

# Festival du millefeuille **RAYMOND DEVOS**

À La Maison-musée Raymond Devos - Saint-Rémy-lès-Chevreuse (78)

**1<sup>ÈRE</sup> ÉDITION  
5 OCTOBRE 2024**



Samedi 5 octobre 2024

# ARTISTES ET ARTISANS CÉLÈBRENT LE MILLEFEUILLE !

**Pour la première fois, le Festival du Millefeuille Raymond Devos se tiendra le samedi 5 octobre à la Maison-musée Raymond Devos, à Saint-Rémy-lès-Chevreuse (78).**

Ce festival s'inspirera de l'artiste emblématique et de son sketch légendaire intitulé « Le Millefeuille », en célébrant à la fois l'écriture et la pâtisserie qui porte le même nom.

Organisé par la Fondation Raymond Devos et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, **cet événement inédit réunira des boulangers-pâtisseries et des auteurs qui rivaliseront de créativité** pour confectionner, d'une part, leur version du millefeuille Raymond Devos et, d'autre part, écrire un texte original et humoristique sur le thème du célèbre dessert.

La Maison-musée Raymond Devos, lieu empreint de l'esprit et de l'humour de l'artiste, labellisée Maison des Illustres par le Ministère de la Culture **sera le cadre idéal pour cette journée qui mariera l'excellence culinaire et l'écriture**. Cette maison où vécut l'artiste de 1963 à la fin, y écrivant et concevant tout ce que l'on connaît de lui, inspirera sans aucun doute nos artistes et nos artisans grâce à la générosité et le génie comique de Raymond Devos.

Rejoignez-nous pour ce premier Festival du Millefeuille Raymond Devos et plongez dans un univers où le talent de nos boulangers-pâtisseries se mêlera à l'humour et à la légende de Raymond Devos.

## SOMMAIRE

Raymond Devos et le sketch « Le Millefeuille »	P 3
La Maison-musée Raymond Devos, écrin du festival	P 4
Les mots du Président Les mille vies du millefeuille Un dessert impérial ?	P 5
Les mots de l'Administrateur De millefeuilles en mille feuilles	P 7
Le millefeuille dans les règles de l'art	P 9
Les mots du MOF Une journée de compétition et de partage	P 10



## EN FEUILLETANT LE DICTIONNAIRE

Le millefeuille ou millefeuille (nom masculin) est une pâtisserie française qui est composée de 3 couches de pâte feuilletée croustillante alternant avec 2 couches de crème pâtissière onctueuse. La surface du millefeuille est le plus souvent recouverte d'un glaçage fondant, décoré de motifs marbrés de chocolat. Le nom « millefeuille » signifie littéralement « mille feuilles », en référence aux multiples couches de pâte feuilletée.

# LA GOURMANDISE DES MOTS

Raymond Devos, homme de théâtre et artiste de music-hall protéiforme (musique, cirque, mime), poète de l'absurde et virtuose du verbe, a enchanté le 20<sup>ème</sup> siècle avec son **humour délicat et ses jeux de mots savoureux**.

Né en 1922 et disparu en 2006, il a su transformer la langue française en un terrain de jeu où chaque mot devenait une surprise, chaque phrase une aventure. Parmi ses trésors, se trouve le fameux sketch « **Le Millefeuille** », une ode à la pâtisserie qui **symbolise à merveille son art de mêler le comique au quotidien**.



## Raymond Devos et le millefeuille

Dans « Le Millefeuille », Raymond Devos fait une analyse humoristique du nom de cette pâtisserie. Grâce à lui, le millefeuille se transforme en un **objet de réflexion intellectuelle**. Le jeu sur les mots « mille » et « feuille » devient un prétexte à un enchaînement de pensées absurdes et comiques.

### VOICI UN EXTRAIT DE SON SKETCH DEVENU CULTE :

« Le millefeuille ! C'est un nom étonnant, n'est-ce-pas ?

Millefeuille ! Vous voyez, ce n'est pas juste un gâteau, c'est une énigme !

D'abord, il y a les couches. Mille couches, c'est ça ?

Non, non, ce n'est pas ça !

Mais pourquoi mille ? Et pourquoi feuille ?

Ça donne une idée, vous savez, de la complexité... Une vraie feuille de calcul !

Vous avez déjà vu un millefeuille ?

On pourrait le traduire en «mille-écrits» !

Et chaque couche, chaque feuille, il est là pour nous dire quelque chose.

Mais quoi ?

