

THE BEST OF FRENCH CULTURE

JULY 2020

FRANCE-AMÉRIQUE

BILINGUAL



Guide TV5Monde

THE LIBERTY TOUR
Walking Through
Revolutionary Paris

BASTILLE DAY
Taking the Pulse of
French-American Friendship

I CAN'T BREATHE
"A Slogan Against
Suffocating Injustice"

MARIE-ANTOINETTE ET LE MYTHE DE LA BRIOCHE

Marie-Antoinette and the Cake Myth

BY CLÉMENT THIERY

« S'ils n'ont pas de pain, qu'ils mangent de la brioche ! » Telle aurait été la réplique cinglante de la reine Marie-Antoinette après qu'on lui eut fait part du mécontentement du peuple français réuni à Versailles le 5 octobre 1789, quelques mois après la prise de la Bastille, pour protester contre la hausse du prix du pain.

Mais l'expression est apocryphe ! Elle aurait été popularisée par le camp révolutionnaire pour discréditer la monarchie et illustrer son mépris pour le petit peuple. C'est le sens que la phrase conserve aux États-Unis. Traduite au XIX^e siècle par « *Let them eat cake* », elle choque par son cynisme la démocratie américaine. Sous la plume des journalistes, elle souligne l'indifférence des patrons, pointe du doigt les propriétaires cupides et les politiciens aveugles à la détresse de leurs prochains. Le secrétaire américain au commerce en fera les frais en 2019 lorsqu'il avoue ne pas comprendre pourquoi certains travailleurs licenciés pendant le *shutdown* du gouvernement devaient se rendre à des distributions de repas. « Pourquoi n'empruntent-ils pas de l'argent ? »

Avec le temps, la formule s'est doublée d'un slogan publicitaire. Attribuée à Marie-Antoinette, synonyme d'élégance, de luxe et de féminité, elle sert à vendre du parfum, des sacs à main... et des pâtisseries ! L'actrice Kirsten Dunst, qui incarne la reine de France dans le film anachronique *Marie-Antoinette* de Sofia Coppola, prononce la phrase. Avant de se reprendre dès le plan suivant : « C'est ridicule, je ne dirais jamais une chose pareille. »

“If they have no bread, let them eat cake!” This stinging retort is often attributed to Queen Marie-Antoinette upon being told how angry the French people were. A crowd had gathered at Versailles on October 5, 1789, several months after the Storming of the Bastille to protest against the rise in bread prices.

But the quote is pure fiction! It was supposedly popularized by the revolutionaries to discredit the monarchy by demonstrating their scorn for commoners. The desired meaning has stuck in the United States. Translated from the French (“*Qu'ils mangent de la brioche !*”) in the 19th century, its cynicism shocked American democracy. The expression is now used by journalists to highlight the indifference of business leaders, point fingers at greedy landlords, and call out politicians who are blind to the suffering of the population. The U.S. secretary of commerce was one such target in 2019 when he said he was confused as to why some workers who had been laid off during the government shutdown were using food banks. “Why don't they borrow money?” he asked. Over time, the idiom has even been used as an advertising slogan. Attributed to Marie-Antoinette, a figure associated with elegance, luxury, and femininity, it is now used to sell perfume, handbags, and, of course, cakes! Actress Kirsten Dunst, who plays the queen of France in Sofia Coppola's anachronistic movie *Marie-Antoinette*, says the quip herself – before correcting herself in the following scene: “That's such nonsense, I would never say that.”



Marie-Antoinette à la rose, 1783. Ce portrait de la reine par Élisabeth Vigée Le Brun, sa portraitiste attitrée, est accroché dans l'antichambre du Petit Trianon au Château de Versailles. Marie-Antoinette with the Rose, 1783. This portrait of the queen by Élisabeth Vigée Le Brun, her official portraitist, can be seen in the Petit Trianon's antechamber at the Château de Versailles. © EPV/Jean-Marc Manai

