

**Zeitschrift:** Revue de linguistique romane  
**Herausgeber:** Société de Linguistique Romane  
**Band:** 71 (2007)  
**Heft:** 283-284

**Artikel:** Sur l'origine de croissant et autres viennoiseries  
**Autor:** Rainer, Franz  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-400133>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 17.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# SUR L'ORIGINE DE CROISSANT ET AUTRES VIENNOISERIES

À Dieter Messner  
à l'occasion de son 65<sup>e</sup> anniversaire.

## 1. *Croissant dans les dictionnaires étymologiques*

Dans la lexicographie française, *croissant*, en tant que terme de boulangerie-pâtisserie, est attesté pour la première fois en 1863 dans le dictionnaire de Littré, qui le définit comme «[p]etit pain ou petit gâteau qui a la forme d'un croissant.» Étant donné que cette définition indique déjà clairement la motivation du transfert métaphorique – la ressemblance quant à la forme –, notre terme ne semble pas, à première vue, présenter un intérêt spécial pour la recherche étymologique. Et pourtant, Ullmann (1964, 197)<sup>(1)</sup> s'était déjà servi de cet exemple pour inviter l'étymologiste à ne pas se fier aux apparences:

«[I]t seems obvious that the French milk-roll known as *croissant* owes its name to the fact that it is crescent-shaped. This is of course true, but it is not the whole story. The French word is a translation of German *Hörnchen*, and the first rolls of this shape were made in Vienna in the late seventeenth century to commemorate a decisive victory over the Turks whose national emblem is the Crescent (Bloch-Wartburg). Such cases contain a salutary warning to the etymologist and lend fresh force to the old slogan: ‘words and things’ (*Wörter und Sachen*); without close liaison between linguistics and the history of civilization, the origin [...] of *croissant* would have been grossly oversimplified.»

Ullmann reprend à son compte l'étymologie que donne de notre terme le dictionnaire étymologique de Bloch et Wartburg:

«*Croissant*, “sorte de gâteau”, XIX<sup>e</sup> siècle, est une traduction de l'allemand *Hörnchen*; les premiers croissants furent fabriqués à Vienne pour célébrer la victoire de 1689 sur les Turcs dont l'emblème national, comme on sait, est un croissant.»

Cette étymologie contient deux assertions logiquement indépendantes: 1<sup>o</sup> que *croissant* serait une traduction de l'allemand *Hörnchen*, et 2<sup>o</sup> que ce petit pain aurait été créé en 1689 à Vienne en imitant le crois-

(1) L'exemple est repris dans Traugott/Dasher (2002, 61) qui, toutefois, commettent l'erreur de parler de transfert métonymique au lieu de métaphorique.

sant du drapeau turc. Bien que ces deux assertions, comme nous le verrons dans 2 et 3, soient problématiques, l'étymologie de Bloch et Wartburg – en fait, probablement plutôt de Bloch que de Wartburg – a été reprise par tous les dictionnaires étymologiques plus récents:

«[C]roissant de boulanger, calque de l'allem. *Hörnchen* [sic], d'apr. le croissant turc symbolique (les premiers furent fabriqués en 1689 à Vienne après la levée du siège par les Turcs).» (Dauzat/Dubois/Mitterand 1964)

«*Croissant*. XIX<sup>e</sup> s., traduction de l'all. *Hörnchen*, nom d'une pâtisserie viennoise, créée en 1689 pour célébrer la levée du siège de cette ville par les Turcs, dont l'emblème est le croissant.» (Picoche 1983)

«*Croissant* s.m. [...] Son usage en pâtisserie est récent (attesté 1863): *croissant* traduit alors l'allemand *Hörnchen* [sic], de *Horn* “corne” (du groupe indo-européen de *corne*\*), nom donné à des pâtisseries faites à Vienne après la victoire sur les Turcs en 1683. D'abord pâtisserie viennoise, le croissant est devenu rapidement typique du petit déjeuner français.» (Rey 1992)

«[L]a pâtisserie est une traduction de l'autrichien *Hörnchen* (les premiers croissants remontant à la victoire de 1689 sur les Turcs).» (Baumgartner/Ménard 1996)

«*Croissant* n.m. (pâtisserie), traduction de l'allemand *Hörnchen*, “petite corne”, pâtisserie en forme de croissant turc et fabriqué à Vienne après la levée du siège de la ville par les Turcs en 1689; XVII<sup>e</sup> s.» (Walter/Walter 1998)

Même le *Dictionnaire de l'académie des gastronomes* de 1962 s'est inspiré, de toute évidence, de Bloch et Wartburg:

«*Croissant* s.m. Pâtisserie. \*ÉTYM. Participe présent, pris substantivement, de *croître*. Le terme a désigné d'abord la période où la lune croît, puis par extension la figure de la lune pendant cette période. \*HIST. et \*GASTRON. La pâtisserie dite *croissant* – traduction de *Hörnchen* (petite lune) – nous vient de Vienne où, lorsque Sobieski eut battu les Turcs sous les murs de la ville en 1689, les boulangers fabriquèrent des petits pains de la forme du croissant décorant les étendards islamiques.»

