

Origines du Petit Beurre et du Cookie

Qui ne s'est pas demandé un jour d'où sont venues les idées pour créer nos gourmandises préférées ? Je vous propose ici quelques réponses susceptibles de satisfaire votre curiosité, au sujet de notre traditionnel Petit Beurre » et de l'américain « Cookie ».

Origine du Petit beurre



Le petit beurre est un biscuit sablé, né de la volonté du pâtissier Louis-Lefèvre Utile – pâtissier très renommé dans le pays nantais – qui voulu concurrencer à lui tout seul toutes les biscuiteries anglaises !

Nous sommes dans les années 1840. A cette époque, l'industrialisation s'implante peu à peu en France et Nantes est renommée pour ses biscuiteries produisant sablés et autres petits fours. Un certain Jean-Romain Lefèvre s'installe à Nantes pour reprendre une pâtisserie où il vend biscuits de Reims, boudoirs et bonbons artisanaux. Les Nantais étant plus habitués aux biscuits anglais ou de mer, les créations de ce pâtissier apparaissent comme des biscuits « de luxe » et ne tardent pas à faire fureur.

En 1880, son fils Louis-Lefèvre Utile, tout fraîchement diplômé et de retour d'un voyage en Angleterre où il étudia l'industrie du biscuit, repris la maison « lefèvre utile » et se dit qu'il était probablement possible de concurrencer toute l'Angleterre . Il achète une ancienne filature sur les quais, la transforme en biscuiterie industrielle et cherche « la » recette qui lui permettra de réaliser le buzz. Ces recettes doivent être simples pour plaire à tous, et être réalisées avec des ingrédients de base (qui ne coûtent pas trop cher). En 1886, il invente ainsi le petit beurre, fait de farine, de beurre, de sucre et de lait, et lui donne une forme rectangulaire capable de s'empiler simplement dans les boîtes de biscuit. D'après la légende, la décoration « crênelée» serait issue des napperons en dentelle de sa grand

mère.

Saviez vous d'ailleurs que :

- Les 4 coins ont des formes d'oreilles, et représentent les 4 saisons
- Chaque petit beurre dispose de 14 dents dans la longueur et 10 dans la largeur, soit un total de 52 dents comme les 52 semaines de l'année.
- La surface du biscuit à 24 points (comme les 24 heures)

Le petit beurre rencontre rapidement le succès et dès les années 1900 il est vendu en France et à l'étranger. Il gagne même le « grand prix de la biscuiterie » à l'exposition universelle ! Produit phare de la maison « LU », il serait toujours fabriqué à Nantes, à la hauteur d'un milliard de biscuit par an. Comme quoi, le simple a souvent du bon ☐

Origine cookie



Figurez vous que le cookie est né dans les années 1930, suite à une expérimentation maladroite de biscuit !

Tout commence dans les années 30 par l'achat d'un poste à péage, situé à mi-chemin entre Boston et New Bedford, par le couple Kenneth and Ruth Wakefield. Mélangeant les genres, le couple faisait payer le passage, changeaient la monture des passager et y proposaient de bons plats cuisinés maison. Mme Ruth Wakefiled étant une très bonne cuisinière, le couple ne tarda pas à décider d'ouvrir une auberge qu'il appela « Toll House » ou « auberge du poste à péage » – Pas besoin de top chef à cette époque pour – . Le succès fut au rendez vous et peu à peu les desserts de Ruth devinrent renommés dans toute la nouvelle Angleterre.

Un des grand succès cette dame était le biscuit « Drop Do » un biscuit traditionnel tout simple fait de beurre, lait, farine, levure chimique et sel, ayant la grande qualité d'être un biscuit « minute ». Ce biscuit était très demandé et sortait en quantité des cuisines. Un jour (en 1933), ayant marre de sa routine, Ruth voulu innover et ajouta à sa pâte des gros morceaux de chocolat Nestlé. Elle se disait que son chocolat allait fondre à la cuisson et son goût diffuser dans toute le biscuit. Sauf que le chocolat resta en forme et prit une sorte de texture crémeuse. (c'est la faute du four, hein ☐)

Bref, ce ratage fut goûté par les clients.. qui l'apprécièrent énormément ! Les éloges diffusèrent dans tous les états unis, à tel point que la recette fut publiée dans les journaux et reprise par les mamans ! La maison Nestlé voyant ses exportations dopées, entendit peu après parler de cette recette et monta un accord avec Ruth : Nestlé lui offrait tout le chocolat de ses rêves en contrepartie de la publication de la recette des « Cookie Toll House » sur l'emballage de ses tablettes de chocolat. Ruth accepta et sur chaque tablette nestlé figure a présent une variante de la recette originale des cookies.

Morale de cette histoire : Mesdames (et messieurs), si vous souhaitez avoir du chocolat gratos toute votre vie, trouvez une recette de biscuit avec du chocolat qui fait le buzz ^^

Sources

Sources pour le petit beurre :

* http://fr.wikipedia.org/wiki/LU_%28biscuiterie%29

*

<http://www.linternaute.com/nantes/magazine/economie/dossier/petit-lu/fabuleux-destin.shtml>

* Source de l'image petit beurre :

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Petit_Beurre_LU.JPG

Sources pour le cookie :

* http://fr.wikipedia.org/wiki/Cookie_%28cuisine%29

* <http://www.iesanetwork.com/n.legall/site-cookies/histoire.html>