

Une petite faim, ça tombe bien.

Claire Doutriaux nous emmène dans une boulangerie-pâtisserie en France et en Allemagne.

Voici à droite Fräulein Magdalena qui travaille dans une Bäckerei-Konditorei à Luckenwalde et à gauche, mademoiselle Rose qui elle travaille dans une boulangerie-pâtisserie de Nogent-le-Rotrou.

Toutes deux ont la gentillesse de nous montrer la façon dont elles emballent leurs viennoiseries et gâteaux.

Donc, commençons en Allemagne si vous le voulez bien par les petits pains et les délicieux brötchen avec lesquels les allemands commencent leur journée. Mademoiselle Magdalena prend un sac en papier pour y glisser délicatement quelques petits pains (*words in German I cannot make up*) un autre petit pain aux céréales, un bretzel, miam, bon voilà. Elle ferme son sac et vous le tends parfait.

Alors tournons-nous vers notre boulangère française. À cette heure matinale, ce sont essentiellement des croissants ou des brioches que vend mademoiselle Rose. Si le client veut just un croissant, elle prend un petit papier tout fin comme ça, place le croissant au milieu et hop, d'un joli tour de main, elle ferme son papier autour du croissant, voilà. Si le client veut davantage de viennoiseries, elle troque un sac en papier très fin lui aussi, y glisse croissants et brioches et hop, comme c'est adroit. Encore une fois mademoiselle Rose s'il vous plaît, très joli, c'est comme ça que font toutes les boulangères françaises. On doit apprendre ça à l'école de boulangerie.

Bien nous voilà maintenant au milieu d'après-midi et les clients viennent acheter des gâteaux. Alors devant Fräulein Magdalena, deux gâteaux bien allemands, ein Käse-Sahne Torte, un gâteau au fromage blanc et un Schwarzwälder Kirschtorte, une tarte aux cerises façon forêt noire.

Devant mademoiselle Rose, quatre gâteaux bien français, un éclair au café, un baba au rhum, un opéra et une tartelette au citron.

Nos deux demoiselles vont maintenant emballer leur gâteaux. Mademoiselle Rose déploie un carton blanc, une boîte en quelque sorte dans laquelle elle dispose délicatement les gâteaux, parfait. Pendant ce temps, Fräulein Magdalena coupe un large bout de papier qu'elle pose sur sa table, y place un petit carton et y dépose délicatement un morceau de Käse-Sahne Torte, voilà, et regardez elle se saisit d'une petite feuille de cellophane qu'elle vient coller contre son morceau de gâteau. Elle dépose maintenant un morceau de Schwarzwälder Kirschtorte, lui colle à nouveau une feuille de cellophane et la voilà qui dépose tête-bêche un autre morceau de Schwarzwälder Kirschtorte. Cellophane de nouveau à droite et à gauche de l'ensemble. Mademoiselle Rose semble trouver tout cela un peu compliqué, ses quatre gâteaux sont déjà bien calés dans son carton, elle n'a plus qu'à refermer sa boîte. Fräulein Magdalena, elle, se munit maintenant d'une grande feuille de cellophane dont elle recouvre ses gâteaux, voilà! Et elle emballe le tout dans le papier. Mademoiselle Rose entoure maintenant le carton d'une jolie ficelle rose d'ailleurs délicieusement assorti à son tee-shirt et à son prénom. Un joli noeud, impeccable.

Bon, une heure est passée, le temps de transporter ces délicieux desserts d'un bout à l'autre de la ville. Vous allez juger par vous-même du résultat. Mademoiselle Rose ouvre son carton et semble rayonnante. Tout va bien, regardez, ces gâteaux sont impeccables.

C'est à Fräulein Magdalena d'ouvrir son paquet. Ah, elle a l'air bien contente elle aussi. Oh, regardez son visage qui chavire. Mais que se passe-t-il? Äie, äie, äie, les copeaux de chocolat et la crème ont collé à la

cellophane. Les Allemands adorent les gâteaux pleins de crème “Die Sahne.” Allez comprendre pourquoi ils les enfouissent sous des couches et des couches de papier juste bons à aplatir irrévocablement ces oeuvres d’art.

Le carton à pâtisserie français est certe plus pratique. Il nous semble surtout montrer l’estime dans laquelle le pâtissier français tient son propre travail.

<https://www.youtube.com/watch?v=eL-FUsGs7jg&feature=youtu.be>