

Activité 1 :

Compréhension écrite

Lisez les questions et repérez les mots-clés.

Trouvez les réponses dans ce texte extrait du podcast n°01.

1. A l'origine, que désigne le mot "mirliton" ?
2. Quels sont les ingrédients principaux du mirliton ? Pourquoi ?
3. Quels sont les quatre adjectifs donnés pour qualifier la dégustation du mirliton ?
4. Comment est le mirliton de Pont-Audemer ?

En pâtisserie, le « mirliton de Rouen » est cité pour la première fois en 1812 dans l'Almanach des Gourmands De Grimod de La Reynière. L'origine du mot « mirliton » est assez obscure. Au 18^e siècle, un « mirliton » désigne aussi bien « la flûte à mirliton » une flûte en roseau qu'un chapeau très haut porté par des cavaliers dans les armées de l'empire. Jusque-là, ça ne nous aide pas trop. Autre indice, en cuisine, le terme est utilisé en 1735 par Vincent La Chapelle qui évoque un plat de volaille « en mirliton » garni par des lanières de jambon

Le gâteau appelé Mirliton tel qu'on le connaît aujourd'hui date du 19^e siècle. Les mirlitons sont répandus en Normandie et à Paris. Dans la région normande, « c'est le gâteau de table ». Le pâtissier Pierre Lacam note en 1890 que « certains en mangent jusqu'à douze par repas ».

Selon les villes, les recettes varient mais se composent essentiellement de produits locaux. La Normandie a toujours été abondante en beurre et en œufs, et bien sûr en pommes. Il n'est pas étonnant de retrouver ces ingrédients principaux dans le mirliton. A Rouen, on a donc une base de pâte feuilletée comme une petite tartelette. Celle-ci est garnie d'œufs, de sucre, de beurre et de vanille, et nous y ajouterons des pommes caramélisées ! On le mange tiède ou froid. Comment décrire la dégustation du mirliton ? Eh bien c'est croustillant, friable, moelleux, et sucré !

Dernière anecdote sur les Mirlitons : deux recettes s'affrontent depuis longtemps ! Le débat remonte au 19^e siècle : l'historien Alfred Canel rapporte que « Pont-Audemer dispute à la capitale de la Normandie, c'est-à-dire Rouen, l'honneur d'avoir inventé un gâteau délicat nommé mirliton. » De fait, le mirliton de Rouen est très différent de celui de Pont-Audemer. À Pont-Audemer, c'est un petit rouleau garni de mousse pralinée.

Pour les réconcilier, on peut leur trouver comme point commun leur caractère peu diététique et super riche en calories !

Correction :

1. A l'origine, que désigne le mot "mirliton" ?
→ C'était une flûte et un couvre-chef.
2. Quels sont les ingrédients principaux du mirliton ? Pourquoi ?
→ C'est le beurre, les œufs, les pommes. En effet, ce sont des produits locaux.
3. Quels sont les quatre adjectifs donnés pour qualifier la dégustation du mirliton ?
→ C'est "croustillant, friable, moelleux, et sucré !"
4. Comment est le mirliton de Pont-Audemer ?
→ À Pont-Audemer, c'est un petit rouleau garni de mousse pralinée.

Activité 2 :

A partir du même texte, trouver deux questions supplémentaires pour vos camarades de classe.

Activité 3 :

Présentez l'histoire d'une recette traditionnelle d'une région de votre choix.