

HASARD POUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES

©https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_de_d%C3%A9couvertes_et_inventions_li%C3%A9es_au_hasard#Produits_alimentaires

Pâtisseries

- 1898. Selon l'histoire locale, **la tarte Tatin** fait suite à une maladresse d'une des deux sœurs Tatin, Caroline et Stéphanie Tatin. Fines cordons bleus mais étourdies, leur spécialité était la tarte aux pommes. Un jour, dans le coup de feu de midi, Stéphanie mit sa tarte complètement à l'envers dans le fourneau. La pâte et les pommes furent sens dessus dessous. Cependant, elles servirent le résultat sans laisser refroidir.

Confiseries

- 1830. **Les bêtises de Cambrai** vers 1830 par Émile Afchain, futur fondateur de la maison Afchain à Cambrai qui récupère à son profit (sérendipité avec effet témoignage) une légende datant du XIII^e siècle. Apprenti confiseur chez ses parents à Cambrai, Émile Afchain commet une erreur en fabriquant une commande de bonbons. Malgré cette bêtise, ces bonbons rafraîchissants et digestifs furent un succès commercial.
- 1946. **Nutella**, la pâte à tartiner. Durant l'été 1946, Pietro Ferrero, pâtissier du Piémont, imagine un gâteau dont le dessus serait à base d'une crème au chocolat, une ganache. Mais, les fèves de cacao sont rares en Italie au lendemain de la guerre. En remplacement, Pietro Ferrero sait que le Piémont est une région riche en noisetiers. Il remplace une partie du cacao manquant par des noisettes broyées. Son Giandujot est une sorte de pain au chocolat recouvert d'une crème au beurre, au cacao et à la noisette. Trois ans plus tard, l'été est caniculaire à Alba, dans le Piémont. Pietro Ferrero prépare sa ganache pour couvrir ses gâteaux. Mais, au cours de la journée, celle-ci fond, ce qui la rend plus crémeuse et exalte ses propriétés gustatives. Aussitôt, Michele Ferrero, le fils de Pietro, adapte cette crème et la vend sous le nom de Supercrema. En 1964, il améliore la crème et la nomme « Nutella » (combinaison de *nut* (noisette en anglais) et du suffixe italien *ella* (qui lui donne de la douceur et de la sensualité)).
- 1954. **Le Carambar**. Le bonbon caramel en barre est créé en 1954 dans l'usine de chocolat Delespaul-Havez, dans le nord de la France. Pour écouler des excédents de chocolat, un contremaitre imagine y mêler du caramel. Cependant, la machine se dérègle. Au lieu de débiter des bonbons carrés, elle produit des petites barres allongées, ce qui donne naissance au « Carambar ».
- **La glace à l'eau** (*popsicle*) inventée par Franck Epperson.
- **Les flocons de maïs** de J. H. Kellogg.

Boissons

- 1589. **Le Pineau des Charentes** : Selon la légende, le pineau des Charentes est le fruit du hasard et a été créé par un vigneron charentais. L'homme versa par erreur du moût de raisin dans une barrique qui contenait de l'eau de vie de cognac. Lorsque la barrique fut ouverte quelques années plus tard, le pineau des Charentes était né.
- 1886. **Le Coca-Cola**. John Styth Pemberton, pharmacien d'Atlanta (Géorgie), veut créer un nouveau médicament, une sorte de sirop désaltérant. Il met au point un mélange d'extrait de noix de kola, de sucre, de caféine, de feuilles de coca et d'extraits végétaux. La boisson est mise en vente à la *soda-fountain* de la Jacob's Pharmacy. Un jour, le serveur a l'idée de diluer le sirop avec de l'eau gazeuse : le Coca-Cola est né.

- **Le sauternes.** L'histoire mentionne qu'au XVI^e siècle, un printemps et un été chaud se succédèrent. Les raisins étaient précoces. Puis il s'est mis à pleuvoir sur le Sauternais, repoussant ainsi la date des vendanges. Quelques jours plus tard, les raisins étaient recouverts d'une fine pourriture brune. Cependant, les vigneron tentèrent la fermentation. Et, la grande surprise fut que le goût n'était pas putride mais possédait une puissance aromatique exceptionnelle.
- **Le vin de glace (*Eiswein*)** fut découvert de façon accidentelle. Des viticulteurs de la région de Franconie, en Allemagne, furent surpris par les gelées précoces de leur vignoble en 1794. Ils pressèrent toutefois les grappes. Agréablement surpris par le résultat, ils laissèrent les années suivantes le raisin mûrir jusqu'à la maturité en espérant des gelées pour reproduire les mêmes arômes.
- **Le madère.**
- **La champagnisation par Dom Pérignon.**

Autres produits alimentaires

- **Le bleu (fromage)** comme le roquefort sans oublier le Stilton Cheese (Angleterre) grâce à Cooper Thornhill qui le faisait acheminer dans son auberge à 130 km du lieu de production ou le Gorgonzola (Italie).
- 1838 : **la Sauce Worcestershire.**