

HISTOIRE & IDENTITÉ



Histoire du gâteau nantais

Le gâteau nantais, aujourd'hui symbole de la ville de Nantes, est un gâteau moelleux aux amandes, parfumé au rhum et recouvert d'un glaçage blanc. Malgré sa popularité actuelle, son origine exacte reste mystérieuse.

Un gâteau sans origine clairement attestée

Aucune archive fiable ne permet d'identifier :

- La date de création
- Le créateur
- La recette d'origine

Les recettes anciennes portant le nom gâteau nantais sont très variées : certaines sont sèches, d'autres ressemblent à un quatre-quarts, parfois sans rhum, sans glaçage ou avec confiture d'abricot.

Seule la présence d'amandes est constante.

Des légendes, mais aucune preuve

Plusieurs histoires circulent, mais sans fondement historique :

- **Le maître fouacier Jean Rouleau (vers 1820)**

Attribuer la création du gâteau à Jean Rouleau via un récit de Paul Eudel :

→ *Aucune trace de ces deux hommes dans les archives.*

- **Les marins nantais**

Ils trempaient des biscuits secs dans du rhum :

→ *Une inspiration plausible, mais non documentée.*

- **Le lien avec la traite atlantique**

Souvent évoqué à cause du sucre et du rhum importés via Nantes, mais :

→ *Le lien reste symbolique et non historique.*



HISTOIRE & IDENTITÉ



LU : le seul repère historique solide

La seule certitude concerne l'industrialisation du gâteau :

- *Fin du 19^e siècle — 1972 : la biscuiterie Lefèvre-Utile (LU) fabrique un gâteau nantais de façon semi-industrielle.*
- *Des boîtes métalliques d'époque attestent cette production.*
- *La version LU (moelleuse, pur beurre, pur rhum) a fixé l'image moderne du gâteau.*
- *On ignore si LU a inventé cette version ou s'est basé sur une recette locale existante.*
- *Après la Seconde Guerre mondiale, le gâteau est mis en scène dans des publicités, parfois représenté sous les traits d'une femme antillaise.*
- *Dans les années 1970, LU arrête la production, probablement pour des raisons économiques.*

Une spécialité devenue emblématique

À partir des années 1980 :

- *Les pâtisseries locaux réhabilitent le gâteau.*
- *Il devient un symbole culinaire de Nantes.*
- *La recette reste variable selon les maisons :*
 - *Avec ou sans confiture d'abricot*
 - *Rhum blanc ou ambré*
 - *Dosage d'amandes différent*

Aujourd'hui, une confrérie du gâteau nantais est en cours de création pour défendre la qualité et la notoriété de cette spécialité.



HISTOIRE & IDENTITÉ



Conclusion

Le gâteau nantais est le fruit :

- *d'un héritage mouvant, entre traditions orales et innovations industrielles,*
- *d'un flou historique qui fait sa richesse,*
- *d'une identité nantaise marquée par les échanges maritimes et l'histoire du commerce du sucre.*
- *Sa version actuelle est surtout une construction du 20^e siècle, largement influencée par LU.*

Lien rédigé vers l'article co-écrit avec Nantes patrimoine :

<https://patrimonia.nantes.fr/home/decouvrir/themes-et-quartiers/gateau-nantais.html>

