



## Terminologie : « Les Fraisés » par Hervé This

**Par les temps qui courent, on voit des « fraisés » qui sont des gâteaux aux fraises. Erreur ! Les fraisés sont des gâteaux anciens, qui étaient encore nommés « gâteaux d'Etampes ».**

Dans les *Délices de la campagne*, publié en 1655, **Nicolas de Bonnefons**, cuisinier du roi Louis XIV, nous en donne une recette, que je transcris en français moderne :

1. battre de la crème
  2. y ajouter de la farine
  3. puis ajouter beurre et fromage frais, de sorte que la pâte soit un peu ferme
  4. la fraiser
  5. façonner des gâteaux
  6. les dorer et les cuire
- Evidemment, les quantités font défaut, et comme nous ne savons pas comment étaient ces gâteaux, nous en sommes réduits à imaginer, à interpréter, à recréer.

**Bonnefons** évoque un boisseau de farine, et huit livres de beurre, mais il ne dit

rien de la crème ni du fromage.

Un boisseau ? Avant l'introduction du Système métrique, c'était l'incohérence la plus complète. En Anjou, par exemple, et rien que pour la période du dix-huitième siècle, il varie selon les villes entre 7,12 et 20,36 litres, même quand les villes sont proches. En l'an VI, lors des débats sur le système métrique, l'Anjou compte 110 mesures différentes pour les grains, sans compter que la quantité réelle des grains dépend de la manière de mesurer : mesures à ras et à comble.

Ainsi, jusqu'au quinzième siècle, on utilise un simple boisseau plein ; c'est la mesure à ras. Ensuite et jusqu'au dix-septième siècle se généralise l'usage du boisseau à comble, qui contient autant de matière sèche qu'il peut en retenir : il est couronné par un cône de grains, le comblon, qui varie en fonction de la surface supérieure du récipient et aussi selon l'habileté du mesureur. L'avoine et les noix, plus stables, permettent d'édifier des comblons atteignant la moitié de la mesure, en sorte que deux boisseaux combles égalent trois boisseaux ras.

On comprend le progrès que fut le Système métrique, et l'introduction de la vente au poids... qui n'empêche pas de « mouiller » la marchandise, raison pour laquelle la réglementation a ensuite stipulé la teneur en matière sèche pour des échanges commerciaux loyaux.



Restons donc à environ 12 litres pour un boisseau. Et pour la livre ? Là encore, il y a eu des variations. Au Moyen Âge, sa valeur en France variait suivant les provinces entre 380 et 552 grammes, et il fallait notamment distinguer entre la livre de poids, divisée en 12 onces, et la livre de poids de marc de 16 onces. Avant l'adoption du système métrique par la loi du 7 avril 1795, l'unité de référence en France était la livre de Paris, livre de poids de marc qui valait 489,5 grammes. Le 12 février 1812, fut définie la livre métrique de 500 grammes, parmi les unités usuelles transitoires, afin de faciliter le passage des unités de mesure traditionnelles au système métrique. Tandis que les autres mesures dites usuelles (abolies en 1839) n'ont pas perduré, la livre comme demi-kilogramme se maintient jusqu'à nos jours dans la langue française.



Ceci n'est pas un fraisé ! DR

Au fait, pour finir, pourquoi le nom de fraisé, s'il n'y a pas de fraise ? Sans doute parce que la pâte est « fraisée ». Fraisée ou frasée ? La réponse se trouve dans le Glossaire des métiers du goût, où on lit :

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

En pâtisserie, mélange grossier des ingrédients avant le pétrissage. 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 » ?

**Et que signifie Fraiser ?** [lire la terminologie d'Hervé This](#)

**Par Herve This**