



La Brioche de Tradition Française

Berry Farah

20 septembre 2016

Résumé : De nos jours, l'accent est mis sur les produits de tradition. Ces produits sont remis à l'avant plan sous des formes traditionnelles et modernes. La brioche est l'un des emblèmes de la pâtisserie française. Elle mérite tout au temps de voir sa grandeur restaurée. Que sait-on de la brioche de tradition ? Qu'est ce qui la définit ? Quels sont ses caractéristiques ? C'est à ces questions que répond cette étude.

Auteur : Berry Farah est spécialiste en technologie boulangère et pâtissière, auteur de *La pâtisserie du XXIe siècle*, les nouvelles bases, *Restauration historique des bases de la pâtisserie française* et *Jeux de Texture* en collaboration avec Richard Ildevert, préface de Christophe Felder.

Site Internet : <http://www.patisserie21.com> **Courriel :** info@patisserie21.com

1. Introduction

La brioche est l'un des produits phare de la pâtisserie française. Elle a participé à sa renommée. De nos jours, la brioche n'a plus la place qu'elle mérite, question de mode, de diététique ou de savoir faire, sans doute un peu des trois. À l'heure où l'on parle de respect des traditions, il est légitime de se poser la question fait-on encore une brioche de tradition française ? Avant de poursuivre, on doit s'interroger sur ce qu'on entend par tradition. J'ai longuement disserté dans mes précédents livres sur la complexité de définir un produit de tradition. La forme joue un rôle prépondérant car elle permet de distinguer le produit. La recette a une certaine influence, mais elle ne peut à elle seule définir la tradition. Chaque pâtissier, et ce depuis tout temps, apporte sa touche. Reste que la recette a des balises auxquelles le pâtissier doit s'y astreindre. Ce dont on oublie c'est bien souvent la texture dont la caractéristique peut permettre de distinguer des produits similaires. Cette texture pourrait en partie définir le produit de tradition. Généralement cette texture est liée à une méthode ou des méthodes qui permettent de l'obtenir. Finalement, la saveur a son rôle à jouer. Si la perception varie d'un individu à un autre, un produit peut avoir une saveur spécifique comme le goût de la fleur d'oranger, le citron, l'anis... Dans le cas de la brioche, c'est plus complexe car sa saveur est le subtile mélange issu de la fermentation, du beurre et des oeufs. Le goût donc peut différer d'une maison à une autre même si dans

l'ensemble sa caractéristique reste celui de la fermentation. Revenons donc à la question fait-on aujourd'hui en France une brioche de tradition française. La réponse est donnée par l'Histoire de la pâtisserie avec laquelle on apprend que depuis 1960 on ne fait plus de brioche de tradition. Que nous dit l'Histoire ? Brioche semble avoir été un nom générique pour désigner les produits levés et ce jusqu'au début du XIXe siècle où la brioche s'est mise à désigner le produit que l'on connaît de nos jours. La brioche a toujours été classée dans la catégorie des gâteaux. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle c'était le fruit du travail du pâtissier et non du boulanger. Dès qu'une pâte levée contenait des oeufs et du beurre, elle était l'apanage du pâtissier. D'ailleurs, au XVIIIe siècle on parle souvent de gâteau de brioche. L'origine du mot brioche reste inconnu, certains l'attribuent à l'instrument sensé battre la pâte, la brie, d'autres vont jusqu'à penser que ce serait le nom du créateur de la pâte. A titre d'anecdote, il a existé un marionnettiste célèbre nommé Brioché. Brioche n'aurait pas une origine normande comme beaucoup le prétendent. Selon mes recherches brioche est un nom qui revient très souvent en Picardie et dans la langue picarde. Ce ne serait pas étonnant que la brioche ait une origine du nord de la France car beaucoup de ce type de produit viennent des régions du nord ou des Flandres. Il suffit de penser au Gâteau de Compiègne ou encore à la pâte à couques très populaire au XIXe siècle. La brioche, devenue tradition française au XIXe siècle, n'est de tradition que si elle contient un levain-levure,

