

Il donne son nom à une lignée de fabricants du fameux biscuit rose de Reims. La maison Fossier est, à présent, la seule biscuiterie à fabriquer cette spécialité chère aux gourmets depuis le 17^e siècle.

Jacques FOSSIER

Né le 16 juillet 1812 à 18h à Houdilcourt Ardennes 08

Selon acte – AD08 en ligne – Houdilcourt E4 an XI-1812 – vue 137/161

Décédé le 28 mai 1871 à 2h du matin à Reims 51 Marne

Selon acte n°1204 – AD51 en ligne – 2 E 534/546 – décès 1871 – vue 303/1046



Maison Fossier place des marchés à Reims

De la boulangerie à la biscuiterie dès 1845

Jacques Fossier a trente-trois ans, quand en 1845, il prend la tête de la *Maison Mère des biscuits de Reims* fondée en 1756. Il connaît un peu la partie puisque ce fils de laboureur exerce le métier de boulanger.

La biscuiterie est une activité prospère et très présente dans la région rémoise où encore dans les années 1950, on dénombre quinze biscuiteries dont les spécialités sont les *Biscuits de Reims*, *pains d'épices* et *massepains*.



Au dos d'une image publicitaire datant de la fin du 18^{ème} siècle, la Maison Fossier de Reims indique la liste de ses spécialités

La proximité des vins pétillants champenois a dû inspirer des boulangers désireux de fabriquer ce qui pourrait se consommer avec le prestigieux Champagne. A la Belle Epoque, la vogue est aux biscuits roses de Reims que les élégantes adorent déguster avec un grand cru de Champagne. Cette notoriété résistera même aux deux guerres de 1914-1918 et 1939-1945, puisque pendant ces périodes la production de biscuits, adaptée aux besoins du moment, parviendra à se maintenir.

Le biscuit à Reims remonte au 17^e siècle

L'origine de cette activité remonte aux années 1690.

Epoque où des boulangers champenois, soucieux d'utiliser la chaleur de leur four après le défournage ont l'idée de créer une pâte spéciale qui après une première cuisson est laissée dans le four à pain où elle finit de sécher. Cette méthode de double cuisson donnera le mot biscuit (bis-cuit).

La Maison Fossier est la dernière représentante du fameux biscuit rose de Reims.

Une recette inchangée depuis l'origine

La recette est inchangée depuis l'origine.

Initialement blanc, le biscuit doit sa teinte rose au carmin, colorant rouge naturel (cochenille) ajouté à sa recette. Cette coloration a permis d'estomper les fines particules noires extraites de la gousse de vanille qui apparaissaient dans sa texture.

La coutume veut qu'on le trempe dans le champagne ou du vin rouge des coteaux champenois pour le ramollir. Mais, il s'utilise aussi en décoration de charlottes et autres gâteaux.



Sources documentaires :

[L'Histoire de la Maison Fossier](#)



https://commons.wikimedia.org/wiki/File:3_Biscuit_rose_de_Reims.jpg

Un ingénieux gourmet qui sait mater son public

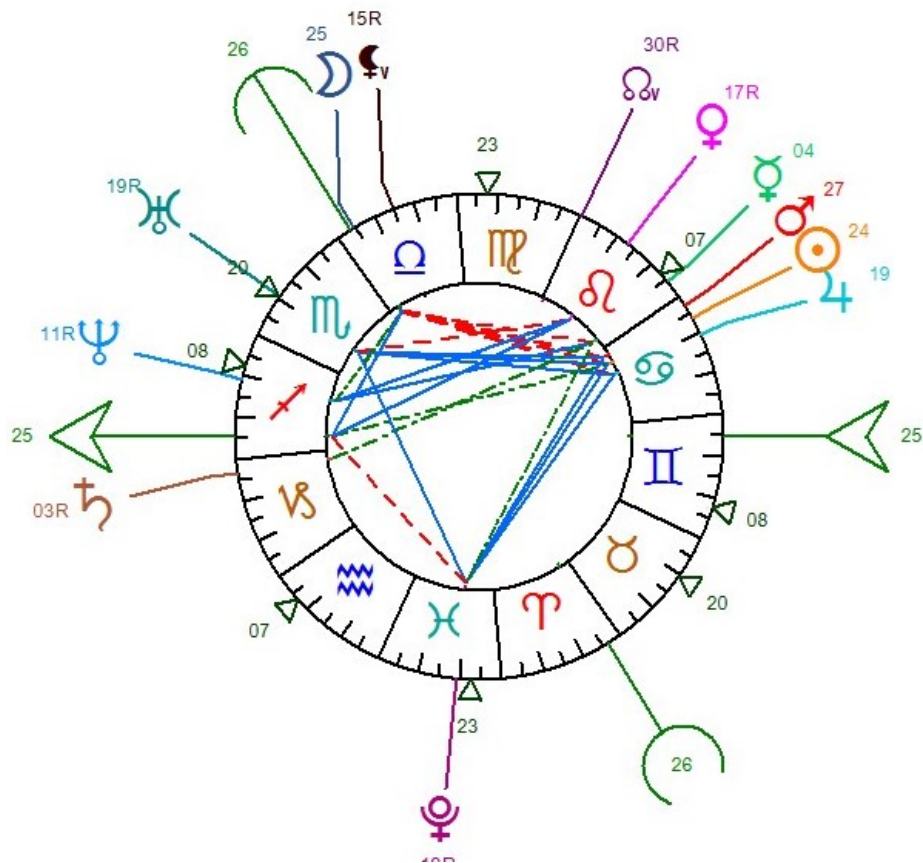
Transformer la matière alimentaire pour séduire les papilles est un don naturel pour Antoine Fossier.

D'abord en boulangerie puis dans la biscuiterie, il a le talent pour agencer et métamorphoser des produits qui vont être irrésistibles de douceur aux palais des plus gourmets.

Il faut que ses gâteaux soient synonymes de bien-être, de détente heureuse dans une ambiance familiale et conviviale.

Pour cet indépendant imaginatif et novateur, c'est une façon de mater son public avec des gourmandises appréciées de tous qui donnent à son nom une durable notoriété.

Clairvoyant, exigeant et idéaliste, attentif à sa popularité, il est un entrepreneur ingénieux dont l'aura va imprimer son nom pour des générations d'amateurs de biscuits.



Sites :

<http://www.janinetissot.com/>
<http://www.janinetissot.fdaf.org/>

Mail :

info@janinetissot.com