



Le Gâteau Nantais : tout un poème

Partie intégrante du patrimoine culinaire de la ville,
Caractérisé par sa forme et son glaçage à blanc ;
Génoise aux amandes, imbibée d'un punch des Antilles,
Entremets particulier, à nul autre ne ressemblant.

Facile tant dans sa conception que sa conservation
Il est désormais présent dans toutes les bonnes pâtisseries.
Parmi les desserts nantais, il s'inscrit dans la tradition,
Sa remarquable histoire mérite plus qu'une plaidoirie.

Un fouacier nantais, rue Saint Clément, nommé Rouleau,
Imagina pour les gourmands, grâce au commerce des îles,
Et à des maitresses de maison, ce délicieux gâteau.
Apprécié de tous, dans sa ville il y trouvera asile.

Hélas ! Il tombera dans les limbes de l'oubli
Avant que Lefèvre et Utile, deux pâtissiers prestigieux,
Dans la hiérarchie des desserts ne l'aient rétabli.
Ils le réactualisent, avec des projets des plus audacieux.

La création de « LU », biscuiterie mondialement reconnue,
Introduira dans sa gamme le fameux Gâteau Nantais !
Avec la marque prestige « Monarque » commercialement entretenue,
Qui durant un siècle a ravi des amateurs, le palais.

Depuis, pâtissiers et cuisiniers le servent dans sa version classique,
Toujours très présente dans le patrimoine culinaire de notre cité.
Des entremets, il est reconnu comme historique,
Grâce à sa réputation gustative, tout à fait méritée !

Yvon GARNIER
PRESIDENT-FONDATEUR DE L'INSTITUT CULINAIRE
Edouard NIGNON

« Il n'y a que les sots qui ne soient pas gourmands,
Et la gourmandise est l'ennemie des excès. »