que la pâte est réalisée à partir d'oeuf uniquement sauf pour le levain levure, que la pâte soit douce sauf dans le cas de la brioche à tête ou la pâte doit être plus ferme et finalement elle n'est pas sucrée mais davantage salée. Dès le début du XXe siècle la brioche qui n'est pas réalisée avec un levain-levure et dont la pâte est plus ferme est qualifiée de brioche anglaise car elle s'apparente aux buns anglais de l'époque. D'ailleurs les pâtisseries qui effectuent de nos jours des brioches dont l'hydratation est partagée entre les oeufs et le lait s'apparent davantage aux buns du XIXe siècle qu'à la brioche française. D'autre part, la brioche reste salée et lorsqu'elle est sucrée, elle prend le nom de brioche sucrée est la quantité de sucre est alors d'au moins 25% du poids de la farine. Quant à la méthode on l'étudiera dans le volet méthodologie, car elle a connu divers changements.

La brioche, comme bien d'autres produits de la pâtisserie française telle que la génoise, est souvent divisée en catégorie en fonction de la quantité de beurre (commune, fine...). Cette classification a été probablement établie par Pierre Lacam car bien des ouvrages du XIXe siècle ne font pas cette distinction est la brioche à 700g de beurre par kilo de farine reste la norme.

Quant à la forme de la brioche, elle était moulée dans des moules à côte et pouvait prendre le nom de brioche parisienne ou brioche à tête lorsqu'elle en portait une. Au XIXe siècle bien souvent, elle n'était pas moulée. Quant à la brioche de Nanterre, elle s'appelait gâteau de Nanterre qui était une sorte de brioche vendu à l'entrée du jardin du Luxembourg par les villageoises de Nanterre. Plus loin dans le sud de la France, la brioche tarasconnaise était une brioche au chocolat. C'est la simplification qui s'est opérée au début du XXe siècle qui a conduit à faire du gâteau de de Nanterre une brioche de Nanterre, comme bien des produits qui ont disparu ou qui ont vu la transformation de leur recette et de leur nom,

2-Les ingrédients

La farine

Comme je l'ai maintes fois expliqué, la farine utilisée à la fin du XIXe siècle et au début du XXe siècle est une

farine en provenance d'Hongrie dont la particularité est une farine à la fois avec une bonne ténacité et une grande extensibilité et une bonne capacité d'absorption. Darenne et Duval dans leur ouvrage de 1909 l'explique bien. La variété de blé qui se rapproche le plus aujourd'hui est le blé hongrois Bánkúti 1201. Malheureusement, en France les farines pour les viennoiseries ont perdu cette caractéristique et trop souvent les farines manquent de l'extensibilité nécessaire à obtenir un bon produit. Les farines italiennes s'en rapprochent davantage.

Le beurre

Le beurre participe grandement à la qualité de la brioche. Il est donc important de choisir un beurre de qualité et de préférence un beurre d'été. Éviter d'utiliser des beurres dits techniques du type beurre fractionné.

Les oeufs

Après une longue recherche j'avais réussi à trouver que la taille des oeufs à Paris au XIXe était d'environ 62g. Ce qui sera le cas encore au début du XXe siècle. Sachant que la coquille représente environ 11% du poids de l'oeuf, le poids de l'oeuf sans coquille est d'environ 55g. Ce qui signifie que pour 6 oeufs par 500g de farine on a 330g d'oeuf. Cette particularité n'a pas souvent été tenu en compte par la suite, et ainsi l'hydratation s'est vue réduite du fait que la norme qui a été établie en gastronomie est de 50g pour un oeuf sans coquille. Ce qui montre bien que dans une recette, on doit toujours être prudent lorsqu'il s'agit de l'hydratation car elle est souvent en relation avec la capacité d'absorption de la farine et la quantité de sel. Ne pas en tenir compte peut entraîner qu'une recette dont la pâte est douce peut devenir plus ferme et vice-versa. Dans le cas de la brioche de tradition la pâte est plus ou moins douce.

La levure

Les anciens n'utilisaient pas beaucoup de levure, Sachant que leur levure n'était pas aussi performante que celle de nos jours, il est légitime de se demander si cette excès de levure dont on abuse aujourd'hui est profitable à la brioche.

