

## LES OUBLIES

<b>Oublies Nature :</b>	Beurre, Farine, Sucre, Œufs, Lait, Vanille Bourbon.
Oublies Grenobloises	Oublies Nature + Noix torréfiées.
Oublies Voironnaises	Oublies Nature + Chartreuse
Oublies Agrumes	Oublies Nature + Zestes Citrons et Oranges.
Oublies Amandes	Oublies Nature + Amandes
Oublies Cacao	Oublies Nature + Cacao en poudre.
Oublies Café	Oublies Nature + Café.
Oublies Cannelle	Oublies Nature + Cannelle.
Oublies Cassis	Oublies Nature + Cassis
Oublies Citrons Verts	Oublies Nature + Citrons Verts
Oublies Curcuma	Oublies Nature + Curcuma
Oublies Framboises	Oublies Nature + Framboises
Oublies Gingembre	Oublies Nature + Gingembre frais.
Oublies Koulitch	Oublies Nature + Cardamome et Muscade.
Oublies Lavande	Oublies Nature + Fleurs de Lavande alimentaire
Oublies Miel	Oublies Nature + Miel
Oublies Noël	Oublies Nature + Zestes de Citrons et d'Oranges, Cannelle et Rhum
Oublies Noisettes	Oublies Nature + Noisettes
Oublies Noix de Coco	Oublies Nature + Pulpe de Noix de Coco.
Oublies Koulitch	Oublies Nature + Cardamome et Muscade.
Oublies Pain d'Epices	Oublies Nature + Epices
Oublies Sésame	Oublies Nature + Graines de Sésame.
Oublies Sans Gluten	Beurre, Farine de Maïs, Sucre, Œufs, Lait, Vanille Bourbon

## LES APEROUBLIES

<b>Base :</b>	Beurre, Farine de Maïs, Sucre, Œufs, Lait, Vanille Bourbon
Cacahuètes	Base + Cacahuètes
Curry	Base + Curry
Fenouil	Base + Graines de Fenouil
Fromage	Base + Fromage de Chèvre
Indien	Base + Curry, Gingembre et Ail
Moutarde	Base + Moutarde forte et graines de Moutarde
Piment – Citrons Verts	Base + Piment et Zestes de Citrons Verts
Thym – Oignons	Base + Thym et Oignons fris
Tomates – Romarin	Base + Concentré de Tomates et Romarin



**Soucieux de la nature,  
je privilégie les  
producteurs locaux**

**Le Père Lesur**, c'est aussi :

- Des préparations aux fruits et aux fleurs :  
Paires à la Chartreuse  
Châtaignes – Mandarines  
Gelées de pétales de Roses  
...
- Des sucres aromatisés :  
Framboises  
Cassis  
Gingembre  
...
- Des pâtes de fruits :  
Coings  
Mandarines  
Pommes  
...
- Des boissons :  
Bissap (fleurs d'hibiscus infusées)  
Gingembre (racines infusées)
- Des brioches :  
Cramique (raisins et sucre)  
Galerne (noix et caramel au miel)  
Makowiec (graines de pavot)  
...



## Histoire d'OUBLIES

En l'an 200 de notre ère, Athénée de Naucratis rapporte que ce sont les Grecs qui ont perfectionné la technique de cuisson des oublies : ils confectionnaient des petits gâteaux appelés *obelias* ou *obelios* dans des moules composés de deux plaques de fer. Mais les plus anciens « moules à gaufre » connus remontent au VII<sup>e</sup> et au X<sup>e</sup> siècles : on les trouve dans des sépultures de femmes vikings en Suède et en Norvège. Ils sont ronds et dépourvus de décoration.

Il faut attendre le XIII<sup>e</sup> siècle pour que les gaufres, telles que nous les connaissons, fassent leur apparition. On les doit au forgeron qui imagina des fers copiant le dessin alvéolé des rayons de miel. Les gâteaux fabriqués avec ce type de fers deviennent des « gaufres », du latin *gafrum* ou du vieux français *wafra* ou *wafel*, qui désigne les fameux rayons que l'on extrait des ruches.

À l'époque de Saint Louis, on fabrique également un biscuit cuit entre deux fers, dérivé des hosties. Ces oublies sont fines, roulées en forme de cornet ou de bâton et décorées d'inscriptions et d'images pieuses. Il s'agit au départ de pain oblat fabriqué pour les cérémonies religieuses. L'oblat, comme l'hostie (le « pain à chanter »), doit être blanc, rond et très mince, à base de farine de froment, cuit avec des fers chauds. C'est l'oblat qui donnera son nom à l'oublie.

Les personnes qui confectionnent les oublies sont des oublieurs (ou oublayers, oubliers, oublieurs, oubloiers...). Une confrérie est créée en 1270 par Saint Louis. Pour devenir maître oublieur, l'apprentissage dure cinq ans. Il faut confectionner 1 000 gaufres par jour pour réussir son examen !

L'oublie rythmait la vie des gens au Moyen-Âge : on sait que les moines de Cluny en mangeaient au souper et pendant le carême. Le jour de la Pentecôte, dans les églises de France, on jetait des oublies du haut des voûtes en même temps qu'on lâchait des colombes ! Les seigneurs recevaient tous les ans une corbeille d'oublies : c'est l'obliage ou droit d'oublie.

Les oublies sont vendues les jours de fête à la sortie des églises où elles se dégustent très chaudes. Charles VI et Charles IX instaurent des règlements pour leur vente et leur fabrication sur les places publiques : les vendeurs sont si nombreux qu'ils doivent être placés à deux toises de distance (environ 3,50 mètres) les uns des autres. Au milieu du XV<sup>e</sup> siècle, il n'y avait pas moins de 29 oublieurs dans Paris !

En 1566, les oublieurs sont réunis aux pâtisseries. À la même époque, l'humaniste Jean-Baptiste La Bruyère-Champier note que la composition de la gaufre varie selon le rang social : les plus riches la mange épaisse, faite à base d'œufs, de sucre ou de miel, de « fine fleur de farine » et de vin blanc ; chez les plus pauvres, elle est simplement composée d'eau et de farine.

Comment les oublies sont-elles préparées ? Les fers à cuire sont constitués de deux longues tiges se croisant en X et se terminant par deux disques ou deux rectangles aux décorations diverses. François I<sup>er</sup>, par exemple, se fit fabriquer un gaufrier d'argent frappé de ses initiales et de sa salamandre. On place la pâte crue sur le gaufrier, on referme les fers et on met à cuire sur le feu pendant deux minutes.. Bon appétit