



Terminologie : « Fraser, ou fraiser ? » par Hervé This

Lors de la confection des pâtes de pâtisserie, il y a ce mouvement d'appui en faisant glisser devant soi, qui permet de bien mélanger beurre et farine, par exemple, ou de rendre plus homogène la pâte réalisée, de lui donner plus de corps en établissant le réseau de gluten.

Est-ce un « fraisage », ou bien un « frasage » ?

Le Trésor de la langue française informatisé indique :

FRAISER, FRASER. Mélanger intimement (les éléments qui constituent une pâte) en les pressant et les fragmentant avec la paume de la main. Fraiser la pâte

(Ac. 1798-1878).

BOULANG. Malaxer la pâte en lui ajoutant une seconde quantité d'eau (cf. Ac. 1932, ROB.).

Ces deux mots, dont on sent bien la proximité, viendraient du 13^e siècle, et l'on aurait nommé « feves frasees » des fèves écosées ». Puis, en 1572, on a parlé de pain fraisé pour dire qu'il était écrasé. Bref, ce dictionnaire, qui a été souvent pris en défaut pour des termes de technique des métiers du goût, ne fait pas la différence entre les deux mots.

Mais des ouvrages plus spécialisés ? Le dictionnaire de Joseph Favre, lui, est plus précis. Il indique que le fraisage est l'action de briser, de séparer la pâte en la pétrissant avec la paume de la main.

Mais il ajoute : « Quelques uns disent fraser, par rapport à l'instrument de fer appelé frase, dont les boulangers se servent pour racler le pétrin.

Cette appellation est impropre s'il s'agit de la pâte. Fraser est l'action de racler avec la frase, tandis que fraiser est l'action de pétrir la pâte en sens inverse ».

Par Herve This