

Chronique : À Pâques, faut-il se farcir la colombe ou se taper la cloche ?

Cette semaine sainte, le Concierge Masqué renonce à la chasse aux œufs, aux lapins Lindt, aux cloches revenues de Rome et à la friture en chocolat pour mieux plumer la colombe pascale, nouvelle coqueluche pâtissière lancée à tire d'ailes.

Publié le VENDREDI, 02 AVRIL 2021
par Concierge Masqué
© Everett Collection



Paiennes, religieuses, votives ou commerciales : la plupart des fêtes qui jalonnent le calendrier occidental trouvent leurs origines dans la célébration des saisons, des offrandes aux divinités, des festivités familiales et domestiques, jusqu'aux cérémonies funèbres. Du simple biscuit à l'entremets le plus sophistiqué, de l'humble sucrerie à la friandise la plus élaborée, la pâtisserie et la confiserie ont accompagné et adouci ce qu'il était coutume d'appeler un passage. Passage de l'hiver au printemps, passage d'une année à l'autre ou passage dans l'au-delà. Quant à l'année religieuse, ponctuée de périodes de jeûne comme le Carême, elle se montre riche en fêtes sucrées. De la Galette des Rois à la Bûche de Noël, douze mois durant, l'an gourmand s'émaille d'évènements pâtisseries où le chocolat joue un rôle prépondérant, notamment lors des fêtes de **Pâques** avec les cloches, les lapins, les cocottes et les œufs en chocolat. Juste avant, il y a aussi le 1er Avril avec son poisson farceur et blagueur, mais dont les effets sont anesthésiés par les annonces du nouveau « nonfinement ».

Qui de la poule ou de l'œuf ? Foin de métaphilo pour expliquer l'un et l'autre aux exemptés de cathéchisme. La tradition de l'œuf teint et orné, offert à l'occasion de la fête de Pâques aurait été initiée par les Perses, mais aussi par les chrétiens Coptes d'Égypte au Xe siècle, histoire de symboliser le renouveau de la vie. Reprise par les Alsaciens cinq siècles plus tard, elle sera raffinée au XVIe par la noblesse française qui faisait peindre ses armoiries sur les coquilles, et atteindra son apogée avec les œufs précieux de Carl Fabergé exécutés pour le tsar **Alexandre III**. Entre temps, **Louis XIV** avait imposé le rituel de l'œuf de Pâques décoré en multipliant les échanges : d'une part, ses sujets devaient lui porter en offrande le plus gros œuf pondu en son royaume pendant la Semaine sainte ; d'autre part, lui-même en personne, chaque dimanche de Pâques, régalaient la cour et sa domesticité d'œufs peints à la feuille d'or généreusement puisés dans d'énormes paniers. Ceux et celles pour qui l'Histoire n'est qu'un tas d'infos jétaipanées, devront ici intégrer une fois pour toutes que l'invention par Rose Bertin de la coiffure dite « à la belle poule » ne verra le jour qu'à la fin du XVIIIe et que **Marie-Antoinette** et les fêtes de Pâques versaillaises prendront ensuite un coup sur la perruque. En réalité, l'œuf de Pâques trouve son origine au IXe siècle, après que l'Église catholique eut imposé le Carême, ces quarante jours de ceinture durant lesquels les poules, insensibles au jeûne, continuaient la ponte. Résultat : surstock au poulailler, écoulé en offrande au sortir de la messe pascale, le premier dimanche après la pleine lune suivant l'équinoxe du printemps.

Fallait pas être allergique. La suite nous échappe un brin : selon les Teutons, l'œuf aurait été pondu par le lapin de Pâques ! Miracle de la mutation hybride dégenrée, soutenue mordicus par les familles allemandes qui enseignent aux Kindern blonds que c'est un lapin blanc invisible qui cache les Kinder dans le Kindergarten. Sur le terrain allémanique, ce n'est pas unanime : en Thuringe, ce serait une cigogne, en Westphalie, un renard et en Suisse, un coucou, échappé de sa pendule en bois. Toujours est-il que l'on tient là les origines de la prolifération démentielle et commerciale du lapin en chocolat Lindt habillé de papier doré. Du coup, l'œuf ne sait plus où donner de la coquille pour ne pas se retrouver chocolat. Pour lui éviter ce sale tour, chocolatiers et confiseurs redoublent d'imagination. Chaque année, à l'instar de la bûche de Noël, le concours de la laideur occupe l'étal pascal. Loin de la théorie de l'œuf de Pâques carré comme développée voilà quelques années par le chocolatier Jean-Paul Hévin qui radicalisa aussi le concept avec ses Compressions Pascales, le phantasme artistico-fabergien de l'œuf votif et précieux donne à voir d'affligeants spectacles. Celui de **Yann Couvreur** par exemple. Ou celui de **Valentin Garnot**. En se demandant qui a copié qui. En revanche, la palme du plus bel œuf de Pâques est décernée sans ambages ni pudeur à l'Œuf Toqué de **Cédric Servela**, le chef-pâtissier du Royal Champagne. Une petite merveille, c'est tout.