

## 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 moelleux<sup>1</sup> était distribué aux pèlerins<sup>2</sup> sur les chemins de Saint Jacques de Compostelle. Les voyageurs<sup>3</sup> et/ou les pèlerins français auraient rapportés<sup>4</sup> 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 elles<sup>5</sup> 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 confectionné<sup>6</sup>.

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 rencontre<sup>7</sup> 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 le<sup>8</sup> confectionne dans son village pour les jours de fêtes<sup>9</sup>.

Stanislas lui<sup>10</sup> demande son prénom et la servante répond : "Madeleine". Le roi déclare alors que ce biscuit moelleux se nommera<sup>11</sup> "Madeleine". Une autre légende dit aussi que<sup>12</sup> ce petit gâteau est allé à la cour<sup>13</sup> de France. On voulait l'appeler "Gâteau de la reine"<sup>14</sup> 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 coquillage<sup>15</sup> allongée<sup>16</sup> ou arrondie. Cette forme<sup>17</sup> particulière, le coquillage, représente le symbole du pèlerinage<sup>18</sup>. Les ingrédients pour une madeleine traditionnelle

---

<sup>1</sup> Moelleux: moist

<sup>2</sup> Pèlerins: pilgrims

<sup>3</sup> Voyageurs: travelers

<sup>4</sup> Rapportés: brought back

<sup>5</sup> L'une d'entre elles: one of them

<sup>6</sup> Confectionné: made

<sup>7</sup> Rencontre: meets

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

<sup>9</sup> Les jours de fêtes: days of celebrations

<sup>10</sup> Lui" "her" indirect object pronoun referring to Madeleine, the girl.

<sup>11</sup> Se nommera: will be named

<sup>12</sup> Il est aussi dit que: it is also said that

<sup>13</sup> La cour: the court (of the King)

<sup>14</sup> "Gâteau de la Reine": the Queen's Cake

<sup>15</sup> Coquillage: seashell

<sup>16</sup> Allongée: elongated

<sup>17</sup> Forme: shape

<sup>18</sup> Pèlerinage: pilgrimage

## Fiche découverte étudiant

sont des œufs, du beurre, du sucre, de la farine et de la levure<sup>19</sup>. Il existe un moule<sup>20</sup> en forme de petits coquillages.

La madeleine traditionnelle est toujours très appréciée mais elle s'est modernisée<sup>21</sup> puisqu'on<sup>22</sup> peut déguster des madeleines au chocolat, à la framboise<sup>23</sup>, à l'orange etc. On peut manger une madeleine matin, midi et soir. On la trouve partout<sup>24</sup> 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 ?

---

<sup>19</sup> Levure: baking powder

<sup>20</sup> Un moule: a mold

<sup>21</sup> S'est modernisée: modernized itself

<sup>22</sup> Puisque: since

<sup>23</sup> Framboise: raspberry

<sup>24</sup> Partout: everywhere.