Tous ces dictionnaires, à l'exception de celui de Rey, copient la fausse date de 1689 du Bloch/Wartburg, quand en réalité le siège de Vienne fut levé en 1683. Et quand ils s'écartent de leur source, c'est généralement pour empirer les choses. Dauzat/Dubois/Mitterand et Rey privent *Hörnchen* de son tréma. Plus grave, tandis que Bloch et Wartburg parlaient de «traduction» de l'allemand *Hörnchen*, Dauzat/Dubois/Mitterand en font un «calque», ce qui est faux, puisque *Hörnchen* signifie littéralement “petite corne”, et non pas “croissant” (ou “petite lune”, comme veulent les gastronomes). Baumgartner et Ménard, à leur tour, font de *Hörnchen* un mot autrichien, bien que ce mot ne se soit jamais employé en Autriche. Et Walter et Walter, enfin, commettent l'erreur de dater le mot du XVII<sup>e</sup> siècle, sans doute à cause de l'histoire du siège des Turcs.

Le FEW (cf. II, 1324) est plus sobre et ne fait allusion ni à *Hörnchen* ni au siège de Vienne de 1683, se limitant à enregistrer l'information du Littré. En ce qui concerne les dialectes, il signale quelques mots où l'équivalent de *croissant* se réfère à du levain ou du pain, appelé ainsi toutefois parce qu'ils croissent, c'est-à-dire augmentent de volume. Seulement à Montagny un gâteau porte ce nom parce que «les bords sont découpés en forme de croissant».

Des «gasteaulx en croissans», d'ailleurs, sont déjà mentionnés sur la liste des achats pour un banquet offert à la reine le 18 juin 1549 (cf. Lebey 1993, 66). Mais comme le notent avec raison les auteurs de l'IPCF<sup>(2)</sup>, rien n'indique qu'il s'agisse là des ancêtres de nos croissants actuels. Ces gâteaux ne sont d'ailleurs plus attestés plus tard.

## 2. Hörnchen vs. Kipfel

Comme nous l'avons vu plus haut, les étymologistes français sont unanimes à voir dans *croissant* une traduction de *Hörnchen*. Or, cette hypothèse se heurte à deux faits que nous avons déjà mentionnés. Tout d'abord, *Hörnchen* ne signifie pas «croissant», mais «petite corne». Favrais (1904, 237), d'ailleurs, traduit *Berliner Hörnchen* comme *corne de Berlin*. Problème encore plus sérieux, *Hörnchen* ne s'est jamais employé en Autriche, où le petit pain de l'histoire du siège des Turcs s'est toujours appelé *Kipfel* ou, en diminutif, *Kipferl*. J'imagine que la présence de *Hörnchen* est due au fait que c'était un mot familier à Oscar Bloch, originaire des Vosges. Le mot autrichien *Kipfel* n'est pas motivé synchroniquement, et donc ne pouvait pas servir de modèle pour en tirer un calque *croissant*. Pour expliquer la motivation du mot français il faut, à mon avis, faire intervenir la légende de l'origine des *Kipfel*.

## 3. La légende de l'origine des *Kipfel*

Il semble effectivement s'agir là, comme nous l'assurent les historiens (cf. Czeike 1994, s.v. *Kipfel*), d'une légende. Elle est attestée, selon Till (1970, 32), depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle et existe, comme c'est normal pour une légende, sous différentes versions. Mais, comme dans le

---

(2) L'entrée *croissant* de Lebey (1993) n'est pas signée. Selon le sommaire, la section produits a été écrite par L. Bernard (CNRS), J. Froc (INRA), M. et Ph. Hyman (historiens) et Ph. Marchenay (CNRS). Je les appellerai dorénavant «les auteurs de l'IPCF», c'est-à-dire de l'Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France.

Bloch/Wartburg, le noyau essentiel en est toujours que les *Kipfel* auraient été créés pour fêter la victoire sur les Turcs, dont le croissant constitue l'emblème national.

C'est Ressel (1913, LIII-LIV) qui le premier soutint le caractère de légende de cette histoire, en se basant sur un travail minutieux dans les archives de Vienne, et tout spécialement dans celles de la corporation des boulangers de cette ville. Pour rendre accessible le passage pertinent de Ressel aux lecteurs intéressés qui ne lisent pas l'allemand, je le traduis ici en français:

«Parmi les légendes concernant les boulangers se trouve aussi l'assertion, souvent répétée, qu'un boulanger de la Grünangergasse de Vienne, du nom de Peter Wendler, aurait fait le premier, après la libération de Vienne du deuxième siège des Turcs et pour se moquer d'eux, un petit pain en forme de demi-lune, appelé *Kipfel*. Comme mentionné ailleurs, un pain appelé *kiphen* est déjà attesté au XIII<sup>e</sup> siècle. Plus tard, en 1630, c'est-à-dire 50 ans avant le siège des Turcs, on trouve, dans les actes de la faculté de médecine de Vienne, la mention <20 kipfl – 1 fl>, comme dépense du décanat. Dans les lettres de protection de l'empereur Ferdinand III de 1652 et celles de l'empereur Léopold I de 1665, on mentionne aussi parmi les pains des *khipfel* (*küpfel*). En 1670, le boulanger Adam Spiegel de Vienne possédait déjà le privilège de faire de l'*ayren khüpflgebächt* [des *Kipfel* aux œufs]. Abraham a Santa Clara, qui vivait à Vienne avant et après le siège des Turcs de 1683, mentionne, à un endroit de ses écrits, <vil lange, kurze, krumpe und gerade kipfel> [beaucoup de *Kipfel* longs, courts, tordus et droits] [...]. Il existait donc déjà à Vienne avant le siège de 1683 un pain appelé *Kipfel*, et on en faisait en ce temps-là de plusieurs formes. Enfin, le boulanger Peter Wendler, qui est dit avoir fait les premiers *Kipfel* après 1683, était déjà mort le 6 décembre 1680, il n'était donc plus parmi les vivants pendant le siège. Son fils, par contre, propriétaire en 1683 de la boulangerie de la Grünangergasse, n'était pas boulanger, il était licencié en jurisprudence et adjoint du tribunal impérial de la ville; il ne peut donc être mis en rapport avec la production des *Kipfel*. Il s'en suit, me semble-t-il, que la légende des *Kipfel* manque entièrement de fondement.»