Ce n'est pas facile à dire, car quand on est devant, on se demande si c'est une pâtisserie ou une dissertation. On pourrait même y mettre des notes, des marges, des annotations ! »



# LA MAISON-MUSÉE RAYMOND DEVOS, ÉCRIN DU FESTIVAL

Nichée au cœur de **Saint-Rémy-lès-Chevreuse**, la Maison-musée Raymond Devos est un écrin unique rendant hommage à l'un des plus grands humoristes français. C'est dans cette demeure historique que se tiendra le Festival du Millefeuille. Chargée d'histoire et de souvenirs, la maison de l'auteur, labellisée **Maison des Illustres par le Ministère de la Culture**, offre une plongée fascinante dans l'univers créatif de Raymond Devos, où ses œuvres et objets personnels sont conservés et exposés.

Située au **10 rue de Paris**, elle a ouvert ses portes en **2016**, devenant **un lieu de mémoire et de célébration de l'artiste**. Du mercredi au dimanche, les visiteurs peuvent explorer diverses salles retraçant sa carrière, découvrir ses manuscrits, ses costumes de scène, et même écouter des témoignages, des extraits de ses films, spectacles, émissions de télévisions et interviews ou encore de ses sketches emblématiques, dont le fameux « Millefeuille ».

**Le Festival du Millefeuille aura lieu dans ce lieu chargé de souvenirs et porteur de projets et d'avenir, ajoutant une dimension festive et gourmande à cette immersion dans l'univers de Raymond Devos.**



## TOUS SAVOIR SUR LE FESTIVAL DU MILLEFEUILLE RAYMOND DEVOS

Le Festival du Millefeuille Raymond Devos, organisé à la Maison-musée Raymond Devos, est le fruit de la collaboration entre deux passionnés : Jean-Philippe Bruttman, Administrateur général de la Fondation Raymond Devos et Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française. **Ensemble, ils ont uni leurs talents et leurs visions pour créer un événement unique célébrant à la fois l'héritage littéraire et culinaire de l'artiste Raymond Devos.**



## DOMINIQUE ANRACT

**Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française**



**Dominique Anract, le Festival du Millefeuille Raymond Devos est coorganisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et la Fondation Raymond Devos ?**

*Oui, cette idée est née d'une rencontre avec Jean-Philippe Bruttman, administrateur général de la Fondation Raymond Devos. Il nous a convaincus qu'il y avait une belle histoire à raconter autour du millefeuille. C'est aussi une aubaine pour la boulangerie car beaucoup connaissent l'éclair, la religieuse, mais le millefeuille est plus souvent oublié. Nous avons donc naturellement pensé que ce serait intéressant de créer cet événement autour de ce gâteau !*

**S'agira-t-il d'un concours ?**

*Nous avons déjà beaucoup de concours (le croissant, la galette aux amandes, la baguette de tradition française ou encore le pain au chocolat), nous avons donc opté pour un festival plutôt qu'un concours. Cela permet de mettre en avant le savoir-faire des artisans sans passer par des sélections départementales et régionales. Nous voulions un événement ouvert au public, qui célèbre la culture, la gastronomie et la créativité.*

**Comment va se dérouler cette journée du samedi 5 octobre ?**

*Ce festival permettra à des artisans boulangers de créer leur propre millefeuille. Chaque millefeuille sera jugé sur 4 critères : l'esthétique, le goût, la texture et aussi la mise en scène artistique autour du millefeuille. Il y aura un côté gourmand et ludique. Ce sera une véritable démonstration du savoir-faire de nos artisans boulangers.*

*Cette date coïncide également avec le 19ème Sommet de la Francophonie, qui se tiendra à Villers-Cotterêts (02) les 4 et 5 octobre 2024. Ce week-end-là, les représentants d'une centaine d'États et de gouvernements participeront à cet événement international. De notre côté, à la Maison-musée Raymond Devos, à Saint-Rémy-lès-Chevreuse, nous offrirons*

*aussi une belle occasion de mettre en lumière la culture francophone, de la gastronomie à l'art, tout en célébrant le patrimoine et la créativité des artisans boulangers.*

**Avant l'organisation de ce festival, quelle image aviez-vous de Raymond Devos ?**

*J'ai découvert Raymond Devos étant jeune, mais j'ai vraiment commencé à apprécier ses histoires à l'âge adulte, lorsque j'ai pu en comprendre toutes les subtilités et le génie. J'ai redécouvert son univers, riche en jeux de mots, en humour absurde et en réflexions profondes, et particulièrement le sketch « Le Millefeuille », qui mêle à merveille le comique et la poésie. Son œuvre est vraiment impressionnante, c'est un humoriste extraordinaire, une véritable star qui a marqué plusieurs générations et dont le talent continue d'inspirer.*