RECIPE OF THE MONTH

BY BEETA HASHEMPOUR



© Beeta Hashempour


8 brioches


4h30


20 min

BRIOCHES AUX PRALINES ROSES

Brioche with Pink Pralines

INGREDIENTS

2 TASSES DE FARINE
TOUT USAGE NON BLANCHIE
3 CUILLÈRES À SOUPE
DE SUCRE
2 1/4 CUILLÈRES À CAFÉ
DE LEVURE SÈCHE ACTIVE
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SEL
2 GROS ŒUFS
1 ŒUF BATTU,
POUR LE BADIGEON
1/4 TASSE DE LAIT ENTIER
1/2 TASSE DE BEURRE SALÉ,
RAMOLLI ET COUPÉ
EN MORCEAUX
1/2 TASSE DE
PRALINES ROSES*

*Une spécialité de Lyon, les pralines roses sont des amandes enrobées de sucre cuit et teintes. Aux États-Unis, on les trouve essentiellement en ligne sur Amazon, BienManger.com ou Qualifirst.com et la chocolaterie Pralus de Roanne, à côté de Lyon, livre outre-Atlantique. Sinon, la brioche est aussi excellente sans pralines !

2 CUPS UNBLEACHED
ALL-PURPOSE FLOUR
3 TBSP GRANULATED SUGAR
2 1/4 TSP ACTIVE DRY YEAST
1 TSP TABLE SALT
2 LARGE EGGS
1 EGG, BEATEN, FOR THE EGG
WASH
1/4 CUP WHOLE MILK
1/2 CUP SALTED BUTTER,
SOFTENED, CUBED
1/2 CUP PRINK PRALINES*

*A specialty from Lyon, *pralines roses* are pink, candied almonds. They are hard to find outside of France, but you can buy them online on Amazon, BienManger.com, or Qualifirst.com, and the Pralus chocolate factory in Roanne, near Lyon, delivers to the United States. Otherwise, the brioche is also delicious without pralines!

PREPARATION

1. Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il soit chaud, mais pas au point que vous ne puissiez y laisser votre doigt pendant plus de 5 secondes. Ajouter la levure sèche active et mélanger doucement. Laisser reposer pendant 5 minutes.
2. Pendant ce temps, mélanger la farine et le sucre dans le bol d'un mélangeur électrique. Vous pouvez aussi utiliser un large saladier et une cuillère en bois. Incorporer les œufs battus.
3. Verser le mélange levure-lait et mélanger l'ensemble jusqu'à obtenir une pâte grossière. Ajouter le beurre et mélanger pendant une minute ou deux. La pâte doit être humide et adhérer aux parois du saladier.
4. À l'aide d'une spatule, transférer la pâte sur une surface farinée. Pétrir la pâte jusqu'à former une boule lisse et compacte. Placer la pâte dans un saladier propre et couvrir avec du film transparent. Allumer la fonction « maintien au chaud » de votre four pendant 30 secondes et l'éteindre. Y placer la pâte et la laisser reposer pendant au moins 2 heures, le temps qu'elle double de volume.
5. Transférer la pâte sur une surface farinée. Ajouter les pralines sur la pâte puis ramener les côtés de la pâte vers le centre au-dessus des pralines pour les incorporer à la pâte. Pétrir la pâte pendant quelques instants pour répartir les pralines uniformément dans la pâte.
6. Diviser la pâte en 8 pâtons. Former chaque pâton en une boule et les placer dans des moules à brioche individuels préalablement beurrés. Vous pouvez aussi les disposer côte à côte dans un moule à gâteau préalablement beurré. Couvrir les moules avec du film transparent et laisser gonfler la pâte pendant 1 heure.
7. Préchauffer le four à 190°C. Placer délicatement quelques pralines sur le dessus des brioches. Badigeonnez les brioches au jaune d'œuf. Les mettre au four pendant 16 à 18 minutes, jusqu'à ce que les brioches soient brunes et dorées. Sortir les brioches du four et les badigeonner d'un mélange de 2 cuillères à soupe de beurre fondu et 1 cuillère à soupe de sucre.

