

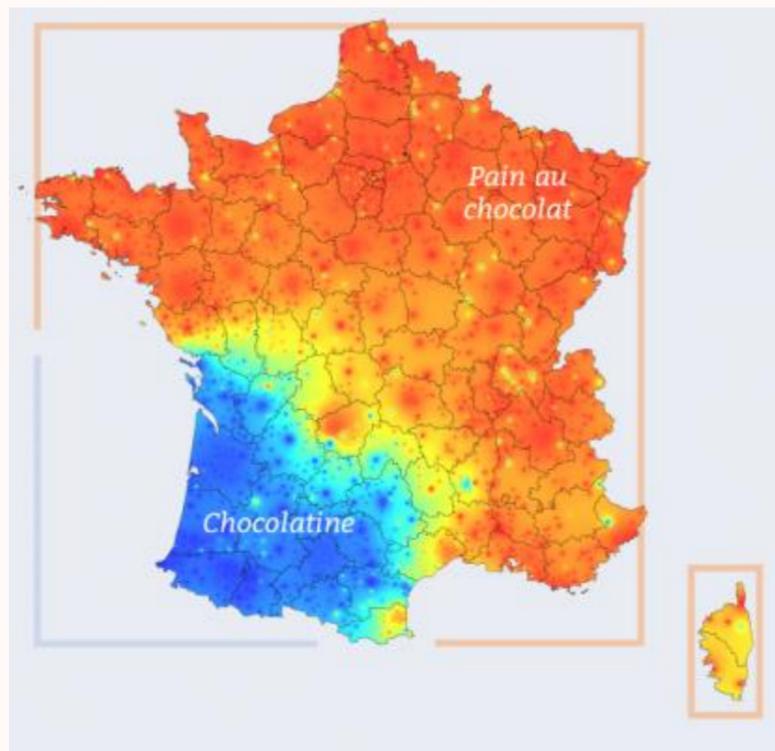
# Chocolatine ou Pain au chocolat : enfin la vraie réponse.

## Résoudre le débat pain au chocolat – chocolatine !

D'abord : de quoi parle-t-on ? **La chocolatine ou pain au chocolat**, c'est une viennoiserie composée de pâte levée feuilletée, généralement rectangulaire, et fourrée avec du chocolat. Sans que l'on sache vraiment pourquoi, cette petite douceur de nos boulangeries a créé dans notre pays une véritable scission, une fracture irréparable. D'un côté, une majorité de la population appelle ça « **pain au chocolat** » de l'autre, un bastion d'irréductibles sudistes l'appelle la « **chocolatine** » ainsi que quelques québécois.

Retour donc sur l'épineuse question du pain au chocolat et de la chocolatine, avec 4 questions.

### Pain au chocolat ou chocolatine : quel terme est le plus employé ?



Vous avez déjà forcément vu ces cartes : la majorité de la population française emploie le mot « pain au chocolat ». « Chocolatine » est réservée aux régions bordelaises et toulousaines. En Belgique, on emploie plus volontiers le mot « Couque au chocolat », mais « pain au chocolat » est aussi connu, alors que « chocolatine » est très marginal. **Au Québec, c'est « chocolatine »** qui remporte le match puisqu'il est un terme quasiment officiel outre-Atlantique.

### Chocolatine 0 – Pain au chocolat 1

## Chocolatine ou pain au chocolat : quel terme est le plus ancien ?

Pour connaître le vrai nom de ce produit, tentons un instant de remonter à son origine. Le pain au chocolat est une viennoiserie. Pour ceux qui ne le savent pas, ce terme a commencé à être utilisé au XIX<sup>ème</sup> siècle en France pour désigner **des pâtisseries d'inspiration viennoise**. En effet, à cette période les échanges culturels entre l'Autriche et la France sont plutôt forts : le Royaume de France et l'Empire Autrichien sont deux des principales puissances européennes, qui plus est liées par alliance (Marie-Antoinette d'Autriche était Reine de France à peine quelques décennies plus tôt). La première « Boulangerie Viennoise » est installée en France dans les années 1830. Ces pâtisseries viennoises sont à l'époque faites avec de la pâte à brioche, et on retrouve parmi elles le fameux croissant autrichien (Kipferl, qui deviendra notre croissant), même un croissant fourré au chocolat (Schokoladencroissant).

L'hypothèse la plus probable de l'origine du nom « chocolatine » viendrait justement de cet autrichien. L'entendant vendre des « **Schokoladencroissant** » avec son accent autrichien, les français auraient progressivement transformé le mot en « **Chocolatine** ».

Il est donc probable que **le premier terme pour désigner une viennoiserie fourrée au chocolat ait été « Chocolatine »**, à cause de cette déformation linguistique. Et c'est d'ailleurs plutôt logique puisque la particularité de cette viennoiserie est surtout d'être au chocolat (elle a d'ailleurs vite perdu sa forme de croissant). Quant au terme « pain au chocolat » il serait plus récent. D'après **Nicolas Berger**, auteur d'une encyclopédie du chocolat (Chocolat, mots et gestes) publié aux éditions Alain Ducasse, **le mot pain au chocolat désignait à l'origine un morceau de pain dans lequel on fourrait un bout de chocolat** pour le goûter des écoliers. Lorsque les viennoiseries ont été reprises et réinterprétées par les pâtisseries français au début du XX<sup>ème</sup> siècle, en utilisant notamment de la pâte levée feuilletée, certains auraient repris ce terme. Progressivement, l'utilisation du mot d'origine « chocolatine » n'a été conservée que dans le Sud-Ouest, à cause de sa proximité avec des mots occitans.

