

LE BISCUIT ROSE

Description succincte

De forme rectangulaire, le biscuit est ferme et croustillant. Comme son nom l'indique, il est de couleur rose, mais blanc sur le dessus en raison d'un fort saupoudrage de sucre glace effectué avant cuisson. Son poids est d'environ 100 grammes pour 12 biscuits. Il est composé de sucre, de farine, d'oeufs entiers, de levure chimique et de colorant rouge (carmin*). C'est l'un des rares biscuits réellement cuit deux fois («bis-cuit») et réalisé uniquement avec des oeufs frais. Il fait preuve d'une excellente tenue lorsqu'il est trempé.

* D'après *Le Larousse gastronomique*, le carmin est une substance tirée de la cochenille, d'une couleur rouge écarlate très vive, non toxique, qui sert à colorer diverses substances alimentaires.

L'histoire

Reims est célèbre pour ses «bis-cuits délicats» depuis le 16^{ème} siècle. Pour Lacam, en 1865, les biscuits de Reims sont tout simplement composés de sucre, d'oeufs, de vanille, de farine, de carbonate, saupoudrés de glace avant cuisson mais, en 1898, Seigneurie explique que «les pâtissiers de Reims furent les premiers à préparer (...) des biscuits destinés à être trempés dans le vin et pouvant se conserver», contrairement aux «biscuits sucrés de diverses formes qui se mangeaient frais», comme les biscuits à la cuillère.

Petit à petit, le terme «biscuit de Reims» finit donc par désigner un type de biscuit plutôt qu'une provenance. Ce qui n'empêche pas ce biscuit de bénéficier d'une notoriété de plus en plus grande. Lise Bésème-Pia nous dit qu'en 1756, la fabrique rémoise Noël-Houzeau fabriquait des biscuits, massepains et pains d'épices pour la table du roi. En 1825, la maison Derungs de Reims obtint «le brevet de fabricant de biscuit du roi (frappé du sceau de Charles X)» et devint la pourvoyeuse officielle du biscuit. Mais c'est la maison Fossier, successeur de la maison Houzeau en 1845, qui va développer la production et la notoriété du fameux biscuit. Curieusement, la couleur du biscuit n'est pas évoquée avant la fin du 19^{ème} siècle, moment où, dans son *Catalogue de comestibles fins*, l'épicerie de luxe Olida fait une distinction très nette entre les biscuits secs (boudoir, champagne etc.) et les biscuits de Reims, qui sont les seuls à être vendus en deux couleurs : blancs et roses, les seconds étant nettement plus chers. Actuellement, la maison Fossier est restée la seule à perpétuer la tradition de ce biscuit atypique en commercialisant et en assurant la promotion du biscuit rose, non seulement auprès des Rémois mais aussi des amateurs du monde entier.

L'art de vivre

Ce biscuit très ferme peut être trempé dans des liquides sans qu'il se désagrège. Il accompagne parfaitement le champagne car il est peu sucré. Il peut également être apprécié avec un apéritif ou un digestif comme le porto, le maury ou le banyuls mais aussi trempé dans le vin rouge. On peut le consommer à tout moment de la journée avec le lait, le thé ou une boisson chocolatée. Il est également couramment utilisé dans des recettes de cuisine sucrées et quelquefois salées.

L'appellation

Plusieurs appellations pour ce biscuit : biscuit de Reims ou biscuit rose de Reims. En fait, ces appellations désignent un type de biscuit et non une provenance.

Technique de fabrication

Le biscuit rose est entièrement fabriqué à l'oeuf frais, ce qui garantit sa supériorité comme biscuit à tremper. La recette est simple mais sa réalisation délicate.

Dans un premier temps, on mélange farine, sucre, oeufs entiers, colorant et vanille avec un batteur électrique. On dépose la pâte obtenue dans des plaques passées au four pendant 10 minutes à une température entre 150 et 200°C. Les plaques sont ensuite placées dans une étuve où les biscuits sèchent afin d'obtenir cette texture si particulière.