1. Heat the milk until it's warm, but not too hot that you can't hold your finger in it for longer than 5 seconds. Add the active dry yeast to the milk and give it a gentle stir. Let it rest for 5 minutes.
2. In the meantime, combine the flour and sugar in the bowl of a stand mixer. Alternatively, you can use a large bowl and a wooden spoon. Add the eggs and beat those in.
3. Pour in the yeast-milk mixture and mix everything together to create a shaggy-looking dough. Add the butter to the dough and mix for a minute or two. You want to create a wet, sticky dough that sticks to the sides of the bowl.
4. Scrape the dough out of the bowl and turn it out onto a floured surface. Knead the dough until you get a smooth compact ball. Place the dough in a clean bowl and cover with a sheet of plastic wrap. Turn on the oven's warm setting for 30 seconds, then turn it off. Place the dough in the oven and let it rest for at least 2 hours, until doubled in size.
5. Turn the dough out onto a floured surface. Add the pralines over the top of the dough. Then fold the sides of the dough inward and over the pralines to envelop them inside the dough. Knead the dough for a bit to help distribute the pralines throughout.
6. Divide the dough into 8 pieces. Roll each piece into a ball and either place them in buttered brioche tins, or assemble them next to each other in a buttered, round cake pan (like you would for cinnamon rolls). Cover the brioche balls with a sheet of plastic wrap and let rise for 1 hour.
7. Preheat the oven to 375°F. Gently place a few pralines on the tops of the brioche balls. Brush the tops with the beaten egg. Bake for about 16-18 minutes, until the tops are a deep, golden brown. When the brioche balls come out of the oven, brush the tops with a mixture of 2 tbsp melted butter and 1 tbsp sugar.

Beeta Hashempour est photographe culinaire et lifestyle et vit en Californie du Sud. Elle s'est rendue à Paris pour la première fois en 2010 et est tombée amoureuse de la France, de sa culture, sa cuisine et ses pâtisseries. Ses recettes et ses photos sont visibles sur [MonPetitFour.com](#)

Beeta Hashempour is a food and lifestyle photographer based in Southern California. She took her first trip to Paris in 2010 and fell in love with all things French, including French cuisine and pastries. Her recipes and photographs can be found at [MonPetitFour.com](#)

WINE PAIRING

QUELS VINS POUR ACCOMPAGNER LES BRIOCHES ?

Two Great Wines to Serve with the Brioche

BY NICOLAS BLANC



FRANCE

Barons de Rothschild – Champagne – Brut Rosé

Partons visiter la cave de la famille Rothschild, non pas dans le Bordelais mais dans la région Champagne cette fois. Ici, la société Champagne Barons de Rothschild, qui regroupe les trois branches de la famille déjà impliquée dans les grands vins de Bordeaux, tire des meilleurs fruits des vins d'exception depuis plus de 160 ans. Avec cette brioche aux pralines, ce champagne rosé est parfait. Les arômes de fruits rouges et les bulles fines et soyeuses mélangent les saveurs douces et moelleuses de cette pâtisserie sucrée !

Come with me to visit the Rothschild wine cellar, not in the Bordeaux region but rather in Champagne. Here, the Champagne Barons de Rothschild company, which oversees the three branches of the family's fine wine investments in Bordeaux, has been using the very best grapes to create exceptional wines for more than 160 years. This rosé Champagne is the perfect pairing for our praline brioche. The hints of red fruits and the delicate, silky bubbles combine wonderfully with the sweet, mellow flavors of this indulgent dessert!

UNITED STATES

Gran Moraine – Yamhill-Carlton – Brut Rosé

Gardons les bulles et la couleur rose pâle mais partons pour le nord-ouest du continent américain, dans l'Oregon. Sous l'appellation Yamhill-Carlton, la maison Gran Moraine produit de jolis vins mettant en avant le terroir de la Willamette Valley. Ce bel assemblage de chardonnay et de pinot noir se différencie par sa minéralité, ses arômes d'oranges et de fruits rouges exotiques. Il est un partenaire intéressant à déguster l'été, avec ce goûter savoureux aux amandes.

Staying on the theme of pale pink and bubbles, we are now off to Oregon in the northwestern United States. Working within the Yamhill-Carlton appellation, the Gran Moraine vineyard produces beautiful wines that showcase the terroir of the Willamette Valley. This excellent assemblage of Chardonnay and Pinot Noir stands out through its minerality and notes of orange and exotic red fruits. This interesting summer tippie will pair nicely with our almond-flavored brioche.



HEAVENLY SPIRITS

FROM FRANCE WITH LOVE



We are all in this together (virtually).
Be Well, Drink Well.

See our complete line of artisanal French spirits at
www.heavenlyspirits.com