

Qu'est-ce qu'un diplomate ?

Fiche **QUESTIONS SUR...** n° 08.06.Q55

avril 2025

Hervé THIS, membre de l'Académie d'Agriculture de France

Mots clés : diplomate

Qu'est-ce qu'un diplomate ? Bien sûr, c'est d'abord une personne officiellement chargée de représenter son pays auprès d'un gouvernement étranger ou dans les affaires internationales.

Mais c'est aussi plein de choses : il y a des crèmes diplomate, des préparations à la diplomate, et des gâteaux nommés parfois diplomate, ou pudding diplomate.

Regardons de plus près, en explorant des livres de cuisine de plus en plus anciens.

En 1934, le pâtissier Pierre Lacam écrit que le *diplomate* est un disque de pâte sucrée, entouré d'un cordon de pâte aux amandes et garni d'une crème glacée aux fruits. Pourquoi pas ? Mais il ne donne pas de référence.

En 1911, le pâtissier André Dumont ne mentionne rien qui ait le nom de *diplomate*. Rien non plus chez Auguste Colombié, dont la *Cuisine bourgeoise* est publiée en 1906.

Mais grâce à Joseph Fabre...

En 1905, Joseph Favre nous sort de l'ignorance : "*DIPLOMATE, adj. (À la). On distingue deux entremets sucrés, un gâteau et une pâtisserie sous cette dénomination.*"

Et il donne la recette d'un *Pouding glacé à la diplomate (Surprise)* : "*On pile des amandes avec sucre, farine, œuf, afin d'obtenir une pâte coulante que l'on couche par bandes larges de 20 centimètres sur une plaque beurrée. On cuit au four chaud, puis on les rogne de la hauteur d'une timbale unie et on roule la pâte dans l'intérieur de la timbale pendant qu'elle est chaude ; on découpe dans une bande de pâte une rondelle de la grandeur du fond du moule, et on l'y adapte. Puis on chemise la croûte d'une glace d'abricot, puis de vanille. On met au milieu des fruits confits imbibés dans du marasquin mélangés avec de la glace à la fraise ; on couvre d'une autre rondelle de pâte et on sangle. Au moment de servir, on renverse le pouding sur un compotier, on nappe du sirop de marasquin et on décore de fruits pour donner l'apparence d'un pouding.*"

Pour le *Pouding chaud, à la diplomate* : "*On fonce un moule avec la même pâte que précédemment, on prépare un second cylindre en pâte plus petit pour être placé au centre du moule foncé ; on garnit l'espace qui reste autour du petit cylindre avec des raisins de Malaga et autres fruits trempés au marasquin ; on garnit l'intérieur du petit rond du milieu avec de la marmelade d'abricots. Puis on verte un appareil fait d'œuf et de lait fouettés, on couvre avec du blanc d'œuf battu en neige et on cuit au bain marie. On sert avec un sirop et de la marmelade d'abricots.*"

Pour le *Diplomate à la crème* : "*On fonce des moules à tartelettes d'une pâte sucrée, on dépose marmelade d'abricots et fruits hachés.*"

Enfin, son *Gâteau à la diplomate* est une pâte à biscuit de Savoie, avec des fruits et de la gelée d'abricots.

Le Guide culinaire ? Souvent illégitime...

À la même époque, le *Guide culinaire* est moins disert : le *diplomate* aurait été une timbale chemisée d'une couche de bavarois, ou plus exactement de crème bavaroise, qui est un mélange de compote de fruit et de crème fouettée collée à la gélatine vanillée, avec intérieur garni de couches alternées d'appareil chocolat et fraise.

Le *Guide culinaire* évoque un consommé à la diplomate, ou une sauce diplomate, mais c'est là une autre affaire. Enfin, il donne la recette d'un diplomate aux fruits, qui aurait été un *pudding diplomate* augmenté de couches de fruits frais émincés finement et macérés à l'avance à la liqueur sucrée.

Le diplomate selon Urbain Dubois

Mais ne nous arrêtons pas à ce *Guide culinaire* – dont les dénominations sont souvent aussi prétentieuses que fautives – et remontons à Urbain Dubois, élève du grand Marie-Antoine Carême, qui donne – vingt ans plus tôt – un *Diplomate à l'anglaise* : "On glace un moule, on fait prendre en glace de la crème anglaise au café avec de la crème fouettée, tandis que l'on étale dans le moule la glace au café. Sur cette couche, on place une couche de biscuit imbibés au kirsch, des marrons confits coupés en gros dés et on finit d'emplir en alternant la glace, le biscuit et les marrons."

Et avant Dubois ?

On ne trouve rien chez Jules Gouffé, antérieur de 10 ans à Dubois et qui fut célèbre pour la précision de ses indications.

En revanche, la recette apparaît dans le *Pâtissier moderne*, publié par Louis Bailleux en 1856. Mieux, Bailleux fait la différence entre le *diplomate* et le *ministériel* :

- Pour le *diplomate*, il enduit un moule d'huile d'amandes douces, le fait glacer, et y place des raisins de Malaga, une couche mince d'appareil à bavaoïse vanillé, des fruits confits, et l'on termine par de la crème. On fait glacer.

- Le *ministériel* est composé du même appareil que le diplomate, mais les fruits confits se remplacent par des raisins secs imbibés dans un sirop de punch.

Enfin, rien chez le pâtissier Antoine Gross en 1854, rien chez Carême, ni chez Nicolas de Bonnefons, bien antérieur.

À ce jour, on reste donc à considérer que le diplomate doit être celui que décrit Louis Bailleux.

Ce qu'il faut retenir :

Les variations sur le thème du gâteau appelé *diplomate* : que conclure ? Que les plus anciennes recettes sont des glaces, et que les appareils gélifiés sont des versions modernes, peut-être pas légitimes !

Et que le *diplomate* a suscité beaucoup de créativité.

Pour en savoir plus :

- *Glossaire des métiers du goût*, Centre international de gastronomie moléculaire et physique,
- <https://icmpg.hub.inrae.fr/travaux-en-francais/glossaire>
- Louis BAILLEUX : *Le Pâtissier moderne*, Paris, 1856, <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k97842635.texteImage>
- Les autres ouvrages mentionnés peuvent se lire sur Gallica.

Différentes visions du diplomate au XXI^e siècle

			
Diplomate aux fruits (Marie-Claire)	Diplomate aux fruits confits (Femme actuelle)	Diplomate à la crème (Espace Recettes)	Diplomate à la confiture (Cuisine d'Annie)
			
Diplomate au rhum (QOOQ)	Diplomate aux petits fruits (Recettes de Caty)	Diplomate aux framboises (Craquant Fondant Gourmand)	Bombe glacée façon diplomate (Anne Kerkéran Cuisine Actuelle)