

Les jardins au XVIII^{ème} siècle: entre folie et rigueur



Röske Quentin, Tale BP, Sabathier Mathieu, 1ère BP et Maya-Nell Moutet Tale BP

Elèves et apprentis en terminales Boulangerie pâtisserie, nous nous sommes lancés dans la préparation du concours des trophées de l'excellence dont le thème est "les jardins du XVIIIème siècle, entre folie et rigueur".

Pour la partie Pâtisserie Maya-Nell Moutet assure la production, quant à la partie boulangerie, Quentin Röske dirige les opérations. Mathieu Sabathier, élève en 1ère Boulangerie pâtisserie nous épaula depuis le début de nos entraînements.

Le thème du concours nous a d'abord amené à découvrir un monde extraordinairement géométrique. Equipés de cordes et d'équerres, les maîtres jardiniers associés aux architectes ont domptés la nature pour satisfaire l'idéal aristocrate.

La nature qui malgré ou par son agencement a perdu de sa spontanéité, a conservé tout son aspect vivant. Nous avons cherché à travers nos productions à retranscrire cette atmosphère riche en goûts, formes et couleurs.

En boulangerie, nous avons au cours de multiples essais, élaboré les recettes suivantes.

Pour les ficelles apéritives au fromage, nous avons élaboré un pain aux épinards et au ramier roux. Ce fromage est réalisé à la ferme du Ramier à Saint Etienne de Tulmont, à côté de Montauban. Plusieurs essais nous ont amenés à la recette finale. Nous voulions un pain vert, et pour l'obtenir, nous avons testé plusieurs ingrédients.



Le persil en premier lieu n'a pas satisfait nos attentes. Le goût du persil n'était pas assez présent, et le vert trop faible. Pour le second essai, nous avons ébouillanté le persil puis l'avons trempé dans l'eau glacée afin de fixer le goût et la chlorophylle. Le goût était davantage présent, mais ne nous plaisait pas. La couleur quant à elle était toujours "fade". Parallèlement, nous avons essayé de remplacer le persil par des épinards. La couleur a enfin atteint nos espérances. Le goût et la texture étaient tout aussi satisfaisants, fondant et puissant à la fois. De plus, les épinards contiennent moins de fibre que le persil, et donnent de ce fait un pain à la mèche plus agréable.



Le pain spécial quant à lui, est réalisé sur une base de pâte de tradition, garnie d'un pesto de basilic que nous présentons sous forme de trèfle. Nous cherchions à représenter la géométrie des jardins, en y incorporant une plante ou un légume présent au 18^e siècle.

Nous avons testé un pain de campagne au pesto d'orties, mais l'acidité de l'ensemble prenait le dessus. Nos essais suivants ont été à base de farine d'épeautre et pesto de basilic, pour finalement mettre en œuvre de la farine de tradition et un pesto de basilic fait maison.



Pour la viennoiserie nous sommes partis sur deux formes différentes mais complémentaires, qui sont respectueusement de petits jardins géométriques et des papillons dans lesquels se mêlent les parfums de plantes aromatiques. Nous avons travaillé sur de la viennoiserie bicolore, colorée au jus de betterave.

Les jardins sont agrémentés d'une crème parfumée au romarin, et d'une fleur de pomme en leur centre.



Les papillons, artisans indispensables des jardins, sont fourrés à la confiture de pomme de terre parfumée à l'eau de mélisse.

La confiture de pomme de terre nous a été inspirée par Antoine Auguste Parmentier, célèbre pharmacien du 18ème siècle qui redora les lettres de noblesse de la pomme de terre en France, et qui plus est ouvrit la première école de boulangerie en France en 1781.



L'eau de mélisse quant à elle était reconnue depuis le 17ème siècle pour soulager divers maux, dont les malaises de la cour. Sa composition témoigne d'une connaissance approfondie des plantes et de leurs bienfaits.

<https://youtu.be/YEvOYdJh0d>



<https://youtu.be/2VsAMUnC>



R-M

<https://eaudemelisse.com/histoire/origines/>



<https://eaudemelisse.com/histoire/dates/>



https://www.persee.fr/doc/pharm_0995-838x_1926_num_14_52_1656





Concernant la forme,
nous avons tâtonné...



Ici, vous pouvez découvrir des extraits du livre écrit par Parmentier sur la confection du pain à l'intention des bonnes ménagères.



<https://nicrunicuit.com/le-savez-vous/faire-son-pain-comme-au-xviii-siecle-1/>

Ici, la recette de la confiture de pomme de terre qui nous a inspiré.



<http://gousses2vanille.canalblog.com/archives/2012/11/04/25498711.html>

En ce qui concerne le pain décor nous avons voulu représenter un jardin géométrique ovale pour rappeler la forme de l'entremets.



Au fond, la statue d'une femme drapée portant une jarre culmine, telle la gardienne d'une capsule temporelle.



La réalisation du moule, ainsi que la recherche de la bonne texture de pâte nous a demandé de nombreux essais. Au final la statue finale est restée au laboratoire!



