VOKSO

GASTRONOMIE · PUBLIÉ LE 01/10/2026

Le croissant une odyssée viennoise à Paris

Imaginez un petit pain doré, croustillant à l'extérieur, fondant à l'intérieur, en forme de croissant de lune. Ce symbole culinaire, aujourd'hui indissociable de la France, n'est pas né à Paris, mais bien à Vienne, capitale de l'Autriche, au XIIIe siècle. Son histoire est un mélange de légendes, de conflits et de diplomatie, une épopée où la pâte feuilletée rencontre l'ambition des boulangers européens.

Tout commence avec les boulangers viennois, réputés pour leur savoir-faire depuis le Moyen Âge. Selon la légende la plus célèbre, c'est en 1683, lors du siège ottoman de Vienne, que les boulangers viennois auraient inventé le croissant. Pendant la nuit, ils entendirent les Turcs creuser des tunnels pour infiltrer la ville. Leurs cris d'alarme alertèrent les défenseurs, sauvant la cité. En récompense, les boulangers reçurent le droit de cuire un pain en forme de croissant, symbole du drapeau ottoman, retourné pour effacer toute trace de l'ennemi. Si cette histoire est romantique, elle reste cependant un mythe : la forme du croissant, inspirée du croissant de lune, existait déjà bien avant, notamment dans les pâtisseries autrichiennes appelées « Kipferl ».

Le croissant tel que nous le connaissons aujourd'hui doit beaucoup à Marie-Antoinette. Lorsqu'elle épousa Louis XVI en 1770, la jeune archiduchesse d'Autriche importa ses habitudes viennoises, dont le « Kipferl ». Les boulangers parisiens s'emparèrent de cette recette, l'adaptèrent, et donnèrent naissance au croissant français. La pâte fut enrichie de beurre, transformant le simple pain en un produit de luxe. Au XIXe siècle, l'invention du beurre allégé en France, grâce à l'industrie laitière, permit de produire des croissants plus légers et plus savoureux. Le croissant devint alors un symbole de la gastronomie française, exporté dans le monde entier.

Un personnage clé de cette transformation fut August Zang, un officier autrichien qui ouvrit en 1839 à Paris la Boulangerie Viennoise, rue de Richelieu. Il y servait des

viennoiseries, dont le croissant, qui connurent un succès immédiat. Zang introduisit aussi la technique du pétrissage mécanique et du four à vapeur, révolutionnant la boulangerie française. Peu à peu, le croissant s'imposa comme un incontournable du petit-déjeuner, accompagné d'un café, dans les cafés parisiens.

Pourtant, le croissant français n'a pas toujours été aussi parfait. La recette a évolué au fil des siècles, notamment avec l'ajout de levure chimique et l'amélioration des techniques de fermentation. Aujourd'hui, un bon croissant doit sa texture à une pâte feuilletée soigneusement travaillée, composée de couches de beurre et de pâte, pliée et étalée plusieurs fois. Le secret réside dans le respect du temps de repos et de la température, pour obtenir une pâte à la fois croustillante et moelleuse.

Le croissant est aussi un enjeu économique et culturel. En France, il représente un marché de plusieurs centaines de millions d'euros par an. Chaque année, plus de 3 milliards de croissants sont vendus, dont une grande partie est produite industriellement. Pourtant, les artisans boulangers défendent une fabrication traditionnelle, mettant en avant le savoir-faire et la qualité des ingrédients. Face à la concurrence des croissants surgelés, souvent moins chers mais de qualité inférieure, la bataille fait rage pour préserver l'authenticité du produit.

Un défi majeur reste la standardisation du goût. Avec la mondialisation, le croissant est devenu un produit global, adapté aux goûts locaux : plus sucré en Amérique, plus beurré en Asie, ou même fourré à la confiture en Europe du Nord. Cette adaptation menace l'identité même du croissant français, qui se veut un produit d'exception, lié à un terroir et à un savoir-faire.

Pourtant, malgré ces défis, le croissant reste un symbole de convivialité et de plaisir simple. Il incarne l'art de vivre à la française, où le temps s'arrête le matin pour savourer ce petit pain doré, accompagné d'un café noir. Que ce soit dans une boulangerie de quartier ou dans un palace parisien, le croissant continue de faire rêver le monde entier.

Alors, la prochaine fois que vous dégusterez un croissant, souvenez-vous : derrière chaque bouchée se cache une histoire de saveurs, de cultures et de passions, née dans les ruelles de Vienne et sublimée à Paris.