Le "croissant maison" des artisans à l’affiche

mercredi 23 janvier 2019, par lpe

Emblème de la gastronomie française et viennoiserie préférée des Français, le croissant fait partie des produits phares en boulangerie. Il est gage de qualité et signature de l’artisan qui le fabrique.
Or, "La tentation est grande de ne plus le fabriquer sur place. Mais le jour où les consommateurs ne feront plus la différence entre un croissant industriel et un croissant d’artisan, le jour où cette différence ne sera plus valorisée par les artisans eux-mêmes, nous disparaîtrons." commente Dominique Anract, président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

L’affiche « Croissant d’artisan » de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française est destinée à être placée dans les boulangeries, à destination des boulangers qui fabriquent eux-mêmes leurs viennoiseries.
"*Le croissant est symbolique du savoir-faire unique des vrais boulangers. A partir de matières premières sélectionnées, les étapes de confection s’enchaînent : pétrissage, tourage (secret d’un bon feuilletage), façonnage (tour de main de l’artisan), fermentation et cuisson pour une belle dorure*."

La création de cette affiche a été confiée à Michal Batory, un des derniers et un des plus célèbres affichistes au monde, qui a notamment travaillé pour le Théâtre national de Chaillot, le Musée des arts

décoratifs ou le Palais de Tokyo.
Il doit son succès au fait que ces affiches ont un impact considérable sur ceux à qui elles sont destinées.
« Croissant d'artisan » écrit au doigt sur une plaque couverte de farine affirme la fierté de la fabrication maison et annonce qu'il existe, hélas, des croissants industriels dont personne ne peut être fier.
De loin, on voit deux croissants.
De plus près, on voit deux visages qui se sourient.
Le croissant est un symbole du plaisir gourmand et de la relation qui unit deux amis devant un café ou un couple au petit déjeuner ou même un artisan boulanger et son
client.

Un peu d'histoire

En 1938, Alfred Gottshalk consacre un article au croissant dans le premier Larousse gastronomique. Il attribue son origine aux boulangers de Budapest. Récompensés pour avoir donné l'alerte qui sauva la ville de l'assaut des Turcs en 1686, ils auraient été autorisés à fabriquer une pâtisserie spéciale en forme de croissant, emblème du drapeau ottoman. Quelques années plus tard, ce même Alfred Gottshalk contredit sa théorie et brouille les pistes en situant l'action à Vienne en 1683, durant le siège de la ville par les troupes ottomanes. Cette version, souvent reprise par la suite, permettra en outre de donner un sens à l'apparition du terme viennoiserie et d'entretenir la tradition selon laquelle Marie-Antoinette d'Autriche, originaire de Vienne, aurait officiellement introduit et popularisé le croissant en France à partir de 1770.
Le terme « croissant » se retrouve pour la première fois dans un dictionnaire en 1863. Littré le mentionne ainsi : « *Petit pain ou petit gâteau qui a la forme d'un croissant* » ; Pierre Larousse indique, dans le Grand Dictionnaire universel du XIXe siècle, tome cinquième, de 1869, « *Petit pain dont la forme est celle d'un croissant : Les croissants se font avec de la farine de première qualité travaillée avec une eau qui contient des œufs battus* ». La première recette d'un croissant feuilleté a été publiée en France pour la première fois en 1905 et ce n'est que dans les années 1920 que cette « viennoiserie » rencontra le succès. Il apparaît pour la première fois dans le Larousse gastronomique en 1938. Le croissant est un classique du petit-déjeuner traditionnel français depuis les années 1950.
(Sources : Wikipédia et www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr)

A propos : La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française est une organisation professionnelle composée de 95 groupements départementaux qu'elle conseille sur le plan économique, juridique, réglementaire et fiscal.
Une profession forte, dynamique et novatrice qui regroupe : 33 000 artisans boulangers en France employant plus de 180 000 personnes salariées et non salariées, qui génèrent 11 milliards d'euros de chiffres d'affaires. Chaque jour, plus de 12 millions de consommateurs poussent la porte d'une boulangerie.

La première photo de cet article a été prise au Carrefour des Métiers de Bouche à Niort en octobre 2018, il s'agit du stand de la Minoterie Bellot en Deux-Sèvres qui fournit en farines les artisans. Crédit photo : le Petit économiste.