

Conférence-projection par
Véronique Bagarry

La délicieuse histoire des pâtisseries, friandises et autres douceurs



La pâtisserie, qui englobe aujourd'hui un large éventail de **délices sucrés**, trouve ses origines dans l'Antiquité. À cette époque, les premières préparations sucrées étaient principalement à base de farine et de miel. Au fil des siècles, la pâtisserie a évolué pour intégrer de nouveaux ingrédients, (œufs, beurre, sucre) et de nouvelles techniques. Au Moyen Âge, les pâtisseries étaient appelés « oubloiers » car ils confectionnaient des « oublies », sortes de gaufres très fines. Ils confectionnaient aussi les hosties.

C'est au **XVI^e siècle** que le terme « pâtissier » est apparu pour la première fois, désignant les artisans qui préparaient des pâtisseries à base de **pâte**. Depuis lors, la profession a connu de nombreux changements, s'adaptant aux goûts de chaque époque.

L'évolution des desserts français

Au **XVII^e siècle**, les desserts ont commencé à prendre une place importante dans les repas. Les pâtisseries se sont alors attachés à développer de nouvelles recettes, donnant naissance aux gâteaux les plus célèbres de la gastronomie française. Parmi eux, on retrouve la tarte Tatin, l'éclair, le baba au rhum, le mille-feuilles, le Paris-Brest ou encore, les macarons, les meringues, le fraiser et l'Opéra.

Les grands pâtisseries de l'histoire.

Parmi les pâtisseries les plus célèbres, on peut citer **Antonin Carême** (1784-1833), considéré comme le père de la pâtisserie moderne. D'autres grands noms de la pâtisserie française, Ernest Ladurée, Gaston Lenôtre, et Pierre Hermé, ont chacun apporté sa pierre à l'édifice de la pâtisserie française.