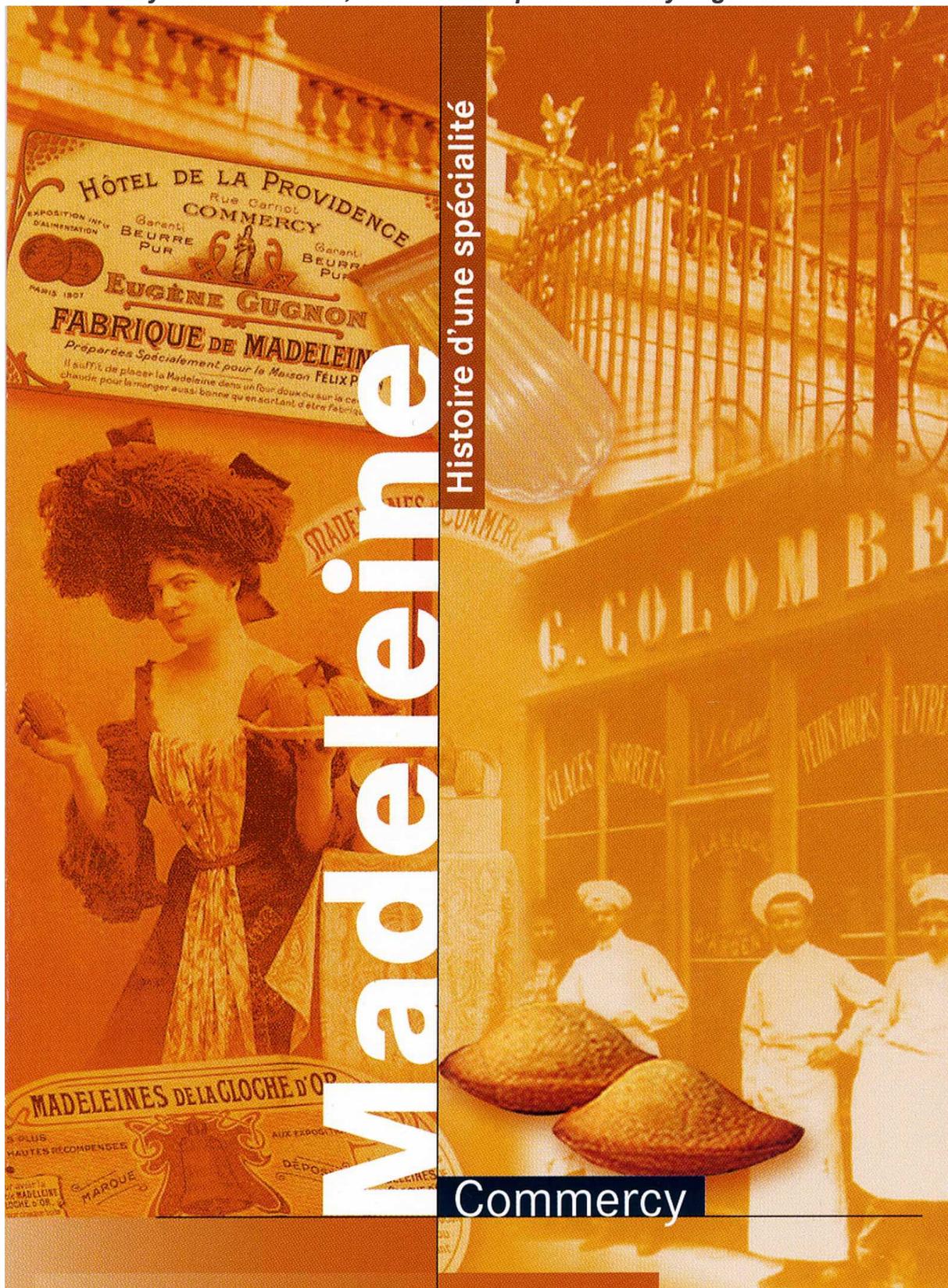


La madeleine, histoire d'une spécialité.

