



# Le Mentchikoff

## un concentré de gourmandise et d'histoire !

**Qui pourrait songer, en dégustant cette curieuse et délicieuse praline enrobée de meringue blanche, que le Mentchikoff est bien plus qu'une gourmandise ! Cette spécialité chartraine est aussi le symbole de toute une époque fascinée par une Russie mythique !**

Une France républicaine isolée au sein d'un continent « gouverné » par des monarchies, des capitaux français destinés à l'accélération de l'industrialisation de l'Empire de Russie, un emprunt fort célèbre à la destinée tragique, l'arrestation d'anarchistes russes dans la capitale française, des échanges fructueux entre les marines de France et de Russie... mais aussi la construction du

transsibérien, une convention militaire, le voyage en France de l'empereur Nicolas II et de son épouse l'impératrice Alexandra, du chocolat noir, du chocolat au lait, des noisettes grillées et du sucre glace, du praliné : il est riche d'ingrédients, le Mentchikoff !

**Un véritable concentré de gourmandise mais aussi d'Histoire !**

Cette spécialité pâtissière chartraine porte un nom bien plus évocateur de steppes enneigées, de toundras et d'isbas que de plaines beauceronnes, de cathédrales gothiques et de fermes aux murs de bauge ! Le Mentchikoff est né en 1893 de l'enthousiasme français pour la toute nouvelle

alliance franco-russe, un accord de coopération militaire mais aussi économique et financier signé entre les deux pays.

En cette fin de XIX<sup>e</sup> siècle, vingt ans après la perte de l'Alsace et de la Lorraine, la République française est isolée au cœur d'une Europe monarchique. On la craint revancharde et la Triple Alliance, constituée de l'Empire allemand, de l'Autriche-Hongrie et du royaume d'Italie s'en méfie ! C'est justement pour faire face à cette menaçante coalition que la République française et la Russie conservatrice signent un accord de coopération militaire prévoyant un soutien mutuel en cas d'hostilités de la Triplice envers Saint-Petersbourg ou Paris. Un accord militaire qui, très vite, s'étendra au domaine économique et financier.

La Russie, qui a toujours été éprise de culture française, est alors à la mode à Paris et dans les provinces françaises : dans tous les domaines, pas moins de 108 marques aux noms évocateurs seront déposées en



France entre 1880 et 1915, transformant les terres du dernier empereur russe en véritable mythe : il y aura les fameux desserts « Franco-russe », le « savon de la double-



alliance », une « huile russe » destinée aux bicyclettes et bien sûr le « Mentchikoff » !

Cette douceur est née rue de la Pie, à Chartres, dans le laboratoire du pâtissier Léon Daumesnil. Il imagine alors un cœur de chocolat, de noisette et de beurre, qu'il enrobe d'une fine couche de meringue suisse, légèrement teintée d'un colorant vert pâle. Une nouveauté gourmande que le confiseur chartrain appellera Mentchikoff, du nom

d'un confident de l'empereur Pierre Le Grand, Alexandre Danilovitch Mentchikoff, (1672-1729) aux origines obscures. « Certains le prétendent fils d'un valet de chambre, d'autres d'un pâtissier », peut-on lire dans une somme biographique du XIX<sup>e</sup> siècle. Assurément, Daumesnil fut enclin à le croire fils de pâtissier pour donner à son bonbon le nom d'un homme également connu pour... sa grande cruauté sur les champs de bataille !

Arnaud Loos, pâtissier chartrain, perpétue la tradition de ce bonbon « plus connu dans le monde entier qu'en France, constate-t-il, et totalement assimilé à la cathédrale de Chartres ». Il s'agit de son produit phare ! « *C'est le cadeau idéal pour évoquer Chartres* », assure-t-il. Une douceur longue à travailler qui nécessite 48 heures de fabrication. C'est le temps qu'il faut en effet à la meringue liquide pour se figer. « *Ce bonbon nécessite beaucoup de main d'œuvre, l'enrobage est compliqué à réaliser ; aussi ne peut-il que rester artisanal !* », se félicite Arnaud Loos.