Les vertus du biscôme

Autor(en): **Chassot, Janine**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **26 (1996)**

Heft 12

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-828824

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Les vertus du biscôme

Pains d'épices en France, couques dans le nord ou en Belgique, Lebkuchen en Allemagne, gingerbread en Angleterre et aux USA, et... biscômes chez nous. Sans compter des dizaines de noms typiquement locaux. Car aujourd'hui il est de partout le pain d'épices.

Il était autrefois fabriqué par les moines et les nonnes (qui possédaient les ruches). Connu dès la première croisade, précieux par ses ingrédients recherché et parce qu'il se conservait bien, il se vulgarisa lorsque les épices se firent moins rares.

Une des premières réglementation de protection des consommateurs concerne précisément cette pâtisserie, vendue dans les foires et sur les routes. Car il fut ensuite fabriqué par les «pains d'épiciers» ou pâtissiers de pains d'épices. C'est au début du XIXe siècle que commença, comme pour bien d'autres produits, la fabrication industrielle.

Néanmoins, chaque région, chaque producteur, chaque artisan et chaque... ménagère a encore ses petits secrets. Puisque la recette de base permet toutes les variantes. A cela s'ajoutent celles des formes, moules, décors traditionnels.

Mille variantes

La méthode de fabrication détermine les deux grands types: plats ou levés. Les pains levés comportent techniquement deux variantes: type Reims à base de farine de seigle, et le type Dijon, à base de farine de froment, par exemple.

Passons en revue quelques ingrédients indispensables: Farines: froment, sarrazin, seigle, épeautre, seules ou en mélange. Miels: traditionnellement de bruyère. Mais tous les miels, si différents vont conférer un goût particulier et typique à la pâtisserie, selon les provenances. Epices: cannelle, girofle, anis vert et étoilé, cardamone, gingembre... oui, mais... les proportions du mélange, un peu de ceci, un peu plus de cela, vont encore personnaliser le biscuit.

Et le reste... tout le reste. Selon la recette locale, familiale, artisanale, industrielle, on ajoutera à la pâte, fruits confits (en mélanges variés), orangeat, citronnat, noix, noisettes, amandes, concassées ou moulues. Du rhum ou de la vanille. Des confitures de framboise ou d'abricot. Et du massepain ou du chocolat. Parfois des œufs ou du lait.

Ensuite vient le décor. Les scènes d'ours en forêt typiquement bernoises et très élaborées ne sont plus l'apanage que de quelques artisans. Le sucre glace (inscriptions), les fruits confits, les amandes, complètent la forme (cochons, cœur). Enfin, là où autrefois on mettait un décor en hostie décorée, on colle des chromos, des anges et des St-Nicolas. Et qui se souvient des petits bonshommes à plumets, vendus dans toutes les foires de Suisse romande, par le fameux Pertuiset? Sûrement quelques lecteurs de «Générations»! Et le cochon qu'on clouait au volet, humide s'il allait pleuvoir, sec en cas de beau temps? Et le prénom de la bonne amie, inscrit exprès sous vos yeux? C'est le parfum de Noël, le pain d'épices, mais aussi celui de très lointaines coutumes qui se sont perpétuées de fêtes en foires.

Plats ou levés, si vous confectionnez vos pains d'épices vous-même, vous saurez ce que vous y mettez. Miel et non mélasse, quelles farines, quelles épices. Et il n'y aura pas d'agents conservateurs. Pour les pains d'épices du commerce, surtout de type couques, c'est plus compliqué, tant les provenances sont variées. Il faut soigneusement lire la déclaration, en comparant avec la recette «maison». Vous verrez si on y a mis des arômes artificiels, des sucres divers, du sorbitol, etc. Nous avons même vu un pain d'épices sans épices traditionnelles. Par ailleurs, un composant, bien que naturel peut ne pas vous plaire. C'est le cas du gingembre, par exemple, très présent dans les produits nordiques ou anglais (ginger).

Conservation

La pâte à pain d'épices, que l'on trouve dans les commerces lors des fêtes, est destinée à la confection des pains d'épices plats (biscômes). On la garde au frigo en respectant la date de consommation. On peut l'acheter à l'avance et la congeler. La pâte maison se garde au frais deux à trois jours, mais peut aussi se congeler.

La pâte, préparée à l'avance ou la veille, s'imprégnera mieux du parfum des épices. La sortir du frigo une demi-heure avant utilisation. Il va de soi que la pâte pour les pains d'épices du type cake, qui contient levure ou bicarbonate, est destinée à un usage immédiat.

Les pains d'épices qu'ils soient du commerce ou maison se conservent évidemment très bien, puisque c'était là leur qualité originelle. Les mettre dans une boîte de fer-blanc (boîte à biscuits) hermétique, en les séparant avec du papier cuisson s'ils sont décorés. On peut les garder quinze jours. Après ils durcissent, mais se mangent également.

Valeurs nutritionnelles! Sous une forme concentrée, il est très riche, (entre 300 et 350 cal/100 g.). C'était le pain de santé, le pain des voyageurs.

Janine Chassot/FRC