

La Madeleine

À la découverte du biscuit

La madeleine est-elle Française ou Espagnole? On suppose que les origines sont d'Espagne. Ce petit biscuit moelleux¹ était distribué aux pèlerins² sur les chemins de Saint Jacques de Compostelle. Les voyageurs³ et/ou les pèlerins français auraient rapportés⁴ ce fameux biscuit moelleux dans leur région. Cependant le village français, où est née officiellement la madeleine, s'appelle Commercy. Ce petit village se situe dans l'est de la France, en Lorraine.

Plusieurs histoires et légendes existent. L'une d'entre elles⁵ se passe au XVIIIème siècle (1755) dans les cuisines du château du Roi Stanislas de Lorraine. Une dispute provoque le départ du chef pâtissier et aucun dessert n'est confectionné⁶.

En conséquence une jeune servante prépare le petit biscuit. Le repas est sauvé et les invités découvrent et mangent ce petit gâteau moelleux. C'est un succès! Le roi rencontre⁷ la jeune femme. Il demande comment s'appelle ce dessert mais elle répond qu'il n'a pas de nom. La jeune servante dit qu'on le⁸ confectionne dans son village pour les jours de fêtes⁹.

Stanislas lui¹⁰ demande son prénom et la servante répond : "Madeleine". Le roi déclare alors que ce biscuit moelleux se nommera¹¹ "Madeleine". Une autre légende dit aussi que¹² ce petit gâteau est allé à la cour¹³ de France. On voulait l'appeler "Gâteau de la reine"¹⁴ mais la reine a refusé parce qu'elle voulait honorer la jeune servante.

Mais qu'est-ce que c'est une madeleine? La Madeleine est un petit biscuit moelleux en forme de coquillage¹⁵ allongée¹⁶ ou arrondie. Cette forme¹⁷ particulière, le coquillage, représente le symbole du pèlerinage¹⁸. Les ingrédients pour une madeleine traditionnelle

¹ Moelleux: moist

² Pèlerins: pilgrims

³ Voyageurs: travelers

⁴ Rapportés: brought back

⁵ L'une d'entre elles: one of them

⁶ Confectionné: made

⁷ Rencontre: meets

⁸ Le: "it" direct object pronoun referring to "le petit gateau" i.e. la madeleine

⁹ Les jours de fêtes: days of celebrations

¹⁰ Lui" "her" indirect object pronoun referring to Madeleine, the girl.

¹¹ Se nommera: will be named

¹² Il est aussi dit que: it is also said that

¹³ La cour: the court (of the King)

¹⁴ "Gâteau de la Reine": the Queen's Cake

¹⁵ Coquillage: seashell

¹⁶ Allongée: elongated

¹⁷ Forme: shape

¹⁸ Pèlerinage: pilgrimage

Fiche découverte étudiant

sont des œufs, du beurre, du sucre, de la farine et de la levure¹⁹. Il existe un moule²⁰ en forme de petits coquillages.

La madeleine traditionnelle est toujours très appréciée mais elle s'est modernisée²¹ puisqu'on²² peut déguster des madeleines au chocolat, à la framboise²³, à l'orange etc. On peut manger une madeleine matin, midi et soir. On la trouve partout²⁴ en France. Bonne dégustation!

Questions de compréhension

- 1) En Espagne à qui offrait-on des madeleines ?
- 2) Les Français adoptent-ils ce biscuit? Comment s'appelle le village officiel de naissance de la madeleine ? Dans quelle partie de la France est-il ?
- 3) Pour quelle raison est-ce qu'on découvre la madeleine à la cour du roi Stanislas de Lorraine?
- 4) D'où vient le nom du petit gâteau ?
- 5) Quel autre nom voulait-on donner à la madeleine?
- 6) Quelle est la texture du biscuit?
- 7) Quelle forme est la Madeleine ?
- 8) Nommer les ingrédients nécessaires pour confectionner la madeleine ?
- 9) Quels sont les autres parfums de la madeleine?
- 10) Quand mange-t-on la madeleine ?

¹⁹ Levure: baking powder

²⁰ Un moule: a mold

²¹ S'est modernisée: modernized itself

²² Puisque: since

²³ Framboise: raspberry

²⁴ Partout: everywhere.