Cette conclusion de Ressel, toutefois, peut paraître trop apodictique. Les faits mentionnés prouvent certes le caractère fantaisiste de certains ingrédients de l'histoire, mais son noyau dur n'est pas vraiment contredit. S'il y a bien eu des *Kipfel* avant 1683 et même des «tordus», la possibilité qu'on en ait fabriqués en forme de croissant pour fêter la victoire sur les Turcs ne semble pas, à mon avis, exclue par les faits mentionnés. Mais même s'il s'agissait vraiment d'une légende, ce caractère de légende, comme nous le verrons, ne diminuerait en rien son intérêt pour expliquer l'origine de la désignation française de notre petit pain.

Avant, toutefois, de nous tourner vers l'époque cruciale pour l'origine du terme français, arrêtons-nous encore un petit peu sur le sort de la

légende de l'origine des *Kipfel* en France. Les auteurs de l'IPCF accusent Alfred Gottschalk d'avoir lancé la légende en 1938 (cf. Lebey 1993, 65-66, Montagné 1938, s.v. *croissant*). En réalité, cette légende avait déjà été publiée en France à plusieurs reprises avant cette date. Dans mes matériaux, elle apparaît pour la première fois dans *Scheibenbogen* (1896, 117-119), dans le chapitre précisément qu'il consacre aux croissants:<sup>(3)</sup>

«Il y a plus de deux siècles, la capitale d'Autriche était assiégée par les Turcs (1529), commandés par Soliman II en personne et, en 1683, ils recommencèrent un second siège. A cette époque, ces hordes orientales avaient l'intention d'enlever le reste de l'Europe. Après avoir fait la conquête de tous les pays du Danube et de la Hongrie, ils revinrent une seconde fois, non sans avoir été repoussés par le roi de Pologne Sobieski. Vienne forme donc le dernier rempart européen contre l'invasion turque. La ville résista héroïquement; l'ennemi, malgré tous ses assauts, ne put réussir à prendre Vienne. Il essaya de la ruse. Pendant la nuit, l'ennemi creusait des tranchées souterraines, tout en gardant l'apparence d'une parfaite tranquillité pendant le jour. Heureusement que les boulanger, qui travaillaient partout la nuit, entendirent le bruit fait par leurs pioches et donnèrent l'alarme. Les Autrichiens eurent donc le bonheur de surprendre l'ennemi dans son propre camp, grâce aux souterrains et aux boulanger. Les boulanger de Vienne furent très honorés à cette époque, et l'empereur accordait à cette corporation bien des priviléges qu'ils ont encore de nos jours; entre autres, ils avaient le droit de porter l'épée en souvenir du siège de Vienne. Les boulanger inventèrent en le fabriquant un petit pain en forme de croissant, nom qui lui est toujours resté. Ce croissant, en forme de demi-lune, est l'emblème des Turcs sur leurs étendards, comme la croix l'est chez les chrétiens.»

À lire attentivement ce texte, le lecteur aura remarqué une petite inconséquence. Même s'il était vrai que les boulanger viennois auraient formé nos petits pains «en forme de croissant», il ne les ont certainement pas appelés *croissants*, mais *Kipfel*. La remarque «nom qui leur est toujours resté» est donc dénuée de sens, et l'origine de *croissant* reste à éclaircir.

Selon la version de l'histoire que je juge la plus probable, la légende de l'origine des *Kipfel* intervient effectivement dans la création de la dénomination française, mais à un moment plus tardif, quand ce petit pain sera introduit en France. Selon une opinion largement répandue, et sur laquelle nous reviendrons dans 4, ce fut Marie-Antoinette qui introduisit les *Kipfel* à Versailles en 1770 à l'occasion de son mariage avec le Dauphin de France. C'est à cette occasion qu'on aura raconté la légende sur

---

(3) La légende est aussi racontée dans Durand (1910, 312-313), qui est à son tour la source d'Arpin (1948, 235).

l'origine des *Kipfel*. Dans un tel contexte, rien de plus naturel que d'appeler ces petits pains *croissants*, si on voulait éviter l'emprunt direct de *Kipfel*.<sup>(4)</sup>

#### 4. Marie-Antoinette et les croissants

Cette hypothèse présuppose évidemment que les *Kipfel* aient vraiment suivi Marie-Antoinette à Versailles. Bien que ce soit une idée largement répandue, tout spécialement dans les recettes de croissants, essayons quand même de rassembler les faits et indices aptes à l'étayer. *A priori*, l'étymologiste a toutes les raisons de se méfier d'une explication si romantique. Mais son caractère romantique n'est pas non plus, bien sûr, une raison suffisante pour la rejeter sans même évaluer les données disponibles. Et ces données, me semble-t-il, sont tout à fait compatibles avec le rôle crucial que l'on attribue à l'archiduchesse autrichienne dans l'introduction des croissants en France.

