

# Beaucoup raffolent d'un gâteau nommé « Chinois ». D'où vient son nom ?



Photographie issue de Freepik

Réponse apportée le 07/19/2012 par STRASBOURG Médiathèques de la ville et communauté urbaine – révisée le 25/07/2017

En recherchant sur Internet l'origine de l'appellation « chinois » pour la brioche roulée à la crème pâtissière, nous nous sommes aperçus que beaucoup de personnes se posent la même question que vous.

Sur les sites personnels, comme les blogs de cuisine, ou les réseaux d'internautes, comme Yahoo Answers par exemple, la réponse identique qui est donnée systématiquement vient d'[un article Wikipedia](#). Cet article en question explique que le nom viendrait d'une personne qui aurait dit « c'est du chinois » en entendant le nom allemand de cette pâtisserie (Schneckenkuchen) et que ce nom serait resté.

On peut douter de cette explication, d'autant que la source (Wikipedia) n'est pas forcément fiable.

Nous avons consulté plusieurs dictionnaires et livres sur le lexique de la cuisine, mais en vain (« Le grand Larousse gastronomique », « Mots de table, mots de bouche : dictionnaire étymologique et historique du vocabulaire classique de la cuisine et de la gastronomie », « Le dictionnaire de la pâtisserie », « Le dictionnaire des régionalismes culinaires », « Le dictionnaire amoureux de la cuisine », « Le dictionnaire de l'art culinaire français : étymologie et histoire » de Manfred Höfler, « Le dictionnaire

des mots de la table : histoire, langue, patrimoine » de Tristan Hordé, etc.)

Seul « **Le dictionnaire de la pâtisserie** » d'Eric Glatre propose une entrée à Chinois. Une explication concrète est donnée, mais aucune indication quant à l'origine du nom. Par contre, en bonus, voici l'explication du nom « chinois » donné à l'ustensile qui permet de filtrer les préparations, trouvé dans cet ouvrage : « Il est ainsi nommé à cause de sa forme conique, qui inversée, rappellerait celle d'un ancien chapeau chinois. »

Nous avons contacté « **Le Journal du pâtissier** » qui n'a pas été en mesure de nous répondre.

Si vous êtes dans la région, nous vous proposons de contacter à la rentrée le [CDI du lycée hôtelier de Strasbourg](#).

Une autre solution serait également de contacter des pâtissiers strasbourgeois, par exemple : Koenig, Michel Helterlé ou Nicolas Olland.

---

[Eurêkoi, médiathèques de la ville et communauté urbaine de Strasbourg](#)