

La fabuleuse histoire des
CRAQUELINS

Textes de Christophe Penot

Préface de Régis Boiron

Éditions CRISTEL
Saint-Malo
www.editions-cristel.com



■ Floris van Dyck ouvre la voie. Il fige sur la toile, dès 1615, une *Nature morte aux fromages* qui donne à voir un superbe échaudé.

que le craquelin soit né au nord de l'Escaut avant 1265? Sans doute... À la condition d'admettre, toutefois, qu'il ait ensuite beaucoup voyagé et franchi les frontières. On pense pouvoir fixer la scène : des fabricants de ce biscuit sec courant de foire en foire, popularisant ainsi sa réputation. Car il s'agit bien d'une réputation! Au point même qu'en 1538, un suiveur de François Rabelais, Jehan d'Abundance, plagia la figure célèbre de Panurge pour le camper « du long d'iceulx fleuves des hayes d'arbres comme

rosiers, ausquelz croissent les petitz gasteaux, craquelins, eschauldez et petitz choulx, les plus frians et savoureux que jamais homme goustast. »²¹ Quant au maître lui-même, en page 226 du *Quart Livre*, il avait juste conté l'anecdote suivante : « *Encores Sansornin l'ainné, qui guardoit les guaiges, nous juroit Fignes dioures, son grand serment, qu'il avoit veu apertement, visiblement, manifestement, le pasadou de Carquelin droict entrant dedans la grolle on mylieu du blanc, sus le poinct de toucher et enfoncer, s'estre escarté loing d'une toise coustier vers le fournil.* »²² Donc une seule et unique mention, dans une fresque monumentale, rédigée à partir de 1532. Mais cette prodigieuse aumône, chez un public peu regardant, suffirait à la



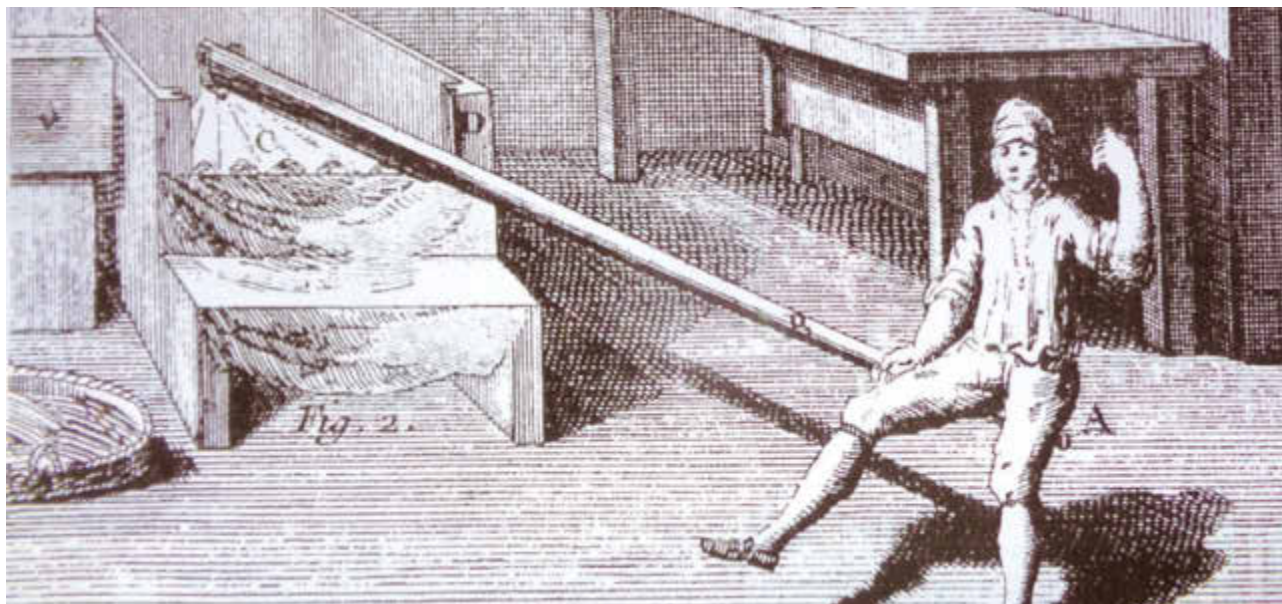
■ Roelof Koets copie le maître. En 1624, son propre échaudé a trouvé place dans l'histoire de la peinture flamande.