Document mis en ligne par Vincent Lacorde, président de l'office de tourisme de Commercy de 2001 à 2014, sur le site <http://commercy.org>



Histoire d'une spécialité

La madeleine de Commercy est née dans les cuisines du roi Stanislas vers 1750. Difficile de pouvoir en dire plus. "Il y aura probablement toujours à se demander quel en fut l'inventeur qui restera inconnu" regrettaît déjà en 1843 l'historien Charles Dumont.

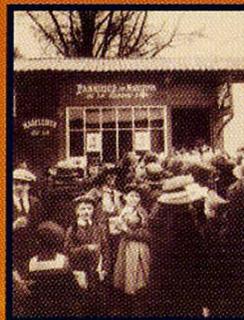
Pour satisfaire la gourmandise de leur maître, les cuisiniers de Stanislas rivalisèrent d'imagination. On leur doit quelques desserts fameux comme l'Ali-baba, l'ancêtre du baba au rhum, biscuit fortement aromatisé de safran et mouillé au vin de Malaga. La mode était aux turqueries. Sans conteste, la madeleine appartient à cet héritage. Des cuisines ducales, la madeleine passa aux salons de Versailles. Fille de Stanislas, reine de France, Marie Leszczyńska la faisait servir à ses hôtes.

Après la mort de Stanislas en 1766, un de ses pâtissiers s'installa à son compte à Commercy avec les secrets de la madeleine. Pour certains, il s'agissait de Pantaléon Colombé, ancêtre d'une famille d'aubergistes, de pâtissiers et de boulangers qui se transmettront le secret entre eux. "Au nombre des bons faiseurs, la famille des Colombé est depuis longtemps, avec justice, en bonne réputation" dira d'elle Dumont.

■ Stanislas Leszczyński duc de Lorraine et roi de Pologne (1677 -1766)



■ Sachet de madeleine Aux 3 madeleines



■ Stand publicitaire des madeleines de l'hôtel de la Cloche d'Or

"Jusque vers 1817, la madeleine fit peu de progrès. Un pâtissier, en rivalité avec ses confrères, s'avisa, pour leur jouer pièce, de baisser le prix et de donner la recette à tous venants. Ses adversaires ne purent se tirer d'embarras qu'en baissant eux-mêmes le prix de moitié et en améliorant la qualité. Si le public a gagné à cette petite guerre, les combattants y ont fait un profit encore plus grand ; aujourd'hui ils en confectionnent plus de douzaines qu'ils n'en faisaient jadis d'unités".

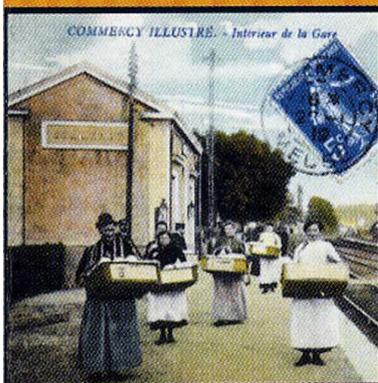
Si on en croit Charles Dumont, qui fut témoin de cette guerre picrocholine, le nombre de madeleiniers s'accrut alors notablement. Un demi-siècle plus tard, en août 1870, le secrétaire de Bismark qui venait de pénétrer dans Commercy avec le chancelier et les troupes prussiennes, nota dans son journal : "A la porte des maisons, on lisait fréquemment cette enseigne *fabricque de madeleines*. Ce sont des biscuits en forme de petits melons qui ont une grande réputation en France. Nous eûmes donc soin d'en envoyer quelques boîtes dans la patrie".

Naissance d'une notoriété

Le 26 juillet 1852, Louis Napoléon inaugura la ligne de chemin de fer Paris-Strasbourg. A Commercy, après les discours d'usage, la suite impériale rejoignit le nouvel "hôtel de Paris" pour une petite collation où trônaient les madeleines produites par le pâtissier de la maison.

