

*Le cadeau reçu lors du premier tournoi de Scrabbulle est l'occasion de renouer une fois, pourquoi pas, avec la rubrique **Helvétiquement vôtre** que nous avons initiée il y a déjà cinq ans. Jean Rime nous fait découvrir cette petite merveille qui accompagne la non moins merveilleuse crème, double, s'il vous plaît, de la Gruyère, ce dessert si cher aux Dodzets et à tous les amateurs de bonnes choses. Bene sapiat!*

# L'origine obscure de la blanche meringue

par Jean Rime

*Qu'elle soit dite française, suisse ou italienne, qu'elle soit confectionnée à chaud ou à froid, la meringue attise toutes les gourmandises. Symbole de légèreté aérienne et de traditions conviviales, ce mélange savant de blancs d'œufs et de sucre est de toutes les fêtes – mais pas depuis la nuit des temps. Dans sa *Physiologie du goût* (1825), Brillat-Savarin en signale l'apparition récente: «Aspasie, Chloé, et vous toutes dont le ciseau des Grecs éternisa les formes pour le désespoir des belles d'aujourd'hui, jamais votre bouche charmante n'aspira la suavité d'une meringue à la vanille ou à la rose; à peine vous élevâtes-vous jusqu'au pain d'épices. Que je vous plains!» D'où vient cette subtile recette? Son origine est controversée, et avec elle celle de son nom.*

Le mot *meringue* est attesté pour la première fois en français dans *Le Cuisinier royal et bourgeois* (1691) de François Massialot, officier de bouche de la cour de Louis XIV, qui en donne la recette. Mais s'il est le premier connu à employer le substantif, la pâtisserie existait déjà avant lui. Dans son *Pâtisier français* (1653), François de La Varenne explique la confection de «biscuits de sucre en neige<sup>2</sup>», et un demi-

siècle plus tôt, Lancelot de Casteau, maître cuisinier à Liège, faisait déjà imprimer une recette de «neige seiche<sup>3</sup>». À la même époque en Angleterre, des livres manuscrits de Lady Elinor Fettiplace (1604) et Lady Rachel Fane (1630) décrivent la fabrication, respectivement, de «*white bisket bread*» et de «*pets*» (dénomination que certains rapprochent des «pets-de-nonne»<sup>4</sup>). Dans la mesure où ces deux dames ne prétendent pas faire œuvre de pionnières mais enregistrent des pratiques établies, il est raisonnable de situer la naissance de la meringue en amont du XVII<sup>e</sup> siècle. C'est d'ailleurs au XVI<sup>e</sup> siècle que les historiens de la cuisine situent la découverte des blancs battus en neige<sup>5</sup>.

Contrairement à ce qu'on lit parfois, le grand cuisinier Antonin Carême, au nom à contre-emploi, n'est donc pas l'inventeur des meringues. En revanche, c'est lui qui aurait introduit la technique de la poche en papier pour les former, alors qu'elles étaient auparavant façonnées à la cuillère. Il a surtout écrit un véritable éloge de ce gâteau:

1 Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, coll. «Champs», 2009, p. 386.

2 François de La Varenne, *Le Pâtisier français*, Paris, Jean Gaillard, 1653, p. 168.

3 Lancelot de Casteau, *Ouverture de cuisine*, Liège, Léonard Streel, 1604, p. 139-140.

4 Voir Douglas Muster, «The Origins and History of Meringue», <[http://www.inmamaskitchen.com/FOOD\\_IS\\_ART/meringue2.html](http://www.inmamaskitchen.com/FOOD_IS_ART/meringue2.html)> (consulté le 10.12.2014).

5 Annie Perrier-Robert, *Dictionnaire de la gourmandise*, Paris, Robert Laffont, coll. «Bouquins», 2012, p. 706.

«La meringue est si aimable, que les entremêts qu'on en sert ne sont jamais assez forts. Il n'est pas une seule réunion où chaque convive n'ait le désir d'en croquer plusieurs. Comme ces sortes de gâteaux sont les bijoux des dames, les gourmands leur en font l'agréable hommage ; les dames mangent d'autant mieux deux et trois de ces friands gâteaux, que leur composition est légère et aussi fondante que la crème fouettée qui les garnit ; et que, par cette raison, elles n'incommodent jamais l'estomac le plus délicat<sup>6</sup>.»