gloire du craquelin. « *Un biscuit historique! Rabelais en a parlé...* », claironneraient les écotiers et les marchands. C'était vrai sans être vrai, faux sans être faux. Comme toujours avec ce formidable échaudé, l'imaginaire donnait de la voix... On en négligerait presque une recette bien réelle, probablement la première du genre, développée en 1607 « *par un des plus célèbres & fameux Médecins de ce siècle* »²³ : « *Pour faire des Craquelins, on destrempe la farine avec des œufs, du beurre, & de l'eau chaude, on broye conséquemment la pâte avec le broy, qui est un gros pilon rond & court. Ce fait, on met la pâte en eau chaude & de là en eau*

froide. On y peut mesler de bon fromage gras broyé à part. Après estre tiré, on les laisse essuyer pour les faire cuire au four. »²⁴

Que fallait-il maintenant, après tant de textes, pour que perdurât cette notoriété inattendue? La main d'un grand peintre, et, pourquoi pas, d'un peintre flamand. Déjà, en 1615, il y avait eu, signées par Floris van Dyck, une *Nature morte aux fromages* et une *Nature morte avec pot en étain, fruits et fromages* : deux superbes morceaux rendant hommage à ce que l'on croyait être des craquelins. En 1626, Roelof Koets prit le relais : sa *Nature morte au fromage et aux fruits*, faisant également place à un bel échaudé, a passé à la postérité... Ne manquait plus dès lors qu'un maître, Rubens ou Rembrandt ; par extraordinaire, ce fut Jan Havicksz Steen, artiste né en 1626 à Leyde,





■ L'une de ces inoubliables bries en vigueur en Bretagne. Voilà ce qui s'appelle très exactement « *bou-langer o l'cu* »!

en 1939, dans ses travaux sur Balzac : « *Le craquelin est une sorte de biscuit qui ne devait guère se fabriquer, en 1828, qu'à Saint-Malo. Aujourd'hui, il en est vendu encore à Fougères, de grandes quantités, de provenance malouine, tous les samedis (jour de marché). Les craquelins, fabriqués à Fougères, ou ailleurs qu'à Saint-Malo, ne sont pas si appréciés.* »⁵³

Pas si appréciés?! C'était peut-être aller vite en besogne! Ainsi Philippe Roussel, qui a pointé les différents lieux de fabrication en Haute-Bretagne, signale que les foyers des Champs-Géraux, sur l'ancienne paroisse d'Évrans, étaient déjà réputés, en 1716, pour abriter des cuiseurs de craquelins. Des « *marchands boulangers* », selon la formule en

vigueur. Marchands boulangers qui feraient manifestation école, puisque l'on devait prochainement remarquer, autour d'une ligne verticale tracée au long de la Rance, un spectaculaire développement de l'exploitation du craquelin. Le géographe Jean-Baptiste Ogée le confirme; l'ethnologue Paul Sébillot aussi. « *Une des industries du pays est la fabrication d'une espèce de gâteau qu'on appelle à Dinan cimero, et à Rennes bageul. Le village des Champs-Géraux est le principal centre de cette petite industrie* », démêle le premier⁵⁴. « *Il y a plusieurs fabriques : à Trémereuc, canton de Ploubalay; au Chemin-Chaussée, canton de Matignon; aux Champs-Géraux, près d'Évrans, etc., les échaudés qui en proviennent sont en forme d'écuelle; ce sont ceux qu'on appelle cimereaux ou cimériaux* », complète le second⁵⁵. Avant de divulguer, à grand renfort d'histoires, que le fameux