Tout d'abord, il est avéré que Marie-Antoinette a emmené avec elle à Versailles son boulanger personnel. Que lui faisait-il pour le petit déjeuner? Selon Mme Campan, sa première femme de chambre, elle mangeait avec son café «une sorte de pain auquel elle avait été accoutumée dans son enfance à Vienne» (pp. 95-96). Cette paraphrase ne nous permet pas d'affirmer que Mme Campan se réfère ici aux *Kipfel*, mais il s'agissait de toute façon d'un pain typiquement viennois inconnu alors en France.<sup>(5)</sup> Le petit déjeuner de Marie-Antoinette, et plus spécialement sa fixation sur un seul type, a même fait l'objet de l'échange épistolaire entre celle-ci et sa mère, Marie-Thérèse qui, dans une lettre du 9 juin 1771 écrit: «Je suis bien contente du détail que vous me faites de vos déjeuners.<sup>(6)</sup> J'aime mieux que vous changiez que de vous accoutumer à un seul.» (Arneth 1874, I,

- 
- (4) Il n'est pas exclu que l'expression *Kipfel* ait aussi été employée en France. Egrot (1957, 29), dans un travail sur la boulangerie parisienne sous le Second Empire, écrit qu' «[u]n fournisseur de l'ambassade d'Angleterre [offre] flûtes provençales, profitroles (?), Kipfeld (?), Moffines (!)». Ces *Kipfeld* pourraient bien être des *Kipfel*!
  - (5) L'expression «une sorte de pain», par contre, semble difficilement compatible avec la version de Gottschalk (1948, II, 209, 277) selon laquelle Marie-Antoinette aurait accompagné son café avec du «Kugelhopf».
  - (6) On disait encore, à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, *déjeuner* et non pas *petit déjeuner*. C'est aussi l'usage de Mme Brunyer, dans son journal rédigé entre 1783 et 1792: «crème et petits pains pour mon déjeuner» (p. 97). Selon Claudian (1972, 172), le «petit déjeuner» prend son nom et sa composition actuelle à Paris et dans les grandes villes de France, seulement vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Cf. aussi Rézeau (2001) et Thibault (2004) s.v.

171; Girard 1933, 47) La lettre de Marie-Antoinette à laquelle fait allusion sa mère, malheureusement, n'a pas été conservée.

La première mention explicite que j'ai pu trouver qui attribue l'introduction des croissants en France à Marie-Antoinette ne date que de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Dans son histoire de la boulangerie viennoise à Paris, Scheibenbogen (1896, 110), un auteur qui donne l'impression d'avoir fait des recherches sur le terrain, note en incise: «Les croissants se fabriquaient rue Daupine depuis 1780, ils avaient suivi Marie-Antoinette.» Il semble donc bien que les croissants aient connu une certaine diffusion dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Au XIX<sup>e</sup>, la boulangerie viennoise fondée à Paris par Zang vers 1840 en produisait aussi, selon le témoignage de Scheibenbogen: «tout Paris voulait avoir ses croissants» (p. 111). Mais ce fut l'Exposition universelle de 1867 qui leur assura le succès définitif, selon Durand (1910, 313): «lorsque, à l'Exposition de Paris, la boulangerie viennoise, eût [sic] le succès que nous savons; ce fut aux *petits croissants*, servis chauds à toute heure, que cette industrie, nouvelle en France, dût [sic] sa célébrité, qui devait envahir, nos «petits déjeuners» et le «goûter» de nos gracieuses compatriotes!».

La première attestation lexicographique de *croissant*, comme nous l'avons vu, ne date que de 1863, et les matériaux à ma disposition ne permettent de la rétrodater que d'une dizaine d'années. Payen (3<sup>1856</sup> [!1853], 179), dans la section de son ouvrage dédiée aux «pains dits de fantaisie ou de luxe», donne la description suivante de notre petit pain:

«**Croissants** Dans les boulangeries de luxe on prépare encore, et ordinairement sous la forme demi-circulaire d'un rouleau contourné et effilé aux extrémités, des petits pains appelés *croissants*. Le liquide employé pour former la pâte avec un kilogramme de farine se compose d'un ou de deux œufs battus et mêlés avec environ 500 grammes d'eau.»

Ces dates peuvent paraître bien tardives si les croissants ont vraiment été introduits par Marie-Antoinette en 1770. Mais il ne faut pas oublier que la consommation de ces petits pains de luxe resta longtemps limitée aux couches les plus aisées, probablement encore entre 1840 et 1867. À cette époque, toutefois, ils devaient déjà être suffisamment connus pour que Littré se décide à inclure le mot dans son dictionnaire.

### **5. *Kipfel* vs. *croissant au beurre***

Dans la littérature, le croissant est considéré tantôt comme un petit pain, tantôt comme une pâtisserie (et même, parfois, comme un gâteau!).