Ce train permit à une jeune commerçienne, Anne Marie Caussin, de rejoindre la capitale. Devenue madame de Cassin, elle épousa le marquis de Carcano. Coqueluche du Tout-Paris, elle tenait salon dans son hôtel particulier où elle faisait servir les madeleines ramenées pour elle chaque soir par le dernier train venu de Commercy.

Stanislas, Marie Leszczynska, Napoléon III, la marquise de Carcano, si la madeleine de Commercy leur doit une grande part de sa notoriété, les madeleiniers avaient su aussi faire preuve d'imagination pour promouvoir leur production. Le conditionnement par douzaine, les boîtes en sapin des Vosges, puis en hêtre, ont contribué à façonner l'image de la madeleine. Et puis, il y eut l'idée de génie! Le 13 octobre 1874, un arrêté préfectoral autorisait la vente des madeleines sur le quai de la gare.



■ Vendeuses sur le quai de la gare



■ Hôtel de la Cloche d'Or et son magasin de madeleines dont la façade était signée Hector Guimard

"Madeleines de Commercy ! Lorsqu'on prononce ces quelques syllabes devant vous qui avez fait le trajet de Paris à Nancy, ne revoyez-vous point magiquement le quai d'une gare basse et déjà vétuste ; le quai où circulent les petites vendeuses de boîtes à vignettes, closes ou grandes ouvertes, aguichantes..." Ernest Beauguitte

Quelques syllabes pour Beauguitte, quelques miettes pour Proust, la madeleine semble avoir sa propre magie.

■ Etiquette madeleines de la Cloche d'Or



■ Etiquette madeleines Hôtel de la Providence

"je portai à mes lèvres une cuillerée du thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée de miettes de gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi..." Marcel Proust

Marcel Proust a-t-il pris le thé chez la marquise de Carcano...?



■ Sachet de madeleine hôtel de la Providence

Les Madeleiniers

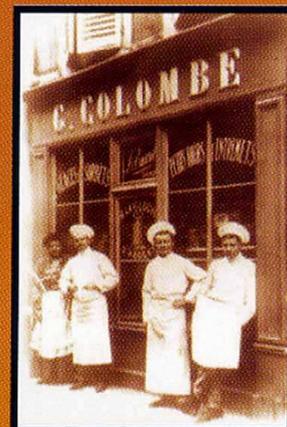
Cloche d'Or, Cloche d'Argent, Cloche Lorraine... La cloche est fréquente chez les madeleiniers. La tradition veut que ce soit un hommage à Stanislas qui avait offert la plus grosse cloche de l'église Saint Pantaléon.

La madeleine, c'est d'abord une histoire de famille, celle des Colombé. Le plus ancien connu avait un surnom quelque peu inquiétant, *le Brûlé*. Dynastie de pâtissiers et de boulangers, la famille Colombé exploita ou fut associée à l'exploitation de plusieurs fabriques de madeleines dont la Cloche d'Argent et la Cloche Lorraine.

Plusieurs maîtres d'hôtel commerçants fabriquèrent eux aussi des madeleines : l'hôtel de la Providence, l'hôtel de Paris et le plus célèbre d'entre eux, l'hôtel de la Cloche d'Or. Créée par la famille Colombé, l'Hôtel de la Cloche d'Or fut repris par Jean Bray qui poursuivit la fabrication de madeleines. La brouille de ses enfants fera naître deux fabriques concurrentes : les madeleines de la Cloche d'Or et les madeleines de l'hôtel de la Cloche d'Or.