**Le millefeuille est lui aussi une star, la star des boulangeries ?**

*Oui, absolument. Le millefeuille est un gâteau emblématique que l'on trouve dans presque toutes les boulangeries, bien qu'il soit parfois moins visible que d'autres produits comme les éclairs ou les tartes. Pourtant, c'est un gâteau fantastique, surtout quand il est bien fait avec un feuilletage caramélisé et des crèmes pâtisseries vanillées ou aromatisées au rhum. C'est un gâteau qui mérite évidemment d'être remis en lumière et qui est souvent revisité !*

**Le millefeuille est en pleine évolution, peut-être même en pleine révolution ?**

*Oui, aujourd'hui, on voit beaucoup de variantes. Il y a des présentations plus modernes, des saveurs différentes et de nouvelles techniques pour le garnir même si, traditionnellement, c'est une pâte feuilletée, une crème pâtissière et un glaçage. En fait, cela dépend vraiment des goûts...*

**Justement, quel est votre millefeuille préféré ?**

*J'adore le millefeuille caramélisé, sans fondant ni sucre glace, avec une crème au rhum. Pour moi, c'est le meilleur !*

## Le millefeuille aux mille feuilles

**Dominique Anract :** Le nom « millefeuille » vient du fait qu'une pâte feuilletée comporte plus de 300 feuilles. Et comme ce gâteau est confectionné avec 3 couches de feuilletage, on approche facilement des 1 000 feuilles ! Ce nom est donc très symbolique...

### Les mille vies du millefeuille

Si l'origine du millefeuille est incertaine, 2 dates sont à retenir.

La première mention de cette pâtisserie apparaît dans le livre de recettes du chef François Pierre de La Varenne, « Le Cuisinier françois », publié en 1651. C'est un livre qui marque une étape importante dans l'histoire de la cuisine française car il mentionne des recettes et des techniques qui deviendront des classiques de la gastronomie.

Pour autant, le millefeuille tel que nous le connaissons aujourd'hui est largement attribué à Marie-Antoine Carême, un pâtissier du 19<sup>ème</sup> siècle souvent considéré comme le premier chef pâtissier moderne. Carême a perfectionné la technique de la pâte feuilletée, un élément crucial de cette pâtisserie.

### Un dessert imp<sup>er</sup>ial ?

Si vous voyagez, vous avez sans doute remarqué que dans les pays anglophones, nordiques ou slaves, le millefeuille est souvent appelé « Napoléon ».

Certains pensent qu'il s'agit d'un hommage à l'empereur français, mais il semble plus vraisemblable que ce nom provienne de l'adjectif français « napolitain », car l'une des origines supposées de notre millefeuille serait la ville de Naples.





## JEAN-PHILIPPE BRUTTMANN

**Administrateur général de  
la Fondation Raymond Devos**

**Jean-Philippe Bruttman, vous êtes l'Administrateur général de la Fondation Raymond Devos dont la présidente (médecin et autrice) est Catherine Dolto. Parlez-nous des missions de la fondation ?**

*La Fondation Raymond Devos a deux missions essentielles : la préservation de l'œuvre de Raymond Devos au travers de la Maison-musée Raymond Devos et le développement de nouvelles initiatives artistiques et culturelles pour prolonger la démarche et l'esprit de notre artiste. En effet, Raymond Devos est un artiste protéiforme dont l'œuvre représente à la fois un patrimoine matériel et immatériel, ainsi que des promesses d'avenir !*

*La maison de Raymond Devos, où il a créé, inventé, écrit et répété ses œuvres, reprend donc désormais vie grâce à des résidences d'artistes, une programmation annuelle, des ateliers, et un programme d'éducation artistique et culturelle en direction du jeune public, en partenariat avec le Département des Yvelines.*

**Comment est née l'idée de ce Festival du Millefeuille Raymond Devos en partenariat avec la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française ?**

*Dans notre volonté de faire vivre l'héritage de Raymond Devos et de créer de nouvelles occasions de se réjouir et de se réunir, j'ai eu l'idée du Festival du Millefeuille Raymond Devos en revoyant son sketch du même nom. La gastronomie occupait une place importante dans la vie de Raymond Devos, et le millefeuille était non seulement l'un de ses sketches les plus célèbres, mais aussi sa pâtisserie préférée.*

*J'ai donc pensé qu'il serait formidable de demander à des pâtissiers de créer leur propre version du millefeuille, telle qu'ils imaginent qu'elle aurait plu à Raymond Devos ou avec une démarche qu'il approuverait. L'idée a rapidement pris forme et Dominique Anract, le président de la Confédération, a immédiatement adhéré au projet. Nous avons ainsi décidé de lancer ce partenariat qui permet*