Cette variation est due à une évolution effective de la recette utilisée pour fabriquer les croissants.

Le croissant originel était un petit pain. Encore en 1869, le *Grand dictionnaire universel* de Larousse, s.v. *croissant*, écrit que «[I]es croissants se font avec de la farine de première qualité travaillée avec une eau qui contient des œufs battus.» La description de la *Grande Encyclopédie*, publiée entre 1885 et 1902, est fondamentalement identique: «Les *croissants* [...] sont des petits pains [...] confectionnés en pétrissant un kilogr. de farine de première marque avec 500 gr. d'eau dans laquelle on a mêlé un œuf préalablement battu, blanc et jaune, avec un peu d'eau» (vol. 7, 668a).

Aujourd’hui, le croissant français contient du beurre et se fabrique sur la base d’une pâte feuilletée. Selon les auteurs de l’IPCF, la première recette au beurre «paraît en 1906 dans la *Nouvelle encyclopédie culinaire* de Colombié» (Lebey 1993, 84). Arpin (1948, 235), au contraire, écrit que ce fut la boulangerie viennoise de Zang qui aurait fait «les premiers croissants dans lesquels il entre du beurre.» Dans sa recette des croissants, Scheibenbogen (1896), de toute façon, observe déjà: «Pour avoir de bons croissants, il faut de 200 à 250 gr. de beurre. Étalez-le sur la pâte comme pour feuilletage [...]» (p. 119). Par l’ajout de beurre, le croissant changea de catégorie, devenant une pâtisserie: «Le croissant», écrit Baratte (1924, 200), «se rattache déjà à la pâtisserie, en ce sens qu’il contient des matières grasses et parfois du lait.» C’est sous cette forme enrichie qu’il va conquérir le monde, Autriche incluse, où l’on trouve aujourd’hui le *Kipfel* traditionnel à côté du *Croissant* d’origine française.

## 6. Les petits pains à café, ancêtres des croissants?

Les auteurs de l’IPCF trouvent «trop simple» (p. 66) pour leur goût l’histoire du croissant que nous venons d’esquisser, et qu’ils ne semblent connaître qu’à travers Klein-Rebour (1968), résumé très mal écrit de Scheibenbogen (1896), appelé d’ailleurs *Scheibogen* dans le texte ! Mais si ce n’est pas Marie-Antoinette qui a introduit les croissants, ils se voient dans l’obligation d’en trouver une origine différente. Ces ancêtres des croissants, selon eux, seraient les «petits Pains, dits à café» (p. 67), que Grimod de La Reynière mentionne en 1807. On apprend de la citation que ces petits pains contenaient traditionnellement du lait et de la levure, mais rien n’est dit de leur forme. Le fait qu’il s’agisse de «pains enrichis» semble suffisant à nos auteurs pour étayer leur point de vue et pour rejeter la filiation autrichienne:

«Pour conclure, nous ne voyons aucun lien direct entre notre croissant actuel et la pâtisserie austro-hongroise créée (?) au XVII<sup>e</sup> siècle. Par contre, il semble bien trouver ses origines dans les «petits pains dits à café» que les boulangers vendaient à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle mais dont nous ne connaissons pas la forme.» (pp. 67-68)

Ces petits pains à café se consommaient effectivement à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, même dans l'entourage immédiat de Marie-Antoinette. Mme Brunyer, p. ex., la première femme de chambre de Mme Royale, c'est-à-dire de la fille de Marie-Antoinette, à part de la brioche, du pain de sucre ou de petits pains de beurre, achète aussi à plusieurs reprises, pour son petit déjeuner, des «petits pains à café» (p. 60). On en trouve même déjà mention, d'ailleurs, dans un document du XVII<sup>e</sup> siècle cité dans Gottschalk (1948, II, 112).

Mais le fait que tant les croissants que les pains à café soient des «pains enrichis» – parmi beaucoup d'autres! – n'est évidemment pas une raison suffisante pour penser qu'il s'agisse de la même sorte de petits pains, de deux noms pour une même chose. La preuve en est fournie par la recette des petits pains à café que donne Payen (<sup>3</sup>1856 [<sup>1</sup>1853], 177):

«Confectionnés ordinairement avec les belles farines, parfois avec la farine de gruaux blancs, leur préparation spéciale consiste à travailler plus longtemps la pâte, de façon à lui faire absorber plus d'eau et à l'alléger davantage, en y ajoutant d'ailleurs une plus forte dose de bonne levure, afin que la fermentation y développe de très-nombreuses bulles gazeuses. La pâte de ces pains, mise sous forme de courts cylindres arrondis, accouplés, doit être convenablement saisie par la chaleur du four. Les pains à café offrent une croûte colorée et une mie légère, tellement spongieuse qu'elle absorbe à l'instant les liquides chauds, et particulièrement le mélange de lait et de café dans lequel on emploie très-généralement ces petits pains légers et d'une digestion facile.»

À comparer cette recette avec celle donnée plus haut des croissants.

