LA GAUFRE

**Étymologie**

Les [étymologistes](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89tymologie) rattachent ce mot au [francique](https://fr.wikipedia.org/wiki/Francique_%28langue_morte%29) « wafla ». Le terme « walfre » indique vers 1185 une « sorte de pâtisserie cuite entre deux plaques divisées en cellules qui lui impriment un dessin en relief »[5](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-5). En 1433, le *Compte de la bonne maison des Ladres*, répertoriant les ustensiles de la cuisine, indique un fer à « waufres »[6](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-6) mais le [Ménagier de Paris](https://fr.wikipedia.org/wiki/M%C3%A9nagier_de_Paris) utilisait déjà l'[orthographe](https://fr.wikipedia.org/wiki/Orthographe) « gauffre ». [Jean Nicot](https://fr.wikipedia.org/wiki/Jean_Nicot)[7](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-7) donne « goffre » ; le [Dictionnaire de l'Académie française](https://fr.wikipedia.org/wiki/Dictionnaire_de_l%27Acad%C3%A9mie_fran%C3%A7aise), à partir de la 4e édition (1762) supprime le doublement du « f »[8](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-8) tandis que [Jean-François Féraud](https://fr.wikipedia.org/wiki/Jean-Fran%C3%A7ois_F%C3%A9raud) dans son *Dictionnaire critique de la langue française*[9](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-9) ajoute un accent circonflexe (gaûfre).

Depuis le XIXe siècle, l'orthographe usuelle est « gaufre » et le [genre](https://fr.wikipedia.org/wiki/Genre_grammatical) féminin sauf dans certaines régions de la [Suisse romande](https://fr.wikipedia.org/wiki/Suisse_romande) : [Genève](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gen%C3%A8ve)[10](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-10), [Fribourg](https://fr.wikipedia.org/wiki/Canton_de_Fribourg)[11](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-11) et [Neuchâtel](https://fr.wikipedia.org/wiki/Neuch%C3%A2tel)[12](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-12).

Du francique viennent aussi *waffle*, *wafre* et *wafer* en anglais, *wâfel*, *Waffel* en allemand, *wafel* en néerlandais, *wåfe*[13](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-13) en [wallon](https://fr.wikipedia.org/wiki/Wallon), *wafe* en wallon de [Liège](https://fr.wikipedia.org/wiki/Li%C3%A8ge)[14](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-14), *vaffel* en norvégien et en danois, *våffla* en suédois.

GAUFRE : l’étymologie du mot « gaufre » provient du francique wāfla qui aurait eu le double sens de « gâteau » et de « rayon de miel ».

WAFE : gaufre en wallon.

Le mot « gaufre » provient du francique « wafla » qui aurait eu le double sens de « gateau » et « rayon de miel ». Il indique vers 1185 une sorte de pâtisserie cuite entre deux plaques divisées en cellules qui lui impriment un dessin en relief.

## Synonymie

Plusieurs pâtisseries semblables à la gaufre ont porté un autre nom ; les textes et dictionnaires citent souvent plusieurs de ces noms comme définition de gaufre. La gaufre s'apparente donc :

