Du biscuit de mer au gâteau aux petits-beurre

20/09/2010 à 10h00

Un rude ancêtre : le biscuit de mer

Le biscuit de mer , que l'on servait autrefois à bord des navires, était un substitut au pain conçu pour se garder durant toute la traversée .

Connu depuis le le Moyen-Age il ne disparaîtra qu'avec une décision ministérielle du 26 août 1937.

L'étymologie (bis-cuit) donnerait à penser qu'il a cuit deux fois, mais il n'en est rien: le biscuit a juste subi une cuisson deux fois plus longue afin d'être aussi sec que possible en vue de sa conservation. La forme qui a fini par s'imposer est celle d'une galette ronde d'une vingtaine de centimètres comportant les caractéristiques petits trous pratiqués à la fourchette, supposés aider à la dessiccation. Ce traitement met en principe le biscuit à l'abri du pourrissement, mais les parasites du bord, rats, vers et autres, s'en donnent à coeur-joie.

La recette, quoique authentique, n'est pas exactement un sommet de gastronomie : *"La pâte est constituée avec de l'eau en quantité moindre que pour un pain ordinaire. Le pétrissage doit parfois être terminé au pied. Dans ce cas, une toile est étendue sur la pâte et le pétrisseur, se suspendant à une corde, va utiliser le poids de son corps pour travailler la pâte …"* la suite sur Wikipedia.

Le biscuit, bien conservé, est pratiquement impossible à mordre et à mâcher. Il est nécessaire de l'humidifier avant d'essayer de le consommer. Le premier travail est de le casser. Sur le bord de la table ou en tapant dessus (après avoir pris la précaution de l'envelopper dans un linge pour

éviter la dispersion des morceaux). Ceux-ci peuvent alors être suçotés, mâchés ou, plus fréquemment, mis dans la soupe, la sauce du plat ou la chopine de boisson.

Dans la marine française, la ration journalière est de 20 onces (un peu plus de 600 grammes), et représente environ les deux-tiers de l'apport calorique estimé. Le marin en consomme une galette par repas.

Les biscuits nantais dits "petits-beurre"

A Nantes, ville maritime, les fabriques de biscuit de mer ne manquaient pas. Mais c'est Louis Lefèvre-Utile (les biscuiteries LU) qui, en 1886, eut l'honneur de réaliser une recette dérivée que l'on pouvait manger avec plaisir. Il ajouta du sucre, il ajouta du bon beurre breton … le biscuit petit-beurre était né. De son ancêtre le biscuit de mer, il tenait la dureté de sa consistance et les fameux trous à la fourchette.

Les biscuits de Louis Lefèvre-Utile ont eu le succès que l'on sait, mais, malheureusement pour lui, il n'avait pas déposé la marque et la concurrence s'en empara.

L'orthographe du pluriel est : *petits-beurre.*

Le gâteau aux petits-beurre

La recette du gâteau aux petits-beurre a eu un grand succès dans les années 1960 ; aujourd'hui encore, il est rare de trouver une personne de cette génération qui n'en ait pas entendu parler. Un gâteau sans cuisson … cela avait quelque chose de magique. Et de pratique, car toutes les familles n'avaient pas de four.

Chez nous, la confection de ce gâteau provoquait une véritable excitation.

Bon : d'abord rassembler sur la grande table de la cuisine les éléments que l'on empilera ensuite. Maman se charge de la

crème au beurre, c'est la partie pour adulte de la recette. Il faut aussi du café (il en reste en général un peu du matin, et il en faut assez peu, finalement). Nous les enfants prenons en charge le principal : nous allons chercher deux paquets de biscuits petits-beurre dans le placard ; et nous n'avons garde d'oublier de prendre aussi une tablette de chocolat.

Bon. Voilà. Tout est rassemblé. On verse le café dans une assiette. On peut procéder au montage du gâteau (dans un plat).

Trempage des biscuits dans le café. Nous opérons. Maman surveille : une seconde ! pas plus d'une seconde ! Non, ils n'ont pas l'air assez imbibés, mais si si si, en réalité ils le sont. Vous verrez demain, les enfants, quand on mangera le gâteau ! Car le gâteau au petit beurre est un délice qui se mérite et qui nécessite d'attendre le lendemain pour être dégusté, le temps que la magie opère et que le café ait terminé, hors d'atteinte des regards profanes, son oeuvre secrète d'imprégnation souterraine des biscuits.

Bon : une couche de petits-beurre trempés, une couche de crème au beurre, une couche de petits-beurre trempés, une couche de crème au beurre … etc … on termine par des biscuits et on râpe par dessus la tablette de chocolat.

Comment rater le gâteau au petits-beurre ? Je ne vois que trois moyens : 1) céder à la suggestion enfantine de tremper les biscuits dans du chocolat plutôt que dans du café ; 2) trop imbiber les biscuits ; 3) manger le gâteau avant l'heure. Mais, quand la cuisinière sait faire régner l'ordre autour de ses fourneaux, aucun de ces sacrilèges ne dépasse le stade de la suggestion enfantine.

Quand il n'y a pas d'enfants à table, on remplace le café par un mélange eau/rhum en quantités égales. C'est encore meilleur.