## 7. La boulangerie viennoise à Paris

Le grand moment de la boulangerie viennoise, nous l'avons déjà dit, vint avec l'Exposition universelle de 1867, où la boulangerie von Wanner<sup>(7)</sup> eut un succès retentissant. Selon Husson/Foubert (1868, 93), elle «présentait un intérêt spécial, celui de mettre sous les yeux des praticiens

---

(7) La «Bäckerei von Wanner» est indiquée sur le plan du catalogue *Internationale Ausstellung zu Paris 1867. Katalog der österreichischen Abtheilung*. Vienne: Verlag des k.k. Central-Comités für die Pariser Ausstellung 1867.

tous les détails d'une fabrication qui jouit depuis longtemps d'une grande renommée, surtout pour la confection des petits pains.»

Si on laisse de côté le prélude de Marie-Antoinette, on peut dire que la boulangerie viennoise a été introduite en France vers 1840 – 1839 selon Bucan (1880, 17), 1840 selon Arpin (1948, 233) et «vers 1840» selon Scheibenberg (1896, 110) – par un Autrichien nommé Zang, qui ouvrit une boulangerie au 92 rue Richelieu:<sup>(8)</sup>

«Cette boulangerie confectionna des petits pains, dits *pains viennois* ou *pains de gruaux*, avec de la farine *importée*, la *levure de grains* et du lait. Cette nouvelle fabrication fit merveille et la *boulangerie viennoise* devint célèbre à Paris et fit de brillantes affaires.» (Arpin 1948, 234)

Après l'Exposition de 1867, von Wanner installa une boulangerie viennoise au 3 rue de la Chaussée d'Antin, et de plus en plus de boulangers parisiens suivirent aussi la mode viennoise pour participer au succès (cf. Arpin 1948, 235).

Cette chronologie des faits s'accorde bien avec les premières datations concernant *viennois* dans des contextes de boulangerie-pâtisserie.

L'expression *pain viennois* – datée de 1982 dans le TLF! –, qui manque encore dans les manuels de boulangerie de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>(9)</sup>, apparaît pour la première fois dans Payen (³1856 [¹1853], 178):

«**Pains viennois** [...] On emploie dans leur préparation la plus belle farine blanche de première qualité [...]. En tout cas, la composition de ces pains diffère de celle des autres sortes par l'emploi du lait étendu de trois fois son volume d'eau, au lieu d'eau pure, pour la confection de la pâte. [...] On donne à ces petits pains une forme elliptique, caractérisée encore par une fente longitudinale à laquelle aboutissent de douze à seize fentes ou légères incisions superficielles transversales.»

Après cette date, les attestations se multiplient (cf. aussi Husson 1856, 78, ainsi qu'Egrot 1956, 28 pour le Second Empire et Anglerand 1998, 32 pour Lyon). La recette des pains viennois dans la *Grande Encyclopédie* de 1885-1902 est la suivante:

- 
- (8) Sur les circonstances exactes qui amenèrent Zang à venir à Paris, on trouve deux explications légèrement différentes dans Scheibenberg (1896, 110-111) et Arpin (1948, 233).
- (9) Cf. les chapitres «Les types de pains parisiens» dans Kaplan (1996, 64-69), «Des différentes espèces de pains» dans Mutel (1822, 157-171), «Des divers pains de luxe employés à Paris» dans Dessables (1825, 128-130), «Des divers pains de luxe fabriqués à Paris» dans Benoit/Julia de Fontenelle (1829, 254-255), «Des pains de luxe ou de fantaisie» dans Vaury (1834, 146-168).

«Les *pains viennois* sont préparés avec de la farine très blanche, en remplaçant l'eau du pétrissage par un mélange de 1 partie de lait et de 4 d'eau; la croûte se vernit pendant la cuisson dans une atmosphère de vapeur.» (vol. 7, 667b-668a)

Le *four viennois*, qui n'est plus en usage, se documente dans Husson/Foubert (1868, 91):

«C'est à la boulangerie autrichienne que la boulangerie française a emprunté, depuis nombre d'années, le *four* dit *Viennois*, qui diffère du four ordinaire, notamment par une ouverture moins grande et par l'inclinaison de la sole.»

La qualité de la boulangerie viennoise était due, entre autres, à la levure spéciale employée dans la panification:

«Depuis 1850, le Baron Springer fabriquait à Reindorf, près de Vienne, en Autriche, la levure dite «Viennoise», pour la fabrication du pain et de la pâtisserie.» (document de 1876, cité dans Arpin 1948, 333)

«La célébrité des boulangeries viennoises tient à la qualité de la levure dont elles se servent. Depuis 1867, on applique une levure spéciale, dite *pressée* ou *de Vienne*, qui détermine une fermentation très énergique.» (Bourdeau 1894, 194)

Parmi les petits pains viennois, à part les croissants, c'étaient les *empereurs* – traduction de *Kaisersemmeln* –, appelés aussi *autrichiens*, qui jouissaient de la plus grande popularité de 1867 à la première guerre mondiale (cf. Scheibenbogen 1896, 113-117, Arpin 1948, 233-235):

«L'*Empereur*, que l'on appelait aussi *Autrichien*, était très employé avant la guerre dans les grands dîners ou les repas de noces. Son usage a diminué, car il est d'une tourne difficile et exige des ouvriers très expérimentés.» (Baratte 1924, 198)

Mais les sources (cf. p. ex. Favrais 1904) mentionnent encore d'autres «pains spéciaux» comme «le viennois» (p. 142) – qui était différent du pain viennois! –, l'*«impératrice»* (p. 142) ou la «*brioche viennoise*» (p. 147). Pour se référer à l'ensemble de pains spéciaux de ce genre, on commença à parler de *viennoiseries*, terme daté de 1981 dans le TLF, mais en réalité déjà attesté dans Scheibenbogen (1896, 112):

«M. Wanner faisait fabriquer toutes ses viennoiseries en pleine exposition, il avait amené plusieurs brigades avec lui, cela fit sa fortune.»