* au « mestier » servi en [issue de table](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Issue_de_table&action=edit&redlink=1) et à la « supplication » servie au [boutehors](https://fr.wikipedia.org/wiki/Boutehors)[15](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-15) ;
* à l'« [oublie](https://fr.wikipedia.org/wiki/Oublie) » pour les [Anglais](https://fr.wikipedia.org/wiki/Angleterre)[16](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-16), les [Bretons](https://fr.wikipedia.org/wiki/Bretagne)[17](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-17), les [Espagnols](https://fr.wikipedia.org/wiki/Espagne)[18](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-18), les [Italiens](https://fr.wikipedia.org/wiki/Italie)[19](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-19), les [Néerlandais](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pays-Bas)[20](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-20), les [Russes](https://fr.wikipedia.org/wiki/Russie)[21](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-21) ;
* au « plaisir » pour un autre [lexicographe](https://fr.wikipedia.org/wiki/Lexicographie) espagnol[22](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-22) ;
* au « croquet » pour les [Languedociens](https://fr.wikipedia.org/wiki/Languedoc)[23](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-23) ;
* à la « galette » pour les [Ardennais](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ardenne)[24](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-24), les [Hesbignons](https://fr.wikipedia.org/wiki/Hesbaye)[25](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-25) et en [wallon liégeois](https://fr.wikipedia.org/wiki/Wallonie_dialectale)[26](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-Lebouc-26) ;
* et encore au « petit métier »[27](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-Mercure-27) ou aux « étriers » et « pridavaux » comme les cite [Honoré de Balzac](https://fr.wikipedia.org/wiki/Honor%C3%A9_de_Balzac)[28](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-28) ou « bridaveaux » selon Liébaut[29](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-29).

Plusieurs pâtisseries semblables à la gaufre ont porté un nom différent

Mestier ; servi en issu de table et à la supplication servie au boutehors

L’oublie ; pour les Anglais, Bretons, Espagnols, Italiens, Néerlandais et Russes

Plaisir également pour les Espagnols

Galette pour les Ardennais, les Hesbignons et en wallon liégeois

## Historique

La convergence lexicale entre oublie et gaufre vient du fait que ces deux pâtisseries légères étaient cuites par les [oublieurs](https://fr.wikipedia.org/wiki/Oublie#M.C3.A9tier) entre deux plaques de fer, mais la mince oublie était roulée en cylindre ou en cornet, tandis que la gaufre reste généralement[N 1](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-30) plate.

Il est difficile de déterminer quand cette convergence s'est faite. Dès le XIIIe siècle, on vendait au peuple dans les rues de Paris la gaufre à un demi-dernier[30](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-31).

Aux XIVe et XVe siècles, il est courant d'en faire à la maison où elle constitue un mets habituel de l'alimentation paysanne : le [Ménagier de Paris](https://fr.wikipedia.org/wiki/M%C3%A9nagier_de_Paris) au XIVe siècle[31](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-32) en donne quatre recettes.

[Jean La Bruyère-Champier](https://fr.wikipedia.org/wiki/Jean_La_Bruy%C3%A8re-Champier) écrit au XVIe siècle : « Les gaufres sont un ragout[N 2](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-33) fort prisé de nos paysans, Pour eux, du reste, il ne consiste qu'en une pâte liquide, formée d'eau, de farine et de sel. Ils la versent dans un fer creux, à deux mâchoires, qu'ils ont frotté auparavant avec un peu d'huile de noix, et qu'ils mettent ensuite sur le feu pour cuire la pâte. Ces sortes de gaufres sont très épaisses. Celles que font faire chez eux les gens riches, sont plus petites et plus minces et surtout plus délicates, étant composées de jaunes d'œufs, de sucre et de fine fleur de farine, délayés dans du vin blanc. On les sert à table comme entremets. Quant à leur forme, on leur a donné celle de rayons. François Ier les aimait beaucoup, et avait même, pour cet usage, des gaufriers en argent[32](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-34). »

Dans certaines régions, la gaufre a été l'aliment de base de la population, faite de farine de [sarrasin](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sarrasin_%28plante%29) pendant tout l'hiver, de farine blanche de froment pour les fêtes[33](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-35). En ce temps, les marchands parisiens appelaient les chalands au cri de « La belle gaufre ! » chanté sur une seule note comme l'a noté le musicien français [Clément Janequin](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cl%C3%A9ment_Janequin) qui a intégré certains bruits de la rue dans ses œuvres.

Un auteur du [Mercure de France](https://fr.wikipedia.org/wiki/Mercure_de_France) rappelle (en 1768) qu'on avait l'habitude, et jusqu'au XVe siècle, de jeter du haut des voutes des églises, lors des grandes fêtes chrétiennes comme la [Pentecôte](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pentec%C3%B4te), des oiseaux, des fleurs et des pâtisseries ; il avance que celles-ci étaient des gaufres[27](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-Mercure-27).

