Dans le rétro

L’Omelette norvégienne

Alliance de la technicité de la pâtisserie et de l’art du dressage à la minute, l’omelette norvégienne incarne un grand classique des desserts, prêt à renaître sous les mains des chefs créatifs d’aujourd’hui.

**Histoire**  
C’est au début du XIXᵉ siècle, dans un contexte marqué par la fascination pour la science et les prouesses techniques, que Benjamin Thompson, physicien américain résidant alors dans la région de la Bavière en Allemagne, observe l’isolation thermique du blanc d’œuf battu. Cette découverte sera par la suite exploitée en pâtisserie, et notamment par Balzac, chef du Grand Hôtel de Paris. Inspiré par les recherches de Thompson, il compose un dessert jouant sur les contrastes chaud-froid, et le baptise maladroitement “omelette norvégienne”, pensant que la Bavière se situait en Norvège ! Ce qui n’empêchera pas cette recette française de séduire la haute société parisienne avant de conquérir les tables du monde entier.

**Caractéristiques**  
Le secret de l’omelette norvégienne réside dans ses trois strates emblématiques. Une base de biscuit génoise imbibée de rhum ou de Grand Marnier, surmontée d'une généreuse couche de glace – traditionnellement vanille, parfois agrémentée d’un insert fruité – le tout entièrement recouvert d’une meringue à l’italienne dorée à la minute. La prouesse technique consiste à cuire cette meringue au chalumeau ou brièvement au four sans faire fondre la glace. Le contraste entre le cœur glacé et l’enveloppe chaude est la signature même de ce dessert.

**Renouveau**  
Longtemps réservée aux banquets et à la restauration classique, l’omelette norvégienne connaît aujourd’hui une seconde vie, portée par l’audace et la créativité des chefs. Certains revisitent la base en utilisant des ingrédients locaux, d’autres intègrent des glaces artisanales aux saveurs inédites – sésame noir, matcha, agrumes, passion – ou optent pour des alcools oubliés comme le ratafia ou l’armagnac. Côté dressage, la meringue se prête à des motifs graphiques. Enfin, l’allégement des sucres et des matières grasses témoigne de l’adaptabilité de ce classique… tout en perpétuant l’art du chaud-froid à la française.