échaudé a également trouvé une terre d'accueil sur la rive droite de la Rance. « Dans l'Ille-et-Vilaine, où il y a aussi plusieurs fabriques, poursuit-il, notamment à Antrain, on appelle les échaudés bagés ou bajeus, quand ils sont ovales; gareaux, quand ils sont ronds. Les gareaux ne coûtent qu'un sou. On dit qu'on boulange les échaudés "o l'cu"; il y a des personnes qui, sur la foi de ce dicton, n'en mangent pas avec plaisir. Voilà comment on les boulange : la pâte est mise dans une sorte d'auge longue et étroite, et c'est avec une planche, sur laquelle on s'assied, qu'on bat la pâte; lorsqu'elle est suffisamment apprêtée, on lui donne la forme qu'on désire, soit celle de pain rond, soit celle d'écuelle, et on la jette dans l'eau froide où elle se consolide. Aux foires, il s'en vend beaucoup; on met dedans du beurre, ou on s'en sert en guise de pain pour manger de la saucisse. En revenant du marché ou de la foire, les parents en rapportent comme "part d'assemblée" pour ceux qui sont restés à la maison ou pour les enfants. Les craquelins de Saint-Malo sont aussi très populaires en Haute-Bretagne; on en vend dans les villes et à la campagne. On voit passer des hommes, porteurs de grandes hottes en forme de cage qui en sont pleines. À Rennes, on les crie :

Craquelin d'Saint-Malô ôôô!

En allongeant beaucoup. Ce à quoi les gens du peuple manquent rarement de répondre :

*Tu en as menti,
l'sont d'Pleurtuit.*

C'est en effet dans cette commune qu'on en fabrique la plus grande quantité. »⁵⁶

Récapitulons. Un gâteau deux fois cuit, partout présent en France, et introduit — ou réhabilité — en Bretagne sous le Moyen Âge. Un gâteau assurément



■ Julien Poulard, craquelinier du Bourgneuf, proposant sa production sur la place du Marchix, à Dinan. Un exemple de ce commerce ambulant qui restait de mise au XX^e siècle, entre les deux guerres.

considéré à Saint-Malo au XVII^e siècle, et qui essaime pour s'installer, au siècle suivant, aux Champs-Géraux; puis qui essaime encore, au XIX^e siècle, pour gagner, des deux côtés de la Rance, les confins de Trémereuc, Ploubalay, Le Chemin-Chaussée (sur la commune de La Bouillie) et l'incontournable village de Pleurtuit, où étaient non seulement façonnés des craquelins, mais aussi des cimereaux (biscuits larges atteignant la dimension d'une assiette) et des torquettes (biscuits évidés en forme de couronnes, plutôt réservés aux enfants). On pourrait même ajouter, si l'on en croit la *Géographie départementale des Côtes-du-Nord* éditée en 1862, qu'il se comptait à Trivagou « beaucoup de tisserands et de charpentiers; ainsi que quelques fabriques d'étoffes dites mi-laine, de flanelles, de craquelins et de cimereaux »⁵⁷. Sans oublier que l'on boulangeait à Saint-Cast « un craquelin très cuit [qui] arrêta les maux d'yeux »⁵⁸! Bref, en termes de fabrication, une présence concrète, figurant un

La fabrication des craquelins

Entre le pétrissage et le conditionnement, dix heures sont nécessaires chaque jour à la fabrication d'un craquelin. Méthodes et secrets avec Les Craquelins de Saint-Malo, la plus importante maison de France, dorénavant labellisée « Entreprise du Patrimoine vivant ». La reconnaissance d'un siècle de travail, d'un siècle de passion...



1. Le pétrissage

Cette opération consiste à incorporer dans un pétrin mécanique les ingrédients de la recette immémoriale (farine, œufs, eau, malt d'orge, poudres à lever), auxquels Les Craquelins de Saint-Malo rajoutent du lait, puis à les pétrir 16 minutes durant.

Au chapitre XVIII du *Pâtissier françois*, bible gastronomique parue en 1653, François Pierre de La Varenne ne proposait pas autre chose : « Mettez sur une table un demy litron de fleur de farine, faites-y une petite fosse au milieu, mettez-y environ un demy verre de la leveure de biere, adjoutez y ce qu'il faudra d'eau chaude, & maniez le tout ensemble » afin d'obtenir ce qu'il appelait une « paste un peu mollette ».