La recette de la brioche de tradition

Levain-Levure

125 g de farine

10g de levure

Eau		
65g	70g	75g

La texture de la pâte doit être souple mais pas douce. En fonction d'une des trois hydratations possibles, (le choix dépend de votre farine) vous pourrez

choisir la quantité d'oeufs correspondants dans le tableau suivant

Pâte principale

375g de farine (P/L =0.66 de préférence)

30 g de sucre

300 à 350g de beurre selon la farine

Oeufs		
300g	330g	350g

Sel		
7.5g	8g	9g

Si la quantité de sel est calculée en calculant l'eau du beurre la quantité est de pour 350g de beurre : 9g à 10g de sel

Procédé

Levain-levure

Mélanger la farine et la levure et ensuite ajouter l'eau à 25°C. Faire une pâte qui se tient sans être trop ferme. Elle doit conserver une certaine souplesse. Laisser pousser à 27°C la pâte jusqu'à qu'elle ait doublé de volume.

Version A

Mélanger la farine de la pâte principale avec le sucre et le sel.
Ajouter le beurre dont la température doit avoisiner les 10°C à 15° en fonction du beurre et de la température de la pièce. Température chaude ou beurre d'été 10°C
Sabler le beurre et la farine grossièrement.
Ajouter les oeufs à 4°C et commencer à pétrir, puis ajouter le levain levure.
Finir de pétrir. (pâte lisse et brillante)

Version B

Mélanger le beurre pommade 22°C avec le sucre et les jaunes d'oeufs à 4°C.
Ajouter la farine.
Mélanger le beurre et la farine
Dissoudre le sel dans les blancs d'oeufs à 4°C.
Ajouter à la pétrissée.
Continuer à pétrir.
Ajouter le levain-levure.
Finir de pétrir (pâte lisse et brillante)

Faire pousser la pâte à 26°C-27°C 1h30 à 2h. Rabattre mettre en moule. Apprêt 2h à 2h30 à 26°C-27°C.. Cuire à 180°C.

Le sel

Dans les pâtes la quantité de sel m'est apparue monstrueuse que cela soit hier ou aujourd'hui. Si la brioche de Jules Gouffé était de 20g par kilo de farine, celle de Darenne et Duval était de 30g et pour un certain nombre de pâtisseries contemporains 25g. Comme je l'ai souvent écrit le sel devrait être mesuré en fonction de la quantité de liquide en tenant compte que pour 1 litre d'eau il faudrait entre 26g et 27g de sel. Ne perdez pas de vue que dans un oeuf il y a 75% d'eau. Cette variation du sel agit aussi sur l'hydratation puisque plus il y a de sel plus il est nécessaire d'ajouter de l'eau. Une pâte sans sel ayant besoin de 60% d'eau pourrait avoir besoin de 72% environ avec l'ajout de sel. Si pour un pain, il n'y a qu'une seule source d'eau, dans la brioche l'eau provient aussi du beurre, de la levure. On peut se demander si cette quantité doit être comprise dans le calcul du sel.

Le sucre

La faible quantité de sucre est là pour favoriser la fermentation. Dans le cas de brioche sucrée c'est à dire 25% du poids de la farine en sucre, les anciens augmentaient la levure à 15g de levure par 500g de farine. L'utilisation de levain-levure contribuait à une meilleure fermentation même avec la quantité de sucre aussi importante. Cependant aujourd'hui avec la levure osmotolérante, il est possible d'en rester à 10g de levure par 500g de farine.

L'eau

L'eau sert uniquement au levain-levure et permet d'enrichir l'hydratation.

3- Méthodologie

La brioche était réalisée selon la technique du crémage jusqu'aux années 1890-1893. Cette méthode consistait à mélanger le beurre, les oeufs et la farine et enfin le levain levure. Cette pâte faite à la main demandait, sans doute, beaucoup de travail pour favoriser le développement du gluten. Contrairement à ce que l'on croit le beurre ne prive pas le gluten de se former. Selon l'étude de Pomeranz 1990, les lipides ne se

fixent pas aux protéines de la farine. C'est davantage le sucre qui retarde la formation du gluten. De ce fait une brioche sans quantité importante de sucre dont le beurre a été mis au départ se pétrir rapidement.