Au XXIe siècle, la gaufre est toujours un mets de fête que l'on trouve dans toutes les [kermesses](https://fr.wikipedia.org/wiki/Kermesse_%28f%C3%AAte%29), [foires](https://fr.wikipedia.org/wiki/F%C3%AAte_foraine) et [braderies](https://fr.wikipedia.org/wiki/Braderie), mais elle est aussi l'un des éléments du [déjeuner](https://fr.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9jeuner) aux États-Unis, un en-cas en Europe occidentale et un [dessert](https://fr.wikipedia.org/wiki/Dessert) un peu partout dans le monde. L'industrie fournit des pâtons frais ou surgelés.

La « gaufre belge » est le nom donné par le [Bruxellois](https://fr.wikipedia.org/wiki/Bruxelles) Maurice Vermeersch à sa variante de « gaufre de Bruxelles » vendue, nappée de fraises et de crème Chantilly, dans ses stands de l'[Exposition universelle](https://fr.wikipedia.org/wiki/Exposition_universelle) de [New York](https://fr.wikipedia.org/wiki/New_York) en 1964 où elle a remporté un énorme succès. Maurice Vermeersch avait choisi ce nom car il pensait que la plupart des Américains, n'ayant que peu de connaissances géographiques, situeraient plus facilement la Belgique que Bruxelles[34](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-36).

En septembre 2009, c'est un autre Belge, Thomas De Geest, qui remporte grâce à ses gaufres, dans la catégorie desserts, le *Vendy Award of Street Food*, concours reconnu par la ville de New York et qui récompense depuis 2005 les meilleurs mets de [cuisine de rue](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_de_rue)[35](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-37).

Aux [États-Unis](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89tats-Unis), le 24 aout se nomme le *Waffle day* et célèbre la date anniversaire de la première patente US attribuée en 1869, à Cornelius Swarthout, pour un gaufrier.

L'origine des gaufres remonte au Moyen Âge (j'en ai déjà traité dans mon post sur la pâtisserie de cette époque, que vous pouvez retrouver [ici](http://du-sacre-au-sucre.blogspot.com/2007/12/moyen-ge-les-gteaux-oublis-qui-valent.html)) avec les *oublies*, petits pâtisseries qu'on offrait comme gâteaux religieux sur le parvis des églises ou en offrande aux saints. D'ailleurs, les artisans qui les fabriquaient étaient appelés *oblayers* et sont tout simplement les ancêtres des pâtissiers. Cette profession était réservée aux hommes, les femmes auraient corrompu la pâte en plongeant leurs mains impures (!) dedans.

En perdant leur fonction religieuse (elles étaient bien plus délicieuses que le pain à hostie et risquaient de détourner les gourmands de la prière), les oublies ont aussi changé de forme. On s'est mis à les enrouler comme sur le tableau représenté ci-dessus (de Lubin Baugin au XVIe siècle).

Elles étaient alors vendues dans les rues par des enfants à la limite de la mendicité ou de la prostitution (les fameux *marchands d'oublies*). L'un d'entre eux est passé (hélas pour lui) à la postérité : la Princesse Palatine raconte comment son dépravé de mari voulut acheter à un marchand autre chose que ses gaufres. Devant le refus du jeune homme, le duc d'Orléans l'émascula d'un coup d'épée. La pâtisserie et la vertu ne font pas toujours bon ménage...

Les gaufres n'ont jamais connu de véritable éclipse, tout au plus sont-elles devenues une spécialité régionale, gagnant le nord de la France (Meert à Lille) et surtout la Belgique où elles sont aujourd'hui l'occasion de nombreuses variantes : aux côtés de la gaufre de Liège - la plus connue - on trouve les *suikerwafels* à Ypres ou les *lesnieuwjaar wafels* à Courtrai.

