

Pourquoi y-a-t-il des carrés sur les gaufres ?

Bibliothèque publique d'information – notre réponse *actualisée* le 04/11/2023.



Photo de Freepik

Les gaufres ont des origines anciennes et remontent à la Grèce antique. Les Grecs cuisaient des gaufres plates entre deux plaques de fer chaudes et souvent accompagnées de miel.

Les alvéoles carrés sur les gaufres ne sont pas là par hasard et répondent à des critères à la fois techniques et pratiques. Sélection de documents pour en savoir plus !

Des raisons techniques et pratiques aux alvéoles carrées

Le site culinaire [The Nibble](#) revient (en anglais) sur l'histoire des gaufres et donne la réponse à cette question :

à l'origine de la gaufre, il y a l'oublie. La pâte et le mode de cuisson (deux plaques chaudes cuisent simultanément) étaient semblables à celui de la gaufre, mais il ne comportait pas de renforcements. Cette décoration est apparue sur les plaques de cuisson au 13e siècle lorsque l'oublie fut renommé walfre en vieux français. Ce mot fait référence à un autre mot, wafla, en vieux-francique (la langue des Francs, un peuple germanique présent en Europe entre le 1er et le 9e siècle) qui signifiait « rayon de miel » selon certains linguistes.*

La découpe en carrés est un simple élément de décoration pour rappeler la cire.

Source :

<http://www.thenibble.com/reviews/main/cereals/waffle-history.asp>

Le TLFi (Trésor de la langue française informatisé) donne les définitions suivantes du mot gaufre, **le sens premier de ce mot se rapporte directement aux abeilles** :

GAUFRE :

A. *Gâteau de miel alvéolé, confectionné par les abeilles. Quel autre (que Dieu) a pu (...) dresser les abeilles à (...) construire géométriquement leur gaufre élégante (POMMIER, Athéisme, 1857, p. 144). Expr. Quadrillé comme des gaufres. Des sandales avec des semelles de caoutchouc quadrillé comme des gaufres (GIONO, Eau vive, 1943, p. 136).*

B. *Gâteau mince et léger que l'on cuit dans un moule et qui porte sur chaque face des dessins en creux et en relief ressemblant aux alvéoles des gâteaux de miel.*

Les **alvéoles carrées** que l'on trouve sur les gaufres, en particulier sur les gaufres belges servent à plusieurs fins :

1. Meilleure répartition de la chaleur : Les alvéoles carrées aident à répartir uniformément la chaleur sur la surface de la gaufre lors de la cuisson. Cela permet à la gaufre de cuire de manière plus homogène, en assurant que toute la surface atteigne une couleur dorée et une texture croustillante.
2. Maximisation de la surface : Les alvéoles carrées permettent également d'augmenter la surface de contact de la gaufre avec le sirop, le beurre, la crème, ou d'autres garnitures. Cela signifie qu'il y a plus d'espace pour que les saveurs et les textures se combinent, ce qui rend la gaufre plus délicieuse.

Toujours dans le TLFI, voici la [définition de l'oublie](#)

Oublie* : Sorte de pâtisserie très mince et très cassante, à laquelle on donne la forme d'un cornet« (Lar. mén. 1926).
Synon. *plaisir. On entendit tinter encore la sonnette du marchand de coco, et grincer la crécelle de la vendeuse d'oublies* (ADAM, *Enf. Aust.*, 1902, p.167).

Le fer à gaufres, à **oublies**, (...) ces trois fers servant à faire ces vieilles pâtisseries de la Lorraine et que je regardais à la cuisine, on me dit qu'on n'en fabrique plus, et que dans les successions et les ventes des antiques ,familles, on se les arrache. GONCOURT, *Journal*, 1888, p.818.

Pour en savoir plus...

[Le Petit Musée de la gaufre](#)

Le **Petit Musée de la Gaufre d'Houplines** vous permettra, autour d'anciens feux flamands rénovés et d'une collection de gaufriers, de tout savoir sur cette délicieuse tradition du Nord.

[Eurêkoi](#) – [Bibliothèque publique d'Information](#)