*de créer des passerelles entre l'art et l'artisanat grâce à nos valeurs communes, inspirées de Raymond Devos, d'exigence et de partage.*

**Quel était le rapport de Raymond Devos à la cuisine ?**

*Raymond Devos était un grand gourmand et un gourmet. Pour lui, la gastronomie était un moment de convivialité, souvent associé à la table et aux repas partagés avec ses amis. Il aimait faire découvrir ses nouveaux textes à ses convives, partageant ainsi ses créations scéniques dans une atmosphère de générosité.*

**Que doit-on attendre de cette journée ?**

*Cette journée permettra au public de visiter la Maison-musée et de découvrir l'œuvre de Raymond Devos à travers la collection, les témoignages et des extraits interactifs. Le festival mettra aussi en avant la collaboration entre boulangers-pâtissiers et auteurs. Les visiteurs pourront assister à la préparation des millefeuilles, déguster les différentes créations, et écouter les textes sélectionnés lors du concours d'écriture. Ce sera une journée de découverte et de partage, fidèle à l'esprit de générosité et de créativité de Raymond Devos. Nous espérons que ce festival sera une source d'inspiration renouvelée chaque année, honorant ainsi l'héritage et les perspectives offertes par la richesse de l'univers de Raymond Devos.*



## De millefeuilles en mille feuilles

Dans le cadre du premier Festival du Millefeuille Raymond Devos, la Fondation Raymond Devos s'associe aussi à L'Académie d'Humour pour lancer un concours d'écriture unique. Ce concours invite les auteurs, qu'ils soient amateurs ou professionnels, à créer un texte original et humoristique autour du thème du millefeuille, en s'inspirant de l'univers et de la démarche artistiques de Raymond Devos.

Les participants devront écrire un texte d'environ 3 minutes ou 2 pages, alliant poésie, absurde, et jeux de mots, tout en apportant leur touche personnelle. Le texte devra respecter la qualité et l'exigence d'écriture qui caractérisent l'œuvre de Devos.

Le lauréat bénéficiera d'une résidence d'écriture à la Fondation Raymond Devos, le second d'une bourse pour L'Académie d'Humour, le troisième d'un stage d'écriture avec L'Académie d'Humour.





# LE MILLEFEUILLE

## DANS LES RÈGLES DE L'ART

C'est une œuvre d'art culinaire qui nécessite une parfaite maîtrise des techniques de préparation. Sa réalisation se compose de 3 ingrédients fondamentaux : une pâte feuilletée, une crème pâtissière et un glaçage.

### UNE PÂTE FEUILLETÉE

La pâte feuilletée est la base du millefeuille. Elle est composée de farine, de beurre, d'eau, de levure et d'une pincée de sel. Après avoir préparé la détrempe (mélange de farine, d'eau, de levure et de sel), elle est enveloppée dans une couche de beurre. Le tout est alors plié et étalé en plusieurs tours. Chaque tour consiste à plier la pâte en trois, puis à l'étaler à nouveau, créant ainsi des centaines de fines couches.

#### Astuce

Cuire la pâte feuilletée à 180° pendant environ trente minutes. Ensuite, la sortir du four et la saupoudrer de sucre glace avant de la remettre au four pour quelques minutes supplémentaires. L'objectif ? Apporter plus de croustillant et de goût à la pâte feuilletée, mais surtout, isoler le feuilletage de la crème pâtissière afin qu'il reste croustillant.

### UNE CRÈME PÂTISSIÈRE

La crème pâtissière est la garniture qui se dépose entre les couches de pâte feuilletée. Pour la préparer, il faut mélanger des jaunes d'œufs, du sucre, de la farine ou de la maïzena, et du lait. Le mélange est cuit à feu doux en remuant constamment jusqu'à épaississement. La crème doit atteindre une consistance suffisamment épaisse pour ne pas couler, tout en restant lisse et veloutée. Une fois cuite, elle est refroidie avant d'être intégrée dans le millefeuille.

#### Astuce

N'hésitez pas à ajouter 10% de beurre à votre crème pâtissière pour lui apporter plus de fondant et de richesse. Cet ajout permet également de mieux conserver votre millefeuille.

### UN GLAÇAGE

Le glaçage est la touche finale du millefeuille. Il est généralement composé de sucre glace, d'eau (ou de lait) et parfois d'un peu de sirop de glucose. Ce mélange est chauffé jusqu'à obtenir une consistance lisse et brillante. Le glaçage est étalé sur la surface du millefeuille préalablement refroidi, puis décoré selon les préférences. Traditionnellement, il s'agit de motifs marbrés de chocolat.