J'avais réalisé des fleurs de pommes de terre en hommage à Antoine Auguste Parmentier, qui par son savoir permit de faire reculer la disette en France. La fleur de pomme de terre qu'il glissa à la boutonnière du roi Louis XVI, devint l'emblème de la cour du roi. Elles sont restées sur la plaque de cuisson avec les oiseaux qui devaient se poser sur l'arche de jardin. Des feuilles d'acanthe et des sapins colorés à la spiruline, dont la taille est maîtrisée par le jardinier, ornent le socle.

Pâtisserie

Pour ma part Maya-Nell Moutet en pâtisserie, le thème les jardins du 18ème m'évoque tout d'abord les vergers. Je choisis donc de travailler la pomme, un fruit découvert en Asie centrale, que le roi Louis XIV implanta dans ces jardins à Versailles.

La pomme sera également rendue célèbre au 18ème siècle par Newton qui lui inspira la loi de la gravitation universelle.

Ensuite, en me penchant sur le sujet proprement dit, je découvre les jardins à la française ainsi que les jardins à l'anglaise.

Deux architectures botaniques complètement différentes : les jardins « à la française » réputés pour leur rigueur et régularité dans le prolongement de l'architecture des bâtiments comme au château de Versailles ou de Chantilly. Cette conception des jardins implique une étroite collaboration entre un architecte et un maître-jardinier, relation qui caractérisera à l'avenir l'histoire des jardins.

Le jardin à l'anglaise est en complète opposition au style de jardin à la française par son agencement et ses formes irrégulières. Il en prend le contre-pied, aussi bien esthétiquement que symboliquement, en se proclamant avant tout paysage et peinture. Par ce refus de la symétrie, il devient un symbole d'émancipation vis-à-vis de la monarchie et de ses représentants, notamment sous la Révolution française, alors que l'influence française prédominait jusque là. Une esthétique privilégiant la redécouverte de la nature sous son aspect sauvage et poétique fut alors la priorité des concepteurs de l'époque, l'objectif n'étant plus de contrôler la nature mais d'en jouir.

Afin de réaliser mon entremets, Le jardin qui m'a inspiré le plus est celui du Château d'Angers, par sa forme ovale ainsi que ces courbes gracieuses.



J'ai donc réalisé mon premier essai en essayant de mettre en avant la forme ovale et les arabesques très présentes au 18 -ème siècle. Mon souhait était également de travailler la pomme sous plusieurs formes et d'apporter plusieurs textures à mon entremets : fondant pour mon confit de pomme, le croquant inclus dans ce dernier sous forme de cubes de pommes fins et réguliers, et le moelleux avec la mousse pomme. J'y ai ajouté un peu de peps en ajoutant du citron dans mon confit de pomme et apporté de la gourmandise et de la rondeur avec une mousse caramel beurre salé.

Au point de vue du goût, l'ensemble m'a laissé assez satisfaite. J'ai également rassemblé plusieurs avis: M. Assié responsable production de la Panetière Occitanie, mes enseignants en alimentation et l'ensemble du personnel de direction de l'établissement. Je me suis donc penchée plus précisément sur la forme et la finition.

En voici d'ailleurs l'évolution ci-dessous :



1er essai :

Pour la forme de l'entremets de 8 personnes c'était concluant mais je n'avais pas de moule, j'utilisais des gabarits. Cela compliquait le travail et me prenait trop de temps. J'ai réalisé des pommes reconstituées pour la déco, une idée que je ne conserve pas.



2ème essai:

Je maintiens la forme ovale pour l'entremets de 8 personnes mais plus allongée (forme similaire au jardin dont je me suis inspirée) et une forme ronde pour les individuels. J'apporte une couleur verte sur le dessus en travaillant le beurre de cacao et du colorant vert qui manquait à la finition. La recette reste inchangée. Je m'applique afin de doser et d'équilibrer les différentes couches de mousses et d'insert. Il me faut encore travailler l'arabesque des individuels qui apparaissent plus comme un chiffre.

Ensuite il est temps pour moi de réaliser mon 1er et dernier essai de ma pièce montée. Je veux lui donner de la hauteur et mettre en avant les kiosques ainsi que les silhouettes des femmes de l'époque. Les arabesques me plaisent et je décide donc d'en réaliser sur ma pièce montée, fil conducteur de mes réalisations.



Voici l'essai que je réalise au lycée, malheureusement le dôme du kiosque s'est rompu au moment de la manipulation pour le montage. Le travail de la nougatine est délicat, mais le montage est solide. Mon patron, M. Massat, m'a proposé de m'entraîner les après-midis afin de maîtriser la découpe de la nougatine.

Comme tous, notre travail n'a pas abouti. Quelques détails n'apparaissent pas sur ce dossier car nous avons dû nous confiner et cesser de fréquenter le lycée. Nous avons toutefois profité de cette préparation en termes techniques. Nos recherches et nos entraînements nous ont permis de parfaire nos pratiques et nous ont dévoilé une page d'histoire intéressante.

Nous remercions nos professeurs qui nous ont accompagnés, préparés et supportés pendant la préparation de ce concours.