Mais l'original était bien chocolatine !

## **Chocolatine 1 – Pain au chocolat 1**

### **Quel est le terme technique : pain au chocolat, ou chocolatine ?**

Essayons maintenant de comprendre quel est le terme technique le plus adéquat. On sait qu'aujourd'hui dans les écoles de pâtisseries, on parle de « pain au chocolat ». Il semblerait donc que le vrai terme technique soit celui-là. Dans la pâtisserie française traditionnelle, on appelle « petit pain » ou « pain » toutes les pâtes fourrées.

Mais si l'on observe la composition de cette viennoiserie, les choses sont différentes. Ce qu'on appelle « pain » en pâtisserie est en général fabriqué avec de la pâte à pain au lait, ou au mieux de pâte à brioche : c'est le cas du pain au lait ou du pain viennois par exemple. Or le pain au chocolat utilise une pâte levée feuilletée, plus proche de celle qu'on retrouve dans les croissants, les vol-au-vent ou les galettes des rois. Logiquement, on devrait donc dire « pain au chocolat » pour des viennoiseries faites à base de pâte à pain au lait, et employer un autre terme pour désigner celle faite avec de la pâte levée feuilletée. Une raison donc de revenir au terme initial « Chocolatine ».

## **Chocolatine 2 – Pain au chocolat 1**

### **Emploie-t-on le terme pain au chocolat ou chocolatine à l'étranger ?**

Puisque les viennoiseries s'exportent partout dans le monde, on peut aussi trancher en voyant comment les étrangers en parlent. On sait qu'au Canada, via le Québec, on dit plutôt chocolatine. Dans les pays germanophone, on emploie plus volontiers le terme « Schokoladencroissant ». Dans les pays anglophones, notamment les USA, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, on dit « chocolate croissant », notamment dans les grandes enseignes comme Starbucks. En Espagne un équivalent local est vendu sous le nom « Napoletanas », et au Mexique et en Amérique Latine, quand on en trouve, on parle de chocolatine. Sinon, un peu partout on trouve le terme « pain au chocolat » directement en français sans le traduire.

Mais le problème, c'est que sur le plan linguistique, le mot pain au chocolat n'a pas de logique. Il introduit d'ailleurs une confusion pour beaucoup d'étrangers. Quand on traduit « pain au chocolat » dans ces langues, ça évoque plus un cake ou un pain qu'une viennoiserie. On est les seuls dans le monde à utiliser ce non-sens : parler d'un pain pour un truc qui n'a rien à voir avec du pain. C'est ni de la pâte à pain au lait, ni de la pâte à pain, ni même de la pâte à pain d'épice. Alors que chocolatine c'est un terme unique, norme terme à nous, le terme originel ! On peut donc donner 1 point à pain au chocolat car c'est un terme un peu plus connu à l'étranger (et encore, pas partout), mais 1 point à chocolatine car le « pain au chocolat » ne veut rien dire, et parce qu'il porte à confusion à l'étranger.

## **Chocolatine 3 – Pain au chocolat 2**

### **Conclusion : Pourquoi il faudrait dire chocolatine ?**

A l'origine, c'était chocolatine, le terme chocolatine est plus pertinent du point de vue culinaire, plus logique et en plus, pain au chocolat pour une viennoiserie, ça n'a aucun sens.

Donc oui, amis nordistes, vous êtes majoritaires et tout ça, presque partout en France on dit pain au chocolat, et on apprend même ça dans les écoles de pâtisserie. Oui, les sudistes sont presque seuls dans leur combat pour la chocolatine, mais historiquement, logiquement, culinairement parlant, ils ont raison.

Voilà le débat enfin tranché : on devrait dire chocolatine, mais on ne va pas faire changer 40 millions de personnes comme ça, pas vrai ?

### **PS : Pourquoi l'hypothèse « Chocolate-in » est fausse ?**

Une hypothèse circule sur le net, disant que le mot chocolatine viendrait de l'Anglais « chocolate in ». Ça viendrait de l'époque où l'Aquitaine était anglaise, et où les anglais demandaient du « chocolat dans du pain » (chocolate in bread), qui serait devenu chocolatine dans le Sud-Ouest. Ok, l'hypothèse est marrante... Mais aussi complètement fausse.

En effet, l'Aquitaine a bien été possession anglaise pendant une période (en gros, du mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec le roi d'Angleterre jusqu'à la Bataille de Castillon en 1453 où ils sont « boutés hors de France »). Mais à cette époque on ne connaît pas trop les pâtisseries-viennoiseries en France. Et surtout, on ne connaît absolument pas le chocolat ! Le chocolat est une fève issue d'un arbre américain, inconnu en France à l'époque. Il est découvert en même temps que l'Amérique (en 1492 par Christophe Colomb je vous le rappelle), et n'est ramené en Europe qu'en 1528 dans les bateaux d'Hernan Cortes.

Donc à moins que les Anglais aient eu le pouvoir de voyager dans le temps, il est impossible qu'ils aient pu parler de « chocolate in bread » lorsque la région était à eux.