Vers la fin du XIXe siècle, Pierre Lacam présente une brioche dont la pâte est pétri avant d'ajouter le beurre et ensuite le levain levure. Cette méthode a été développée sans doute pour faciliter la travail . En effet, la méthode du crémage exigeait de rabattre 2 fois au moins la pâte pour lui donner le corps nécessaire du fait que l'on pétrissait à la main. En 1950, le levain levure est de plus en plus abandonné et le beurre mis en fin de pétrissage devient la norme. Cependant cette technique défi le bon sens. Structurer une pâte pour la déstructurée en ajoutant le beurre et la pétrir à nouveau m'est apparue illogique, c'est ainsi que j'ai développé la méthode du sablage avec un beurre mis dès le départ. On s'aperçoit alors que le travail se fait plus rapidement. Il y a une amélioration du volume et de la texture. Le retour à la méthode initiale de la brioche devient de plus en plus légitime et réaffirme l'idée de brioche de tradition.

Note: mes derniers essais m'ont conduit à déduire qu'un repos en masse de la pâte à brioche au froid est déconseillé. Il est préférable de procéder avec un pointage retardé à une température autour de 15°C. Cette méthode est en cours d'étude. Son avantage c'est qu'elle maintient le beurre dans une température acceptable pour qu'il conserve sa souplesse. Si le beurre devient dur il nuirait à la qualité de la pâte.

4-Diététique

Ce dont ont reproche à la brioche est sa teneur en gras saturé et en cholestérol. Cependant, de nos jours, la culpabilité des gras saturés provenant de la matière grasse du lait et le cholestérol sont à regarder avec un oeil critique. Beaucoup de contradiction au niveau de la science et les études épidémiologiques ne suffisent pas pour déterminer la dangerosité de ces produits tant la matière est complexe. L'idée de bon cholestérol et mauvais cholestérol n'a pas de sens si on ne s'intéresse pas aux fractions qui les composent et aux nombres de leurs particules et leurs grosseurs. De façon caricaturale on peut dire que LDL dit le mauvais cholestérol contient à la fois du mauvais cholestérol et du moins mauvais cholestérol. De même que le HDL dit le bon cholestérol contient à la fois du bon cholestérol et du moins bon cholestérol. Paradoxalement, le beurre fait augmenter le moins mauvais du LDL et le bon du HDL. Cela démontre la complexité du sujet. De plus les oeufs ne sont plus les

coupables qu'ils le furent même si les scientifiques invitent à la prudence. Cependant n'oublions pas que les oeufs sont riches en acides aminés et en vitamines. Détrompons, nous si nous pensons que les gras polyinsaturés, comme les huiles végétales, sont meilleurs pour la santé. Ils sont plus enclins à l'oxydation, particulièrement dans une pâte comme la brioche, conséquence du pétrissage, ce qui est nuisible à notre santé. Les acides gras saturés sont moins sujet à l'oxydation lors du pétrissage. Notre alimentation est déjà trop riche gras polyinsaturés particulièrement les acides gras classés comme oméga 6.

En nutrition, il ne devrait pas avoir de restriction tout est une question d'équilibre, mais surtout ne jamais perdre de vue le plaisir sinon se nourrir devient une contrainte et pourrait nous affecter davantage. Sachez apprécier la brioche à sa juste valeur, elle saura enrichir vos matinés ou vos après-midis.

5-Conclusion

Le document que je vous ai présenté est le fruit de nombreuses années de travail et permet de démontrer que ce que l'on croit parfois être la tradition ne l'est pas toujours. Cette brioche de tradition est une façon pour moi de redonner ses lettres de noblesse à ce merveilleux gâteau et par la même occasion de rendre hommage à ces grands pâtisseries qui ont donné vie à cette tradition française pâtissière que le monde envie.

Le respect de la tradition exige aussi de reconnaître les faits historiques ceux transmis à travers la riche documentation qui nous a été léguée par les anciens. Il faut aussi se méfier de l'enjolivement de l'Histoire comme cela s'est fait au XIXe autant pour l'Histoire de la pâtisserie que pour l'Histoire de France.

Je vous invite à lire mon livre Restauration Historique de la pâtisserie française.