées.

C'est une explosion de saveur pour les gros gourmands parce que le jésuite est généralement assez gros et lourd. C'est aussi pour ça que c'est mon préféré de toute cette liste !

Voilà, j'espère que je vous ai mis l'eau à la bouche en vous parlant de tous ces délices ! "Mettre l'eau à la bouche" est une expression pour dire que je vous ai donné très faim.

Vous remarquez que je ne vous ai pas parlé des macarons, parce que je suppose que vous les connaissez déjà, donc j'ai voulu vous parler d'autres produits un peu moins touristiques

mais qui sont pourtant des classiques.

Alors, dites-moi en commentaire quelles pâtisseries ou viennoiseries françaises vous préférez et il me tarde de vous lire !

Pour progresser en français ou si vous voulez soutenir la chaîne et le podcast, vous pouvez acheter mon livre "*En route vers le français avec fluidité*".

C'est un livre avec les meilleurs contenus du podcast + un contenu en exclusivité. Il y a bien sûr les versions audio et vidéo téléchargeables sans publicités. Mais aussi des anecdotes, des jeux de vocabulaire et encore d'autres bonus.

Cliquez sur le lien dans la description pour avoir toutes les informations.

Merci beaucoup d'avoir suivi cet épisode ! N'hésitez pas à mettre 5 étoiles sur les plateformes de podcast ou à partager les contenus que je fais à d'autres amis apprenants et on se dit à très bientôt pour un nouvel épisode.