L'histoire du mot *meringue* est très discutée. Une étymologie populaire le rattache à la commune bernoise de Meiringen qui, en plus d'abriter les chutes de Reichenbach où mourut Sherlock Holmes, aurait hébergé au début du XVIII<sup>e</sup> siècle un pâtissier nommé Gasparini ou Casparini, suisse ou d'origine italienne, crédité comme étant l'inventeur et de la chose et du mot<sup>7</sup>. Cette hypothèse est fantaisiste, puisque le nom attesté en français dès 1691 alors que Gasparini aurait vécu à Meiringen vers 1720. Deux incendies dans la commune ayant, depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, détruit d'éventuelles archives sur la fabrication de meringues, il est très difficile de reconstituer la genèse de ce commerce. Mais d'une part, l'économie du sucre, un produit de luxe à l'époque, rend très peu probable le développement d'un tel artisanat dans une bourgade rurale ; d'autre part, plusieurs livres de cuisine du XIX<sup>e</sup> siècle n'écrivent pas le mot en gothique, ce qui signifie qu'il est considéré comme un emprunt à une langue romane : apparemment, ce n'est pas le mot français qui dériverait d'une racine germanique, mais bien l'inverse<sup>8</sup>. Enfin, Meiringen se dispute la paternité de

la meringue avec «le pays de Mehringen», en Allemagne, où, concurremment avec la commune bernoise, Gasparini aurait inventé la meringue. D'ailleurs, cette topographie meringuée atteint une évanescence presque mythologique, puisque le *Larousse gastronomique* de 1938 situe le pâtissier à «Mehringyghen, petite ville que certains auteurs placent dans l'État de Saxe-Cobourg-Gotha, tandis que d'autres la situent en Suisse» ! On raconte même que, le 3 juillet 1720 (mais d'où vient une date aussi précise ?), Gasparini aurait offert une meringue à Marie Leszczyńska, future épouse de Louis XV, ou à son père Stanislas, ancien roi de Pologne et futur duc de Lorraine, qui l'aurait introduite en France depuis sa résidence de Nancy<sup>9</sup>.

Cette histoire semble rencontrer une autre hypothèse, proposée par le slavisant André Vaillant en 1933 et relayée par le romaniste Albert Dauzat, qui fait remonter le français *meringue* au polonais *murzynka*, «négresse» et «meringue au chocolat», équivalent de l'allemand *Mohrenkopf* (nos ci-devant «têtes de nègre»), qu'il rapproche également du «nègre en chemise», gâteau de chocolat entouré de crème blanche<sup>10</sup>. Cependant, le *Trésor de la langue française* estime «peu vraisemblable qu'un mot aussi compliqué que *murzynka* ait été introduit en français sans hésitations», c'est-à-dire sans une multiplication de graphies concurrentes. Là encore, le trajet inverse semble plus probable : une variante chocolatée de la meringue française rebaptisée métaphoriquement *négresse* en Pologne.

Une dernière supposition, évoquée mais refusée par Littré au XIX<sup>e</sup> siècle, rapproche notre *meringue* du «bas-latin *meringa*, corruption de *merenda*, collation du soir».

6 Antonin Carême, *Le Pâtissier royal parisien*, Paris, Dentu, 1815, p. 182.

7 Ce pâtissier apparaît d'ailleurs comme une figure plutôt légendaire : outre sa localisation incertaine, il aurait écrit un livre de recettes dont l'exemplaire unique aurait été perdu durant la Seconde Guerre mondiale ; à tout le moins des documents historiques sur l'histoire de la meringue auraient-ils disparu dans la destruction du Kochkunst-Museum de Francfort. Enfin, son invention est située de manière très précise en 1720, mais parfois aussi en 1600...

8 En allemand, le mot est attesté sous les formes *Meringe* (1715), *Meringel* (1801), *Merins* (1811) ou sous sa forme française. Il rayonne, tel quel ou adapté aux différentes langues, dans toute l'Europe au début du XVIII<sup>e</sup> siècle : en Angleterre (1706), en espagnol (*merengue*, 1747),

en italien (*marenga* ou *merenga* à la fin du siècle des Lumières, *meringa* aujourd'hui). Voir Otto Jänicke, «Zur Verbreitungsgeschichte und Etymologie des fr. *meringue*», *Zeitschrift für romanische Philologie*, 84, 1968, p. 560-561.

9 Comme les légendes et les contes populaires, les versions de cette scène mythique abondent : tantôt le pâtissier offre à Marie ou Stanislas une meringue, tantôt il introduit la princesse à la fabrication du gâteau ; tantôt la scène se passe à Mehringen, tantôt à Wissembourg, tantôt en France !

10 Albert Dauzat, «Notes étymologiques», *Le Français moderne*, janvier 1952, p. 53.

Dans un article de 1968, Otto Jänicke explore cette piste de manière très détaillée. Grâce à une attestation localisée dans l'Artois et à la syllabe finale du mot, il associe d'abord *meringa* au moyen néerlandais *meringe*, au moyen haut allemand *merünge* ou au moyen bas allemand *meringe* de même sens, dérivés de *mëren / mern*, « tremper du pain dans du vin ou de l'eau pour le dîner ». S'il reconnaît que cette dérivation est problématique par l'absence d'une même acception de *meringue* dans les dialectes du nord de la France, il propose un autre itinéraire, provenant directement du latin *merenda*. Des formes gallo-romanes *morande* (« provision emportée aux champs », « gros morceau de pain »), *marinde* (« provision qu'on emporte pour le dehors ») ou *maringue* (« miche du berger » en wallon) sont attestées, et des évolutions phonétiques observées dans d'autres cas autorisent un rapprochement philologique avec *meringue*.

