



Chaud les petits Gâteaux de Nanterre



Parmi le peuple des artisans, des maraichers, des charcutiers et des blanchisseuses, qui se rendent quotidiennement à Paris, proposer leur production ou leur service, un personnage se distingue et acquiert la popularité : la marchande de petits gâteaux de Nanterre.



A NANTERRE. Parisien traqué par cinquante mille gâteaux de Nanterre.

LES PETITS GÂTEAUX DE NANTERRE

Dans une histoire de Sainte Geneviève à Nanterre, l'abbé Delaumosne, curé de Nanterre de 1881 à 1909, relate que dès 1585, le père Lejuge racontait « les effets merveilleux que le peuple retirait des pains bénis marqués du signe de la croix ». Dans un autre ouvrage datant de 1885, *Le Pèlerin de Nanterre*, l'auteur voit l'origine de ces petits gâteaux dans les « eulogies », petits pains bénis, que les évêques envoyaient à leurs confrères, en signe d'estime et d'affection. En 448, l'évêque Saint Germain gravement malade, aurait fait porter ces eulogies à Sainte Geneviève, alors accusée par les Parisiens de trahison, et l'aurait ainsi sauvée d'une mauvaise situation.

On sait aussi que chaque habitant de Nanterre, devait remettre le lendemain de Pâques, au maréchal de France, un denier et un pain de la grandeur d'un pied de cheval. On ignore si ce notable avait récupéré à son avantage la dévotion portée à Sainte Geneviève, le denier représentant la médaille remise à la sainte par Saint Germain, lors de son passage à Nanterre. Quelle que soit l'origine, les petits pains ont maintenu leur réputation. Ils méritent de figurer avec « le petit salé » dans *Le guide des amateurs et des étrangers à Paris* par Thierry, publié en 1787. Leur vente semble constituer une source importante de revenu complémentaire. La suppression de ce commerce d'appoint pendant la Révolution, due au manque de farine et à l'interdiction des pèlerinages où

il en était vendu de grandes quantités, n'est peut-être pas étrangère au peu d'ardeur révolutionnaire observé chez les Nanterriens. Pourtant, les échanges avec Paris, auraient dû contribuer à propager les idées nouvelles. Les deux seules femmes connues pour leur engagement sont deux marchandes de gâteaux, membres du club de femmes de Claire Lacombe, mais qui n'ont aucune activité dans le bourg. Après la Révolution, les pâtisseries produisent des petits gâteaux, des petits fours, des pâtés, des brioches, des tartes et rivalisent avec les marchandes d'oublis et de darioles — petits gâteaux feuilletés, creux, remplis d'une crème cuite, aromatisée aux amandes et marasquin —. Nanterre est sans doute l'un des premiers bourgs à voir s'établir les pâtisseries.

Ils sont vite appréciés, et l'on vient d'assez loin acheter des petits gâteaux aux amandes, aromatisés et sucrés à la violette confite, décorés à l'angélique. Les « petits pains de Nanterre » résistent vaillamment. Dans le guide Joanne des environs de Paris illustrés, de 1856, on découvre qu'il s'en vendait pour 500 000 francs à Paris, malgré la concurrence de « la galette des boulevards ». Cependant, en 1885, l'abbé Delaumosne constate que « cette branche de commerce est presque abandonnée, à peine si le dimanche, et à certains jours de fête, il est permis aux amateurs de savourer le gâteau appétissant ». Les témoignages d'anciens Nanterriens situent leur disparition vers 1913. Les petits gâteaux de Nanterre s'étaient introduits dans le patri-

moine des traditions, avec les pompiers et la rosière, sous des appellations diverses. Les crans de Nanterre : petits pains attachés les uns aux autres. Les madeleines : associant leur nom à celui de leur marchande. La galette et la brioche. Marchandes et marchands ont retenu l'attention des écrivains et des historiens qui les ont souvent cités dans leurs œuvres. Les peintres et les caricaturistes ont fixé leur silhouette déchaînée, leur figure ou leur trait de caractère. Des tentatives de les remettre au goût du jour ont été souvent entreprises, initiatives abandonnées quand leurs auteurs ont cessé leur activité. En 1930, un pâtissier de Nanterre réalisait avec succès des petits gâteaux appelés « petits fromages de Nanterre », plats et ronds comme un fro-

Louis Cros
Robert Cornaille
Société d'Histoire
de Nanterre

