



# Corrigé de la dictée

du mercredi 28 avril 2010

## Au pays de cocagne

Pendant très longtemps, le sucre fut une denrée extraite exclusivement de la canne à sucre, ce « roseau qui produit du miel sans le secours des abeilles ». On l'appelle également sel blanc au **Moyen Age (Moyen-Age)** où il fait partie des épices **chères** et **recherchées** au même titre que la **cannelle**, le **macis** ou le gingembre. Employé surtout pour ses vertus **prétendument thérapeutiques**, on le trouve chez les **apothicaires** sous différentes formes : sucre rouge pour les **clystères**, pain(s) de sucre, **cassonade**, sucre candi. Les maîtres queux (maîtres-queux) l'utilisent peu et une des rares pâtisseries que l'on connaisse alors est l'oublie, ancêtre de la **gaufre**, vendue sur le parvis des églises.

A la Renaissance, les Florentins innovent dans tous les arts, y compris celui de la cuisine. Catherine de Médicis apporte alors en France dans sa corbeille de noces des délices **telles que la frangipane** et les macarons. Ses cuisiniers confectionnent aussi des glaces et de la crème fouettée, prémices de la future chantilly, qu'ils battent avec des tiges de **genêt**. Les brioches, meringues, madeleines de **Commercy** et **kouglofs** sont, eux, une production des Temps modernes.

Avec la Révolution française, les cuisiniers des nobles guillotins ou émigrés se retrouvent sans travail et ouvrent des restaurants, **voire** des pâtisseries. Parmi les nombreux et **succulents** desserts qui sont créés au dix-neuvième siècle figurent les **profiteroles**, le **millefeuille (mille-feuille)**, le saint-honoré et le **croquembouche**. Des entremets aussi, telles la pêche Melba et les fraises **Sarah Bernhardt**, **imaginés** par **Escoffier** pour ces grandes dames. Ce siècle est peut-être l'**apothéose**, l'âge d'or pour la pâtisserie, mais vu son prix **exorbitant**, elle ne régale que les nantis. Elle se démocratisera avec la production industrielle. Et aujourd'hui, les multiples livres de recettes permettent à quiconque d'être son propre pâtissier.

*Lecteur : Denis Etienne, rédacteur en chef adjoint*





# Quelques difficultés commentées de la dictée

du mercredi 28 avril 2010

**« roseau qui  
produit du miel  
sans le secours  
des abeilles » :**

citation de Néarque, amiral d'Alexandre le Grand.

**sel blanc :**

le véritable sel était gris parce que non raffiné.

**chères,  
recherchées :**

épices est du genre féminin.

**macis :**

écorce de la noix de muscade, utilisée comme condiment.

**prétendument :**

sans accent circonflexe, à la différence de : (in)dûment, crûment, goulûment.

**clystère :**

mot ancien qui signifie lavement.

**telles que :**

tel que s'accorde avec ce qui précède.

**voire :**

et même

**croquembouche :**

pièce montée en forme de pyramide, composée de petits choux à la crème caramélisés, imaginée par le cuisinier Antoine Carême (1784-1833).

**telles :**

tel (sans que) s'accorde avec ce qui suit.

**Imaginé :**

s'accorde avec entremets.

**Escoffier :**

Auguste Escoffier (1846-1935) : grand chef français qui travailla dans plusieurs établissements prestigieux en France et à Londres. Il contribua à la promotion de la gastronomie française en formant des cuisiniers étrangers. Il rédigea le Guide culinaire encore utilisé aujourd'hui.





# Quelques difficultés commentées de la dictée

du mercredi 28 avril 2010

## Melba :

cantatrice australienne née Helen Mitchell, (1861-1931) ayant pris pour pseudonyme Nellie Melba, référence à Melbourne. Le dessert se composait de pêches pochées reposant sur une couche de glace vanille et surmontées d'un coulis de framboise. Il a été présenté à Nellie Melba dans une timbale en argent, posée entre les deux ailes d'un cygne sculpté dans un bloc de glace, allusion à son rôle dans Lohengrin.

## Sarah Bernhardt :

(1844-1923) : tragédienne. Le dessert porte son nom parce qu'elle l'avait trouvé excellent. Il se compose de fraises macérées dans du curaçao.