Sur le plan sémantique, le passage de la collation à l'aliment s'explique aisément par une métonymie. Jänicke en déduit ainsi qu'en se spécialisant, *meringue* a désigné une spécialité pâtissière ou boulangère du nord-est de la France ensuite popularisée dans toute la France par Massialot et ses épigones<sup>11</sup>. « Cependant, estime le *Dictionnaire historique de la langue française* d'Alain Rey, les contextes bien différents et l'attestation tardive de *meringue* rendent ces hypothèses savantes plus douteuses encore que celle qu'adoptait Dauzat<sup>12</sup>. » Caramba, encore raté ! En désespoir de cause, le *Dictionnaire des étymologies obscures* (c'est dire !) de Pierre Guiraud prétend, en se basant sur une proposition reprise par Littré, que « l'origine la plus vraisemblable est un gallo-roman [hypothétique] \**mellinīca*, d'après *mellinus* 'de miel, doux comme le miel' » que l'on retrouve dans l'espagnol *melindre*, « beignet fait avec de la farine et du miel<sup>13</sup> ».

Décidément, ce gâteau à la chimie si subtile résiste à l'étymologie... « La meringue n'est pas seulement

magique. Elle est mystérieuse », affirment Linda K. Jackson et Jennifer Evans Gardner dans un ouvrage sur le sujet<sup>14</sup>. Partagée entre la France, l'Allemagne et la Suisse, son origine internationale ne se réduit pas aux montagnes helvétiques. La meringue « suisse », plus croquante que ses cousines, serait même née à Paris<sup>15</sup>. Si le *Dictionnaire de la gourmandise* peut en faire une « pâtisserie typiquement gruérienne<sup>16</sup> », c'est parce qu'elle a intégré, probablement au cours du XX<sup>e</sup> siècle, le traditionnel menu de la Bénichon – fait propre aux Préalpes suisses, alors qu'il s'agit ailleurs d'une pâtisserie plutôt urbaine. C'est aussi parce que, il y a une cinquantaine d'années, un certain Angélo Rime de Botterens (qui n'a pas de lien de parenté avec l'auteur de ces lignes) a été l'un des premiers à se spécialiser dans la production de meringues et en a révolutionné la fabrication en augmentant la température de cuisson. Il aurait ainsi, selon le site de l'association du Patrimoine culinaire suisse, « grandement contribué aux succès de ce produit ».

Mais multiples sont les autres déclinaisons de cette neige sucrée. En Allemagne, on l'appelle aussi « Baiser », nom utilisé également dans la confiserie française ainsi qu'en polonais (*beza*), en turc (*beze*) ou en russe, en raison de la réaction attribuée à la reine d'Angleterre : « On dirait un baiser ! » D'autres appellations insistent sur sa légèreté : le *Spanischer Wind* en allemand, correspondant à l'espagnol ou au portugais *suspiro*<sup>17</sup> et qui rappelle le nom que lui aurait donné Louis XV : « vent de douceur ». La meringue entre dans de multiples desserts dont les seuls noms, souvent aristocratiques d'ailleurs, nous font déjà saliver et renforcent le halo de fiction qui l'entoure depuis son apparition : duchesse, pavlova, pompadour, vacherin, Mont-Rose, prince-Jérôme et bien d'autres<sup>18</sup>. Quant à y associer – comme certains intrépides n'hésitent pas à le faire – les danses dominicaine ou haïtienne du merengue et de la méringue... mieux vaut ne pas « avoir l'estomac en meringue » !

14 *Meringue*, Layton (Utah), Gibbs Smith, 2012, p. 14.

15 Voir le site *Un plat, une histoire*, < [http://un-plat-une-histoire.blogspot.com/p/blog-page\\_23.html](http://un-plat-une-histoire.blogspot.com/p/blog-page_23.html) >.

16 Annie Perrier-Robert, *op. cit.*, p. 705.

17 Voir < <http://projetbabel.org/forum/viewtopic.php?t=17849> >.

18 Annie Perrier-Robert, *op. cit.*, p. 709.

11 Otto Jänicke, art. cit., p. 566-575; synthèse dans *TLF*, s.v. « meringue ».

12 Alain Rey (dir.), *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, Le Robert, 2010, p. 1315.

13 Pierre Guiraud, *Dictionnaire des étymologies obscures*, Paris, Payot, 1982, s.v. « meringue ».