En l'espèce, une pâte encore crevée d'alvéoles, née d'une « farine de froment minutieusement préparée par notre meunier », précise Régis Boiron, P.-D.G. des Craquelins de Saint-Malo, maison créée en 1923.

2. Le raffinage

Nommé jadis le briage, le raffinage est un travail complémentaire mené sur la pâte, pendant 7 minutes, dans le but d'extraire les dernières bulles d'air qu'elle a pu contenir, ce qui la rend à la fois très lisse et très dense. Travail de compression, donc, resté spectaculaire du Moyen Âge jusqu'à nos jours.

Aux Champs-Géraux, en parler gallo, la brie, c'était le brâ. C'est-à-dire un long et lourd levier en bois à l'extrémité duquel s'asseyait le craquelinier. D'où l'expression : « *boulangero l'cu* » ! Aujourd'hui, pour cette étape, les Craquelins de Saint-Malo utilisent un raffineur qui comprime la pâte entre deux rouleaux.



3. Le laminage

Opération consistant à prendre les tuiles de pâte issues du raffinage, épaisses de 5 cm, pour les passer sous quatre laminoirs successifs qui vont les transformer en un véritable ruban de pâte homogène d'une épaisseur de 3 mm. Puis un emporte-pièce perfore et piquette en continu chaque pâton ainsi découpé, à raison de 10 000 pâtons à l'heure !

À ce stade de la fabrication, le pâton traditionnel des Craquelins de Saint-Malo s'apparente à un rond plat de 58 mm de diamètre, d'une couleur tirant sur le blanc.

Olivier Roellinger

Né en 1955 à Cancale, ce cuisinier hors de pair incarne l'un des plus beaux noms de la gastronomie française, salué par trois étoiles au *Guide Michelin*. À cinq ans, il a découvert le craquelin. Il en parle comme personne...



« Permettez-moi de le dire : je plains ceux qui n'ont jamais eu de craquelin au petit déjeuner ! Et je me demande même s'ils savent réellement ce qu'est un petit déjeuner... Car le craquelin change tout ! C'est un art, un art typiquement breton que j'ai découvert à l'âge de cinq ans, lorsque ma grand-mère, Madeleine Chouan, m'emmenait à Rennes, place des Lices, pour acheter nos craquelins de la semaine. Je la revois encore, piochant dans de larges mannequins en osier. C'étaient des craquelins de Saint-Malo et de Pleurtuit que nous ramenions ensemble à Cancale.

Commençait alors l'une des merveilleuses préoccupations de ma vie : beurrer chaque matin ce craquelin très léger et fragile ! C'est-à-dire, avant toute chose, prendre un beurre qui puisse immédiatement faire sentir le contraste existant entre sa propre matière et la température ambiante. Puis, avec un couteau au bout évidemment rond, je m'appliquais, et je m'applique toujours, tartinant jusque dans les bords, jusque dans les rondeurs, mais doucement, afin d'être sûr de ne pas casser mon craquelin... « Jeu d'enfant », me répondez-vous ? Non, jeu sérieux dont j'ai pris la mesure en écoutant l'une de mes principales inspiratrices, Simone Morand. Une femme extraordinaire, sachant tout des traditions culinaires bretonnes, et donc intarissable sur les craquelins aux fruits à la cancalaise, sur les craquelins à la servanaise, sur les craquelins à la dinardaise...

Pourquoi un craquelin est-il forcément une affaire sérieuse ? Parce que l'on devine, rien qu'en l'approchant, qu'il dépasse la simple idée du comestible ! Très franchement, moi, devant sa légèreté et sa texture, je ne peux pas m'empêcher de penser à la course des nuages ou à un tapis volant... Vous comprenez ce que je veux dire : un objet d'évasion, un objet symbolique, un objet vivant. Surtout, je suis frappé, en tant que cuisinier, par sa peau. Une peau fine, extrêmement soyeuse, extrêmement sensuelle,

qui invite à le toucher, à le sentir, à le porter doucement à ses lèvres, à le mettre en bouche. Ensuite, je m'intéresse au goût, au craquant, au moelleux. Encore une fois, c'est mon rendez-vous de chaque matin. C'est un signe...