Dans l’inconscient collectif, la gaufre est associée à la Belgique. Effectivement, quel voyageur n’a pas visité le plat pays en dégustant une délicieuse gaufre de Bruxelles ou de Liège en guise d’en-cas ?

La différence entre ces deux gaufres est tout d’abord une question de forme et de trous. La gaufre de Liège, petite et arrondie a 24 trous, là ou la bruxelloise, plus grande et rectangulaire en a que 20. Mais ce que le connaisseur apprécie tout particulièrement dans la liégeoise sont les petits nids de sucre logés dans la pâte moelleuse qui croquent agréablement sous la dent.

Selon la légende, l’origine de la gaufre de Liège remonterait au XVIIIe siècle. Le Prince-Évêque de Liège aurait demandé à son cuisinier de lui composer quelque chose de savoureux et de sucré. Pari tenu !

Cependant, l’origine de la gaufre se fond dans l’histoire de l’homme. En effet, son ancêtre serait la galette de céréales cuite sur pierre chaude à l’époque du néolithique. Le moule composé de deux plaques de fer utilisé pour la fabrication de petits gâteaux aurait vu le jour en Grèce Antique, et la gaufre serait également une descendante des oublies qui étaient des pâtisseries religieuses servant d’offrandes pour les Saints puis consommées par les fidèles. Mais c’est au XIIIe siècle qu’un forgeron imagina le moule inspiré des rayons de miel fabriqués par les abeilles et que le nom de gaufre apparaît.

Cependant, les gaufres étaient encore loin de celles que nous dégustons. En effet, elles sont restées pendant longtemps salées, composées de farine médiocre et d’eau, elles étaient vendues dans la rue ou devant les églises les jours de fête. Pourtant très prisées, elles remplaçaient parfois le pain.

Ce n’est qu’au XVIIIe siècle, pour les personnes les plus aisées, que les gaufres se parèrent de miel, d’oeufs ou de lait. À partir de ce moment, les recettes se sont démultipliées et les nombreuses variétés de gaufres que nous connaissons aujourd’hui ont commencé à voir le jour.

**Recette de la gaufre liégeoise** **au sucre perlé** (selon les Traditions Culinaires de Wallonie)

Son ancêtre serait la galette de céréales cuite sur pierre chaude datant du néolithique. Les deux plaques de fer servant pour la fabrication de petits gâteaux aurait vu le jour en Grèce Antique.

L’origine de la gaufre remonterait au Moyen Âge, elle serait une descendante des oublies, pâtisseries religieuses servant d’offrandes aux Saints et consommées ensuite par les fidèles.

En perdant leur fonction religieuse, les oublies changent également de forme et sont présentées enroulées.

C’est au XIIIe siècle qu’un forgeron imagine le moule et que le nom de gaufre apparait dans l’histoire.

Elles sont ensuite vendues en rue ou devant les églises les jours de fête.

Elles sont néanmoins encore fort différentes des gaufres que nous dégustons aujourd’hui. En effet, elles sont salées et composées de farine médiocre et d’eau. Ce n’est qu’au XVIIIe siècle que les gaufres se parèrent de miel, d’œufs ou de lait.

N’ayant jamais vraiment disparu depuis lors, les gaufres sont devenues une spécialité régionale gagnant le Nord de la France et surtout la Belgique.

La « Gaufre belge » est une variante de la gaufre de Bruxelles nappée de fraise et de crème Chantilly vendue par Maurice Vermeesch à l’Exposition Universelle de New York en 1964.