À la vue de ces témoignages, la tentative des auteurs de l'IPCF de minimiser à tout prix l'originalité de la boulangerie viennoise apparaît un peu mesquine:

«Certes, le pain viennois diffère du pain au lait par la plus faible quantité de lait qu'il contient, mais il nous semble clair que cette 'innovation' s'insère, elle

aussi, dans la tradition parisienne de pains enrichis, bien établie et florissante depuis au moins le XVII<sup>e</sup> siècle.» (Lebey 1993, 54-55)

Les sources citées dans le présent travail prouvent, je crois, que les Parisiens du XIX<sup>e</sup> siècle, eux, perçurent la boulangerie viennoise comme une vraie innovation. L'originalité ne consistait pas dans l'ajout de lait, pratiqué déjà avant dans beaucoup de pays, mais dans une combinaison originale de matières premières d'excellente qualité – surtout la farine hongroise, alors très renommée, et la levure spéciale –, d'un travail particulièrement exigeant pour certains pains, ainsi que la cuisson dans un four spécial. De toute façon, le foisonnement, dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, de termes de boulangerie qui contiennent l'adjectif *viennois* en dit long. Certains de ces termes, comme *pain viennois* et *viennoiseries*, ont même survécu à ce jour.

### 8. Conclusion

En fin de compte, nous pouvons nourrir l'espoir d'avoir contribué à rectifier certaines appréciations, tant des étymologistes français que des auteurs de l'IPCF, sur les relations boulangères franco-autrichiennes.

En ce qui concerne l'histoire de *croissant*, j'ai mis de l'avant le rôle crucial tant du siège de Vienne de 1683 que de Marie-Antoinette, mais en plaçant dans un autre contexte la légende de l'origine des *Kipfel*. Ces derniers, selon toute vraisemblance, ont été introduits en France par Marie-Antoinette en 1770, et c'est à cette occasion qu'on aura raconté la légende de l'origine des *Kipfel* – qui, à l'époque, passait pour authentique –, d'où la traduction de *croissant* pour *Kipfel*, un mot démotivé en allemand. Dans ma version des faits, il n'y a plus de place pour un rôle intermédiaire de l'allemand – d'Allemagne! – *Hörnchen*, que mentionnent tous les dictionnaires étymologiques français. C'est un résultat heureux, parce que, de toute façon, *croissant* ne peut pas être un calque de *Hörnchen*, qui signifie “petite corne”.

Cette reconstruction a, je crois, le mérite de la cohérence logique et chronologique. Mais elle gagnerait certainement en degré de certitude si l'on pouvait rencontrer des documents d'époque pour la phase 1770-1853. L'absence d'attestations avant la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle est due, probablement, à la diffusion très limitée de ce petit pain avant 1840 et encore avant 1867. C'est la mode de la boulangerie viennoise suite à l'établissement de Zang à Paris vers 1840 qui popularisa d'abord le croissant. Cette mode, qui s'étendit énormément grâce au succès de von Wanner à

l'Exposition de 1867, apporta une nouvelle vague de viennoiseries, enrichissant en même temps l'offre de petits pains et la terminologie de la boulangerie française. Ainsi nous avons pu rétrodater la première attestation de *pain viennois* de 1982 (TLF) à 1853, et de *viennoiseries*, de 1981 (TLF) à 1896. D'autres termes, comme *four viennois*, *empereur* ou *autrichien*, en revanche, sont sortis de l'usage avec les objets qu'ils désignaient avant même d'entrer dans les dictionnaires.

