Je suis à la recherche de renseignements fiables, fondés sur des sources authentiques, à propos de l’histoire du canelé de Bordeaux

Bibliothèque de Bordeaux – notre réponse *actualisée* **le 26/09/2025.**



Par Roboppy sur Wikipédia anglais, CC BY-SA 2.5

Pâtisserie traditionnelle originaire de Bordeaux, le cannelé (également écrit *canelé*, en occitan *canelat*), se caractérise

par sa forme cylindrique et cannelée, avec une croûte caramélisée à l'extérieur et un intérieur moelleux. Sa pâte est préparée à base de farine, de sucre, de lait, de beurre, d'œufs et de vanille, parfois avec une touche de rhum.
Retour sur une sélection de sources authentiques, à propos de l'histoire du canelé de Bordeaux.

L'origine de ce mets

De l'origine et de l'usage des cannelés de Bordeaux de Philippe Maffre, dans *Le Festin* n°25, février 1998.

Les origines du canelé restent mystérieuses.
En premier lieu, l'histoire selon laquelle, au 17ème siècle, les religieuses du **couvent de l'Annonciade** récupèrent les chutes de farine issues du débarquement des bateaux sur les quais de Bordeaux pour en faire des cannelés, est définitivement classée au rang de légende en 1995. En effet, les fouilles archéologiques réalisées sur le site du couvent lors de l'installation de la Direction régionale des affaires culturelles ne mettent au jour aucun moule à cannelé. De plus, les archives du couvent de l'Annonciade conservées aux Archives départementales de la Gironde et dans le couvent des Clarisses ne comportent aucune trace d'une friandise assimilable à un cannelé ou d'un ustensile de cuisine ressemblant à un moule à cannelé.

L'ancêtre du canelé serait plus certainement **la canaule, aussi appelée canaulé ou canaulet**, fabriquée à partir d'une pâte sans levain avec du lait et du sucre. Cette friandise est tant appréciée à Bordeaux au 17ème siècle que ses fabricants, les canauliers, sont de plus en plus nombreux et forment une corporation en 1663. Après une guerre fratricide entre les pâtissiers et les canauliers qui dure tout au long du 18ème siècle, ces-derniers disparaissent au 19ème siècle,

certainement absorbés par la corporation des pâtissiers. La canaule disparaît aussi, abandonnée par les pâtissiers du fait de son côté trop rustique.

Si on admet que la canaule est bien à l'origine du cannelé, même si elle n'en a ni la forme ni le goût, l'histoire se poursuit après un bond dans le temps d'un siècle et sa réapparition au début du 20ème siècle, sans certitude sur l'année précise de cette résurrection. Un pâtissier remet alors à la mode la recette de la canaule en la parfumant avec du rhum et de la vanille, et lui aurait donné sa forme actuelle par proximité homophonique avec le mot « cannelure ». L'appellation « canaule » laisse alors place au « cannelé ».

La Confrérie du canelé

Un dernier rebondissement marque l'année 1985 avec la création de la **Confrérie du canelé** et du **dépôt d'une marque collective sous l'appellation « *canelé* »** avec un seul « n » auprès de l'Institut national de la propriété industrielle.

Canelé : Et Bordeaux créa le mythe par la confédération nationale des artisans pâtissiers chocolatiers glaciers confiseurs traiteurs, *patisseriefrancaise.fr*, le 27/01/2021.
Extraits :

> *Depuis près de 35 ans, la Confrérie du Canelé de Bordeaux œuvre partout en France pour promouvoir l'authenticité de ce produit régional. Déclaré « meilleur gâteau du monde » au Japon en 2000, le canelé a su asseoir sa réputation, en capitalisant sur deux atouts : un produit simple mais très typique et des ambassadeurs de choix. Luc Dorin, pâtissier à Bordeaux et Grand Maître de la Confrérie du canelé de Bordeaux, nous raconte les dessous de cette histoire*

> *Nous sommes entre 18 et 22 membres selon les années, avec un Grand Maître – c'est mon rôle – et un président, le Président*

de l'Union Départemental de la Gironde, Nicolas Longein, Pierre Mirgalet, qui est aussi le Gardien de la recette. Chaque pâtissier membre s'engage à mettre en vente dans sa boutique les ca- nelés qui respectent le cahier des charges de la confrérie.

Bibliographie autour du canelé

Aquitaine : produits du terroir et recettes traditionnelles par le Conseil national des arts culinaires, *Albin Michel*, 1997.
Présentation :
Vins de Bordeaux, foie gras, truffe du Périgord, pruneau d'Agen, jambon de Bayonne sont des produits d'Aquitaine dont la réputation a, depuis longtemps, franchi les frontières nationales. Mais cette région de vieille tradition et de haute gastronomie fournit une grande variété d'autres produits de qualité, moins célèbres mais tout aussi fameux, comme le floc de gascogne, le touron basque, le grenier médocain, le pastis landais… Sans oublier les produits de la mer ou de l'eau douce, tels l'esturgeon, la pibale, la lamproie…

Le cannelé ce mystère nommé désir par Isabelle Brunet Féret, 2008.
Résumé :
L'ouvrage retrace le parcours du cannelé en l'inscrivant dans une vérité historique. Il offre également des conseils pour réaliser soi-même des cannelés ainsi que des recettes de chefs cuisiniers et maîtres pâtissiers parmi lesquels : Darroze, Robuchon, Hermé, Ducasse, Michalak.

Dictionnaire de la gourmandise par Annie Perrier-Robert, *Robert Laffont*, 2012.
Résumé :
Dictionnaire consacré aux diverses formes du sucré, prenant en compte les gourmandises, pâtisseries et friandises d'Europe, d'outre-Atlantique, orientales et asiatiques. Il traite aussi

bien des préparations et des moments où elles sont consommées que des ustensiles. L'ouvrage étudie également la confiserie et la pâtisserie dans une perspective historique.

Encyclopédie de la gastronomie du Sud-Ouest par Frédéric Zégierman, *Christine Bonneton*, 2014.
Résumé :
Présentation de plats et de produits typiques du grand Sud-Ouest de la France, de la côte atlantique à la côte méditerranéenne : le canard, la noix et la truffe du Périgord, la tomate de Marmande, le piment d'Espelette, l'anchois de Collioure, etc. Des notices informatives sur l'origine de ces spécialités et de leur nom complètent l'ouvrage.