■ Etiquette de l'Hôtel de la Cloche d'Or (détail)



■ A la Cloche d'Argent

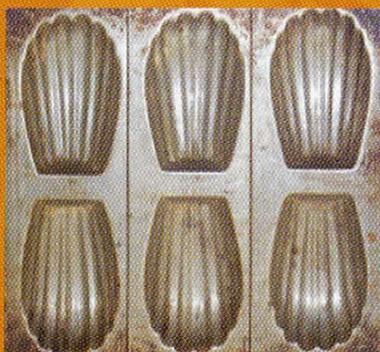
La Fabrication

Jusqu'en 1939, la madeleine est restée un produit artisanal. Six fabricants travaillaient alors à sa fabrication. On estime la production quotidienne globale avant-guerre à une soixantaine de kilo soit environ 2 500 madeleines, la majeure partie d'entre elles étant vendue sur les quais de la gare.

Actuellement fixé à 25 g, le poids de la madeleine a été réduit régulièrement. Avant la guerre, la madeleine pesait 30g. Dumont parle de madeleine de 90g à 100g. Si les composants sont toujours les mêmes : farine, beurre, sucre et œufs, sans oublier la levure et l'essence de citron, chaque fabricant a son propre dosage.

Autrefois, les madeleiniers se fournissaient sur le marché local, ils devaient aussi tenir compte de la qualité variable de leurs approvisionnement pour maintenir la réputation de leur produit. Le madeleinier travaillait "à la bassine" entouré de ses commis qui lui passaient les ingrédients, d'abord les œufs cassés un à un, mélangés au sucre, puis la farine et enfin le beurre clarifié et tiède. La pâte prête, il en remplissait les moules individuels à la come.

■ Moules en tôle



■ Moule en porcelaine



La Madeleine aujourd'hui

Aujourd'hui, deux entreprises perpétuent cette tradition, la société Bahlsen et la "Boîte à Madeleines".

La Boîte à Madeleines

Pâtisseries de père en fils, depuis 1951, la famille Zins perpétue le savoir-faire de la fabrication artisanale de la madeleine. Il y a deux ans, Jean Pierre Zins décide d'abandonner son fournil pour se consacrer à la fabrication de la madeleine. Avec son fils, ils créent la "Boîte à Madeleines" pour vous permettre de découvrir les secrets de la fabrication artisanale de la madeleine avant de déguster le biscuit encore chaud.

Un espace vente permet d'acheter sur place des madeleines ainsi que de nombreuses spécialités régionales.



■ Fabrication artisanale de la madeleine de Commercy

■ La madeleine de Commercy



Société Bahlsen, Saint Michel S.A.S.

Héritière des secrets de fabrication conservés dans la famille Grojean, la société Bahlsen continue de produire la madeleine de Commercy qu'elle vend aujourd'hui dans toute l'Europe.

L'usine Bahlsen de Commercy emploie 110 personnes. Les madeleines représentent 65 % de sa production, soit quelques 5 000 tonnes par an.

Un espace vente permet d'acheter sur place des madeleines Grojean ainsi que les produits de la gamme Bahlsen.

Commercy

■ Moules en tôle





■ Carte postale publicitaire
pour les madeleines
de la Cloche d'Or

Histoire d'une spécialité

Office de Tourisme

Informations :

Tél. : 03 29 91 33 16

Commercy

Madeleine

*La recette de la Madeleine
(pour 8 pers.)*

Faire fondre 150 g de beurre au bain-marie. Fouetter 3 œufs entiers, 3 jaunes et 200 g de sucre. Le mélange doit blanchir. Incorporer 250 g de farine et la levure tamisées. Bien mélanger. Ajouter petit à petit le beurre fondu et une cuillère à café d'eau de fleur d'oranger, à la spatule. Laisser reposer quelques instants au frais pour permettre à la pâte de reprendre consistance.

Beurrer et fariner les moules à madeleines. Verser dans les alvéoles la pâte à l'aide d'une poche à douille unie ou à la cuillère. Dresser aux deux tiers.

Cuire 10 à 15 minutes à four chaud, à 210 °C (th.7).