

Gôûte, mange, bouge

Regard sur l'actualité alimentaire



Les plats sérendipiens

Dit comme cela, la « sérendipité » ne vous évoque peut-être pas grand-chose. Et pourtant, nous connaissons tous des événements, des faits historiques, des découvertes scientifiques et même des plats culinaires identifiés comme sérendipiens.

La sérendipité désigne la capacité ou l'aptitude à faire, par hasard, une découverte inattendue et à se saisir de cette opportunité. Par exemple, lorsque Christophe Colomb pense, au terme de son voyage, accoster sur les côtes de l'Inde alors qu'en réalité il vient de découvrir l'Amérique.

En cuisine, la sérendipité a fait naître bon nombre de plats, considérés de nos jours comme des incontournables. Mais entre mythe, légende, véritable erreur ou négligence professionnelle ... il est bien difficile de s'y retrouver.

Petit tour de table de quelques plats inventés de manière fortuite Ou pas totalement !

Mythe ou légende arrangée ?



La tarte tatin

Le plat « loupé » le plus mythique est sans conteste la tarte tatin. Elle doit son nom à deux sœurs, Stéphanie et Caroline Tatin, qui tenaient un hôtel-restaurant réputé pour sa tarte aux pommes. Plusieurs versions de l'histoire existent. Dans la première, Stéphanie, l'aînée, aurait oublié de préparer le dessert du jour. Réalisant une tarte dans la précipitation, elle aurait enfourné un mélange de pommes, de sucre et de beurre, en omettant l'étape de la pâte. Celle-ci aurait été ajoutée par-dessus, dans une tentative désespérée pour rattraper la recette. La tarte aurait ensuite été servie chaude aux clients. Dans une autre version, une des sœurs aurait fait tomber une tarte aux pommes par terre. Pour faire bonne figure, elle l'aurait renournée à l'envers et servie ainsi. Autre supposition : il ne s'agirait que d'une ancienne spécialité solognote, popularisée par les sœurs Tatin grâce à leur ingéniosité. En effet, selon le Grand Larousse de la Gastronomie, Stéphanie et Caroline étaient loin d'être étourdies ou maladroites... Elles avaient surtout du flair et beaucoup de talent !

On raconte que le roquefort est né de l'étourderie d'un berger. Trop pressé de retrouver sa douce, ce dernier oublia son fromage de brebis frais dans une grotte. Quelque temps plus tard, retrouvant son morceau de fromage recouvert de moisissures vertes, il le goûta et en apprécia la saveur. Mais au risque de décevoir certains, cette histoire n'est qu'une légende, qui apparaît dans les textes au cours du XX^{ème} siècle.



Le roquefort



Le bretzel

Déjà évoqué lors de la newsletter de mars 2020, le bretzel est lui aussi au cœur d'une légende. Selon elle, un boulanger menacé de mort par le seigneur Eberhardt, dit « le barbu », fût contraint de créer « un pain au travers duquel on pourrait voir briller le soleil trois fois ». Il aurait trouvé l'inspiration en voyant sa femme prier, les bras croisés. Mais, au moment de les enfourner, le chat du boulanger aurait renversé un seau rempli de saumure dans la préparation. N'ayant pas le temps de tout recommencer, le boulanger enfourna les bretzels et les fit déguster au seigneur, qui apprécia le résultat.



Les bêtises de Cambrai

Elles sont nées de la maladresse d'un apprenti qui mit trop de menthe dans la préparation des berlingots. Ne voulant pas se faire disputer, il fit comme si de rien n'était et les vendit au marché. Les clients en raffolèrent et en redemandèrent. Cette bêtise est aujourd'hui inscrite au patrimoine national des spécialités de France de confiserie, chocolaterie et biscuiterie.

Petite erreur culinaire



Le gâteau manqué

En 1842, un commis de la Maison Félix, une boulangerie-pâtisserie parisienne, confectionna des biscuits de Savoie. Un jour, à cause d'un surplus de gras dans ses blancs en neige, il ne réussit pas à garnir ses moules. Son patron décida alors d'ajouter encore plus de matière grasse pour cuire le tout dans des moules à manqué. Le gâteau était certes plus lourd, mais le succès fut immédiat.



La ganache

Selon plusieurs sources, la ganache tirerait son nom d'une erreur de manipulation d'un des apprentis chocolatiers. Ayant versé par erreur de la crème bouillante sur du chocolat, celui-ci se serait fait traité de *ganache* (abrutit) par son maître. Le mélange, loin d'être inutilisable, aurait pris le surnom de son inventeur : « ganache ».

Coup de pouce de la météo



Le nutella®

C'est par un été caniculaire que la ganache à base de noisettes devint onctueuse. D'abord nommée « Supercrema », elle deviendra le Nutella en 1964.

Le bâton glacé



Cette invention est le fruit de l'oubli d'un enfant de 11 ans. Un bol de soda laissé, durant une nuit d'hiver, avec un bâton planté dedans devint, le jour suivant, un délicieux soda à lécher.

Par nécessité



Les corn-flakes

En 1894, les frères John Harvey et Will Keith Kellogg, directeurs d'un sanatorium aux Etats-Unis, retrouvèrent leurs flocons de céréales bouillis... et rassis. Budget serré oblige, pas question de les jeter ! Les Kellogg les recyclèrent donc en aplatissant les grains au rouleau avant de les griller. Les résidents du sanatorium en redemandèrent !



Kouign Amann

Un jour de forte affluence, où il manquait de gâteaux à l'étal, le boulanger M. Scordia essaya de réaliser une pâte à pain avec des proportions peu communes : beaucoup de beurre, qui était produit en abondance dans la région, et peu de farine. Ce mélange donna naissance à ce petit gâteau croustillant, au bon goût de beurre et de caramel, qui rencontra un succès immédiat.

Tout est question de goût



Le coca cola

Un pharmacien créa un sirop médicinal. Son employé dilua ce dernier avec de l'eau gazeuse et découvrit avec surprise que le mélange était délicieux.



Les chips

A cause d'un client exigeant qui refusa son assiette de frites, estimées « trop épaisses », le chef cuisinier George Crum, énervé, décida d'émincer les pommes de terre en tranches aussi fines que possible. Quelques minutes de friture, un peu de sel et le tour était joué. Mais contre toute attente, ces « copeaux » de pommes de terre furent un véritable succès.