## Composition

La base de la plupart des recettes utilise un mélange de farine de [blé](https://fr.wikipedia.org/wiki/Bl%C3%A9), de [sel](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sel_alimentaire), de [sucre](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sucre), d'[œufs](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C5%92uf_%28cuisine%29) ; on y ajoute un liquide ([eau](https://fr.wikipedia.org/wiki/Eau), [lait](https://fr.wikipedia.org/wiki/Lait), [lait battu](https://fr.wikipedia.org/wiki/Babeurre), [beurre](https://fr.wikipedia.org/wiki/Beurre) fondu), et éventuellement de la [levure](https://fr.wikipedia.org/wiki/Levure) et des [épices](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89pice) ([sel](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sel_alimentaire), [vanille](https://fr.wikipedia.org/wiki/Vanille), [cannelle](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cannelle_%28%C3%A9corce%29), etc.).

D'autres aliments que le blé peuvent être utilisés : le [maïs](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ma%C3%AFs) par exemple (qui donne une gaufre « épaisse comme la main », d'aspect compact, que les Bourguignons mangeaient fréquemment[36](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-38)), la [pomme de terre](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pomme_de_terre) aussi (dont la présentation en gaufre se perpétue dans les pays [anglo-saxons](https://fr.wikipedia.org/wiki/Monde_anglo-saxon) sous l'appellation [Potato waffles](https://fr.wikipedia.org/wiki/Potato_waffles)) et même l'[argile](https://fr.wikipedia.org/wiki/Argile) délayée avec du sucre au [Tonkin](https://fr.wikipedia.org/wiki/Tonkin)[37](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaufre_%28cuisine%29#cite_note-39).

La gaufre se compose principalement d’un mélange de farine de blé, de sel, de sucre, d’œufs. On l’accompagne d’eau, de lait ou de beurre fondu en y ajoutant éventuellement de la levure et des épices variées.

Outre le blé, on retrouve l’utilisation de maïs pour dont les Bourguignons mangeaient fréquemment, la pomme de terre aussi chez les anglo-saxons.

Le mot « gaufre » provient du francique « wafla » qui aurait eu le double sens de « gateau » et « rayon de miel ». Il indique vers 1185 une sorte de pâtisserie cuite entre deux plaques divisées en cellules qui lui impriment un dessin en relief.

Plusieurs pâtisseries semblables à la gaufre ont porté un nom différent

Mestier ; servi en issu de table et à la supplication servie au boutehors

L’oublie ; pour les Anglais, Bretons, Espagnols, Italiens, Néerlandais et Russes

Plaisir également pour les Espagnols

Galette pour les Ardennais, les Hesbignons et en wallon liégeois

Son ancêtre serait la galette de céréales cuite sur pierre chaude datant du néolithique. Les deux plaques de fer servant pour la fabrication de petits gâteaux aurait vu le jour en Grèce Antique.

L’origine de la gaufre remonterait au Moyen Âge, elle serait une descendante des oublies, pâtisseries religieuses servant d’offrandes aux Saints et consommées ensuite par les fidèles.

En perdant leur fonction religieuse, les oublies changent également de forme et sont présentées enroulées.

C’est au XIIIe siècle qu’un forgeron imagine le moule et que le nom de gaufre apparait dans l’histoire.

Elles sont ensuite vendues en rue ou devant les églises les jours de fête.

Elles sont néanmoins encore fort différentes des gaufres que nous dégustons aujourd’hui. En effet, elles sont salées et composées de farine médiocre et d’eau. Ce n’est qu’au XVIIIe siècle que les gaufres se parèrent de miel, d’œufs ou de lait.

N’ayant jamais vraiment disparu depuis lors, les gaufres sont devenues une spécialité régionale gagnant le Nord de la France et surtout la Belgique.

La « Gaufre belge » est une variante de la gaufre de Bruxelles nappée de fraise et de crème Chantilly vendue par Maurice Vermeesch à l’Exposition Universelle de New York en 1964.

La gaufre se compose principalement d’un mélange de farine de blé, de sel, de sucre, d’œufs. On l’accompagne d’eau, de lait ou de beurre fondu en y ajoutant éventuellement de la levure et des épices variées.

Outre le blé, on retrouve l’utilisation de maïs pour dont les Bourguignons mangeaient fréquemment, la pomme de terre aussi chez les anglo-saxons.