Université des Sciences  
Économiques de Vienne

Franz RAINER

### Bibliographie

- Anglerand, Bernadette, 1998. *Les boulangers lyonnais aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles*, Paris, Christian.
- Arneth, Alfred / Geffroy, Mathieu Auguste, 1874. *Marie Antoinette. Correspondance secrète entre Marie-Thérèse et le comte de Mercy-Argenteau avec les lettres de Marie-Thérèse et de Marie Antoinette*. 3 volumes, Paris, Didot.
- Arpin, Marcel, 1948. *Historique de la meunerie et de la boulangerie depuis les temps préhistoriques jusqu'à l'année 1914. Tome 2: Boulangerie*, Paris, Le Chancelier.
- Baratte, J., 1924. *Manuel du boulanger-pâtissier*, Paris, Baillière.
- Baumgartner, Emmanuèle / Ménard, Philippe, 1996. *Dictionnaire étymologique et historique de la langue française*, Paris, Le Livre de Poche.
- Benoît, Philippe-Martin Narcisse / Julia de Fontenelle, Jean-Sébastien-Eugène, 1829. *Manuel complet du boulanger*. Seconde édition entièrement refondue, Paris, Roret.
- Bloch, Oscar / Wartburg, W. von, 1932. *Dictionnaire étymologique de la langue française*, Paris, Presses Universitaires de France.
- Bourdeau, Louis, 1894. *Histoire de l'alimentation*, Paris, Alcan.
- Brunyer, Antoinette, 2003. *Le journal de Madame Brunyer (1783-1792): dans l'ombre de Marie-Antoinette*. Texte établi, présenté et annoté par Danielle Gallet, Paris, Champion.
- Bucan, 1880. *Exposition universelle internationale de 1878 à Paris. Rapports du jury international. Groupe VII, Classe 70. Les produits de la boulangerie et de la pâtisserie*, Paris, Imprimerie Nationale.
- Campan, 1988. *Mémoires de Madame Campan, première femme de chambre de Marie-Antoinette*. Édition présentée par Jean Chalon. Notes établies par Carlos de Angulo, Paris, Mercure de France.
- Claudian, Jean, 1972. «L'alimentation», dans: *Encyclopédie de la Pléiade. La France et les Français*. Dir. Michel François, Paris, Gallimard, 133-189.
- Czeike, Felix, 1994. *Historisches Lexikon Wien*. Vol. 3, Vienne, Kremayr & Scheriau.
- Dauzat, Albert / Dubois, Jean / Mitterand, Henri, 1964. *Nouveau dictionnaire étymologique et historique*, Paris, Larousse.
- Dessables, A.-M., 1825. *Manuel du boulanger et du meunier*, Paris, Roret.
- Dictionnaire de l'académie des gastronomes*, 1962. Paris, Prisma.
- Durand, Alfred, 1910. *Jeune Turquie. Vieille France*, Paris, Fournier.
- Egrot, 1956. «La boulangerie parisienne sous le Second Empire», dans: *L'actualité de l'histoire. Bulletin trimestriel de l'Institut français d'Histoire sociale*, 14 janvier 1956, 12-29.
- Favrais, E., 1904. *Manuel du boulanger et de pâtisserie-boulangerie*, Paris, Tiguel.
- Girard, Georges (éd.), 1933. *Correspondance entre Marie-Thérèse et Marie-Antoinette*, Paris, Grasset.
- Gottschalk, Alfred, 1948. *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*. 2 volumes, Paris, Hippocrate.

- Larousse, Pierre, 1869. *Grand dictionnaire universel du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Administration du grand dictionnaire universel.
- Grande Encyclopédie, La*, 1885-1902. Dir. Berthelot, André et al., Paris, Société Anonyme de la Grande Encyclopédie.
- Husson, Armand, 1856. *Les consommations de Paris*, Paris, Guillaumin.
- Husson, A. / Foubert, L., 1868. «Classe 68: Produits de la boulangerie et de la pâtisserie», dans: Chevalier, Michel (éd.). *Exposition universelle de 1867 à Paris. Rapports du jury international*. Tome 11, Paris, Dupont.
- Kaplan, Steven L., 1996. *Le meilleur pain du monde. Les boulangers de Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Fayard.
- Klein-Rebour, F., 1968. «Histoire des croissants et des pains viennois», *La revue des grossistes et des détaillants. Le boulanger-pâtissier-confiseur-glacier*. N° 11, novembre 1968, 43<sup>e</sup> année, 31-33.
- Lebey, Claude (ed.), 1993. *L'Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France. Ile-de-France*, Paris, Michel.
- Littré, Émile, 1863. *Dictionnaire de la langue française*. Vol. 1, Paris, Hachette.
- Mutel, D. Ph., 1822. *Le parfait boulanger*, Paris, Locard et Davi.
- Montagné, Prosper, 1938. *Larousse gastronomique*, Paris, Larousse (avec la collaboration du docteur Gottschalk).
- Payen, A., 1856 [1853]. *Des substances alimentaires*. Troisième édition augmentée de plusieurs applications nouvelles, Paris, Hachette.
- Picoche, Jacqueline, 1983. *Dictionnaire étymologique du français*, Paris, Robert.
- Ressel, Gust. Andr., 1913. *Das Archiv der Bäckergenossenschaft in Wien*, Vienne, Gerlach & Wiedling.
- Rey, Alain, 1992. *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, Le Robert.
- Rézeau, Pierre (éd.), 2001. *Dictionnaire des régionalismes de France: géographie et histoire d'un patrimoine linguistique*, Bruxelles, De Boeck Duculot.
- Scheibenbogen, Antoine, 1896. *Cuisine et pâtisserie austro-hongroises. Avec un aperçu de la boulangerie viennoise et française*, Paris, l'auteur.
- Thibault, André, 2004. *Dictionnaire suisse romand: particularités lexicales du français contemporain*. Nouvelle éd., rev. et augmentée, préparée par Pierre Knecht, Carouge-Genève, Zoé.
- Till, Rudolf, 1970. «Woher und wie die Kipfel nach Wien kamen», *Wiener Geschichtsblätter* 25/3, 66-69.
- Traugott, Elizabeth Closs / Dasher, Richard B., 2002. *Regularity in Semantic Change*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Ullmann, Stephen, 1964. *Semantics. An Introduction to the Science of Meaning*, Oxford, Blackwell.
- Vaury, S., 1834. *Le guide du boulanger*, Paris, Legouix.
- Walter, Henriette / Walter, Gérard, 1998. *Dictionnaire des mots d'origine étrangère*, Paris, Larousse.

