



## **Il était une fois... La madeleine : Histoire et recettes d'un produit d'exception lorrain**



**Télécharger**



**Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Il était une fois... La madeleine : Histoire et recettes d'un produit d'exception lorrain

*Michel Caffier*

Il était une fois... La madeleine : Histoire et recettes d'un produit d'exception lorrain Michel Caffier

 [Télécharger Il était une fois... La madeleine : Histoire et r ...pdf](#)

 [Lire en ligne Il était une fois... La madeleine : Histoire et ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Il était une fois... La madeleine : Histoire et recettes d'un produit d'exception lorrain Michel Caffier

---

122 pages

Extrait

La légende de Madeleine Paulmier

«Pour notre cité et sa spécialité», claironne la devise de la Confrérie des Compagnons de la madeleine de Commercy. La sous-préfecture de la Meuse, dont l'oncle de Louis Aragon fut titulaire, tient avec panache sa place dans la carte de France gastronomique, parmi les étapes gourmandes d'Aix-en-Provence (calissons), Carpentras (berlingots), Montélimar (nougat), Lyon (bugnes), Albi (gimblettes), Castelnaudary (biscotins), Strasbourg (kougelhopf), Verdun (dragées), Deauville (sablés), Reims (biscuits) et bien sûr Cambrai (bêtises). Chaque délice défend son territoire sous la protection d'un label ou de la tradition, par fierté plus que par chauvinisme. À Commercy, la recette patente du «gâteau qui semble avoir été moulé dans la valve rainurée d'une coquille saint-jacques», selon le mot de Marcel Proust, est signée par Stanislas Leszczynski, hôte prestigieux du château.

En artisanat (La Boîte à madeleines) ou industriellement (société Bahlsen-Saint-Michel), Commercy n'a pas l'exclusivité du gâteau ni celle de la légende. Contres (Loir-et-Cher), Locminé (Morbihan), Saint-Yrieix-la-Perche (Haute-Vienne), Florac (Lozère) fournissent des produits similaires ou voisins, tout comme Dax où, depuis 1913, une famille entretient la tradition de père en fils.

Philosophe, bienfaisant, bâtisseur, littérateur et bon père (ou grand-père) de famille, Stanislas Leszczynski, roi de Pologne, duc de Lorraine, était-il aussi un Apicius des Lumières ? On lui attribue, outre le nom de la madeleine, la paternité du baba au rhum, d'une soupe à l'oignon et, indirectement, du poulet Marie-Leszczynska, le consommé à la reine et les bouchées du même nom.

Comme pour la poule au pot d'Henri IV, qui doit sa renommée à l'agronome épicurien Olivier de Serres (1529-1619), il faut rendre l'essentiel des petits plats évoqués à l'invention ou à l'influence des chefs de Lunéville et Commercy, qui oeuvrèrent ensuite à Versailles. À propos du seul baba au rhum, l'historien Charles Sadoul évoque un gâteau semblable, depuis longtemps préparé en Pologne et arrosé au vin de Hongrie, avec un proche cousinage du kougelhopf. Présentation de l'éditeur

Michel Caffier retrace l'histoire de cette "gourmandise lorraine" (Commercy, Liverdun) depuis son invention à Commercy - à la cour du roi Stanislas, en 1755, par une jeune servante, Madeleine Paulmier - jusqu'à son destin commercial actuel. La découverte de la madeleine et son rayonnement doivent beaucoup à Marcel Proust, qui fit de sa dégustation une " machine à rêver et à se souvenir ". Sa notoriété correspond également à l'évolution du goût culinaire au XIXe siècle (Carême, Grimod de La Reynière, Dumas) et à la démocratisation de la vente et des transports : les madeleines étaient consommées dans les trains des Chemins de fer de l'Est et vendues sur les quais de Commercy par des jeunes filles en costume lorrain. Par la suite, leur destin fut compromis par les difficultés des ateliers de production locaux avant de connaître, de nos jours, une diffusion commerciale jusque dans les rayons des grandes enseignes. Aujourd'hui, la madeleine reste un produit délicat, associé à la notion de fête et vendu en fin d'année dans d'élégantes boîtes en bois. Biographie de l'auteur

Ancien rédacteur en chef adjoint de L'Est Républicain, grand reporter, critique littéraire, Michel Caffier est un auteur lorrain aux productions diversifiées, notamment de nombreux romans (Le Hameau des mirabelliers, L'Arbre aux pendus, L'Héritage du mirabellier, La Plume d'or du drapier...) parus aux Presses de la Cité, de documents historiques et de beaux livres sur le patrimoine régional (Place Stanislas: trois siècles d'art et d'histoire, La Nuée Bleue).

Download and Read Online Il était une fois... La madeleine : Histoire et recettes d'un produit d'exception lorrain Michel Caffier #F5GPD4M1BQW

Lire Il était une fois... La madeleine : Histoire et recettes d'un produit d'exception lorrain par Michel Caffier pour ebook en ligneIl était une fois... La madeleine : Histoire et recettes d'un produit d'exception lorrain par Michel Caffier Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Il était une fois... La madeleine : Histoire et recettes d'un produit d'exception lorrain par Michel Caffier à lire en ligne.Online Il était une fois... La madeleine : Histoire et recettes d'un produit d'exception lorrain par Michel Caffier ebook Téléchargement PDFIl était une fois... La madeleine : Histoire et recettes d'un produit d'exception lorrain par Michel Caffier DocIl était une fois... La madeleine : Histoire et recettes d'un produit d'exception lorrain par Michel Caffier MobipocketIl était une fois... La madeleine : Histoire et recettes d'un produit d'exception lorrain par Michel Caffier EPub

**F5GPD4M1BQWF5GPD4M1BQWF5GPD4M1BQW**