Il s'agit d'une fabrication très délicate qui demande beaucoup de savoir-faire afin que le sucre tienne bien sur le dessus du gâteau et que le biscuit reste rose et ferme.

Le conditionnement est ensuite effectué à la main car les biscuits, traditionnellement accolés par 3, sont de manipulation fragile. Ils gardent leur saveur pendant un an mais il est cependant recommandé de les consommer frais.

Economie

Il est essentiellement fabriqué par la maison Fossier dont il assure 50% de la production. La production annuelle est d'environ 30 millions de douzaines de biscuits. Ils sont principalement vendus d'avril à juin, puis de septembre à décembre. Des boulangers et des pâtisseries (Les maisons Bauman et Durot à Reims, Génin à Châlons-en-Champagne ou Fontaine à Charleville-Mézières) de la région champardennaise continuent de fabriquer des biscuits roses et blancs à la façon rémoise. Les résultats sont différents selon que le biscuit est cuit ou non deux fois mais le résultat toujours délicieux.

Anecdote

Des personnages célèbres comme le roi Léopold II de Belgique, le Tsar de Russie, le président Fallière, la Marquise de Polignac ont aimé le biscuit rose.

Selon la petite histoire, les rois de France consommaient des biscuits de Reims avant de s'endormir, la veille de sacre afin de passer une nuit reposante et tranquille !!! Moins drôle, en 1793, un biscuitier rémois, soupçonné de réaction, fut guillotiné sur la place Saint-Timothée et sa tête décollée jetée dans le four allumé de sa biscuiterie !!!

Le produit et les écrits

«Un peu de poudre sur un nuage rose... et voilà comment, dès l'enfance, on apprend à planer (...) Le biscuit rose, c'est ma madeleine à moi. Je me souviens de tout chez lui, de sa fausse rugosité qui ne demande qu'à s'attendrir, de son nappage neigeux, de ce craquement léger dans la bouche» écrit Patrick Poivre d'Arvor.

«Ou sont-ils eux-mêmes, ces biscuits, complices agréables du vin? Biscuits trapus qu'une membrane fragile reliait par files de trois, qui semblaient de pierre mais défailants, fondants, au contact du vin ? Biscuits roses de Reims, légèrement vanillés, destinés aux crus rouges...» écrit Colette.

«Le biscuit rose est une espèce de poudre de perlinpimpin qui rend heureux et permet de voir la vie en rose» écrit Jean Louis Vogt - Café du Palais à Reims.

Le service de la dégustation

Gérard Boyer aime savourer le biscuit rose nature «pour le plaisir en accompagnement d'après-midi ou en complément de dégustation».

Hervé Liégent du restaurant «Le Vigneron» à Reims nous dit : «Pour ma part, je le propose tous les jours avec le café ou je l'utilise pour ma charlotte au marc de champagne ainsi que pour la recette de médaillon de Reims».

La texture particulière de ce très bon biscuit lui permet d'être incorporé et aussi d'être à l'origine de nombreuses recettes. Nous vous renvoyons tout simplement au livre de Lise Bésème-Pia, *Le biscuit rose de Reims*.

Bibliographie

Champagne-Ardenne - Produits du terroir et recettes traditionnelles

Collection «L'inventaire du patrimoine culinaire de la France»

Éditeurs : Albin Michel et Conseil national des Arts culinaires

Dépôt légal : septembre 2000

ISBN 2-226-11516-1

Le Biscuit rose de Reims de Lise Bésème-Pia

Éditions du Coq à l'Âne

Dépôt légal : mai 1999

ISBN 2-922036-06-2

Contacts

Auteurs de livres régionaux

Lise Bésème-Pia

Le Petit Paquis

08150 SECHEVAL

Tel 03.24.32.68.25

Producteur

Maison Fossier

20, rue Maurice PrévotEAU

51871 Reims cedex 03

Tel 03.26.40.67.67

Fax 03.26.47.04.48