Voyez-vous, on peut être grand, voire être grand-père comme je le suis, et rester attentif à ce plaisir quotidien, quand, de mes doigts discrètement endormis, j'étale, pareil à l'enfant consciencieux que j'étais, un beurre choisi sur un craquelin lui-même choisi. Parce que je l'exprime en tant que professionnel : dans un craquelin aux bords relevés, donc aux cuissons sensiblement inégales, aucune bouchée n'est jamais identique et chacune a un goût différent ! D'où l'importance de respecter certains gestes et de ne pas briser ce que je regarde presque comme un talisman, comme l'art de bien commencer ma journée ! Bref, même si le poste de radio est allumé, je n'entends rien, je n'écoute rien. Je beurre précautionneusement mon craquelin.

Passé ce petit déjeuner, je rejoins les convictions de Simone Morand : le craquelin s'avère essentiellement un dessert que j'ai personnellement travaillé pendant dix ans, tentant de lui insuffler une autre vie en le réimbibant de lait chaud sucré, vanillé, puis en l'égouttant à nouveau pour ensuite le mettre en étuve et le faire revenir dans une once de beurre salé sucré. On peut également le faire frire pour le transformer en sensationnel beignet, présenté avec une marmelade, un miel des falaises, une écorce d'orange et de citron. On peut aussi imaginer, comme je m'y suis efforcé avec notre millefeuille, une mousseline aux trois vanilles étalée dans un craquelin que l'on croque à pleines dents... Ou encore songer à des jeux d'épices, à partir d'une grande cannelle du Sri Lanka, ou d'une fève tonka, ou d'une pointe de gingembre, sinon de cardamome. Voyez, la palette est large. Mais c'est toujours délicieux !

Craq'Fish & Chips



45 min



20 min



Facile



4 pers.

Ingrédients

2 grands craquelins
 4 x 150 g de dos de cabillaud
 800 g de pommes de terre grenaille
 2 œufs
 Beurre
 Huile de pépins de raisin
 1 citron
 Sel gris fin
 Gros sel gris

Pour 200 g de mayonnaise :
 1 jaune d'œuf
 40 g de moutarde (2 c. à soupe rases)
 Pincée de sel
 200 ml d'huile de pépins de raisin
 70 g de fromage blanc (2 c. à soupe)
 1 citron (jus)



Préparation

Laver les pommes de terre grenaille, les mettre à cuire dans de l'eau froide salée et porter à ébullition. Les pommes de terre doivent rester fermes en fin de cuisson. Les couper selon la grosseur.

Faire la mayonnaise légère. Mélanger le jaune d'œuf, la pincée de sel et la moutarde. Incorporer l'huile de pépins de raisin en filet en fouettant énergiquement. La texture doit être ferme. Ajouter le fromage blanc en fouettant toujours, puis un trait de jus de citron. Réserver au frais.

Couper chaque morceau de cabillaud en 3. Réserver au frais.

Casser les craquelins en morceaux dans le bol d'un robot mixeur et broyer jusqu'à l'obtention de miettes de 3 mm maximum. Les mettre dans une assiette creuse.

Casser les œufs dans une assiette creuse, ajouter une pincée de sel et fouetter.

Couper le citron en 8 dans le sens de la longueur.

Faire rissoler les pommes de terre dans une noix de beurre fondu et chaud, à feu moyen, dans une poêle antiadhésive. Saler.

Pour la cuisson du fish, chauffer dans une poêle antiadhésive un petit fond d'huile de pépins de raisin à feu moyen-fort. Passer les morceaux de poisson d'abord dans l'œuf puis les enrober complètement de miettes de craquelin et les mettre en cuisson tout de suite dans la poêle. Ne pas faire cette opération à l'avance pour garder le croustillant du craquelin. Dorer chaque face du dos de cabillaud pané.

Dans une assiette, disposer 3 morceaux de cabillaud, 2 généreuses cuillères à soupe de mayonnaise légère, 2 tranches de citron que vos convives vont presser sur le poisson, et les pommes de terre grenaille dorées et croustillantes à souhait.

Source : Antony Cointre