### ET DES VARIANTES

Bien que le millefeuille classique soit composé de pâte feuilletée, de crème pâtissière et de glaçage, de nombreuses variantes ont vu le jour. Parmi les plus populaires, on trouve le millefeuille à la vanille, aux fruits (fraises, framboises, mangue, etc.). Pour les amateurs de chocolat, le millefeuille au chocolat propose une crème pâtissière au cacao. Certaines versions modernes explorent des combinaisons audacieuses comme le millefeuille au caramel beurre salé ou à la pistache. Le pâtissier Pierre Hermé a même inventé le « 2 000 feuilles ». Un gâteau qui allie le croustillant de la pâte feuilletée caramélisée et la finesse des brisures de crêpes dentelles bretonnes !

## RODOLPH COUSTON

**Meilleur Ouvrier de France (MOF) en boulangerie (2023), formateur et parrain des Boulangers de France**



**Rodolph Couston, vous êtes formateur et MOF en boulangerie depuis 2023. Que dites-vous à vos élèves lorsque vous abordez le chapitre consacré au millefeuille ?**

*Déjà, le millefeuille me tient particulièrement à cœur car c'est le dessert préféré de mon papa et, dans la famille, vous savez, nous sommes boulangers depuis 5 générations !*

*J'aime aussi ce gâteau car c'est un savoir-faire qui touche pratiquement tous les corps de métier : le boulanger pour le pétrissage des pâtes, le tourier pour le tourage de la pâte, le fournier pour la cuisson et le pâtissier pour l'assemblage du millefeuille. C'est un classique comme l'éclair ou la tarte aux pommes, mais un basique, bien fait, c'est très, très bon...*

**Revenons à la pâte feuilletée, quel est l'élément essentiel d'un bon millefeuille ?**

*La clé de la réussite du millefeuille, c'est le feuilletage. Certains feuilletages sont plus fondants, d'autres plus croustillants. Généralement, on prépare le feuilletage sur 2 ou 3 jours ce qui permet d'avoir moins de rétraction à la cuisson. Sa recette peut être améliorée avec du miel, du sucre ou des matières grasses. La cuisson du feuilletage est aussi très importante afin d'éviter qu'il soit caoutchouteux. Le millefeuille se garde bien 24 heures, pas plus. Dans nos boulangeries-*

*pâtisseries, il faut qu'il soit fait et vendu dans la journée.*

**À l'intérieur, est-ce que vous y mettez une crème pâtissière « classique » ?**

*Il y a plusieurs écoles. On peut faire une crème pâtissière classique, mais elle peut aussi être améliorée avec un peu de beurre pour prolonger la conservation et rendre la crème plus fondante. Certains préparent également des crèmes pâtissières encore plus riches en la montant au beurre, ce qui donne une crème mousseline. Enfin, on peut y ajouter de la crème légère afin d'avoir une crème plus aérée. Personnellement, je l'aromatise à la vanille.*

**Le glaçage est-il obligatoire ?**

*Pas forcément car nous réduisons de plus en plus le taux de sucre dans les pâtisseries. Je pense que le glaçage est important, mais on peut aussi le poudrer simplement avec du sucre glace ou du cacao. On peut également faire des motifs. Le millefeuille peut être revisité de nombreuses façons. Par exemple, on peut le monter dans l'autre sens, avec les feuilletés et les crèmes apparentes afin de faciliter la dégustation. Mais, rassurez-vous, comme pour un bon croissant, s'il y a des miettes, c'est un signe de qualité !*







Samedi 5 octobre 2024

## UNE JOURNÉE DE COMPÉTITION ET DE PARTAGE

Organisé pour la 1ère fois, ce festival vise à récompenser les meilleurs millefeuilles présentés.

### La date

L'évènement aura lieu le samedi 5 octobre 2024 au sein de la Fondation Raymond Devos,  
10 rue de Paris, à Saint-Rémy-Lès-Chevreuse.

### Le déroulement

Les candidats viendront avec leur feuilletage et leur crème.  
Chacun devra monter sur place son millefeuille de la taille d'une plaque de cuisson (40x60).  
Il est aussi demandé aux candidats de maîtriser l'écriture au cornet  
afin de parfaire la décoration de leur millefeuille.

### Le jury

Ce même jour, un jury composé de professionnels boulangers-pâtisseries,  
d'artistes et de personnalités dégustera les 6 millefeuilles.

### La remise des prix

La proclamation des résultats aura lieu vers 16 heures.





Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Boulangerie-Pâtisserie  
Française