

PANETONE BAJ®

depuis 1768

UNE MARQUE HISTORIQUE
QUI A FAIT CONNAÎTRE MILAN
DANS LE MONDE ENTIER



Baj & C. srl



PANETONE BAJ®

Baj & C. srl

www.panettonebaj.it
info@panettonebaj.it

Siège sociale

8, Rue Dottesio - 22100 Côme - Italie

PI 03678970132

“Baj” est une marque déposée
“Baj” is a registered trade mark

Le logo “Panettone Baj”
est tiré d’un emballage du 1899



UN GÂTEAU ANCIEN. Le Panettone est le plus classique des gâteaux liés à une occasion de fête, celui qui a fait connaître l'art de la pâtisserie italienne dans le monde entier.

Il faut remonter jusqu'au XIII^e siècle, pour constater les premières traces de l'existence d'un tel gâteau : dans la campagne milanaise les gens fabriquaient un gâteau à pâte jaune farci de raisins secs.

La légende raconte que le nom Panettone dérive de "Toni", qui était un jeune chef de cuisine chez Ludovic le More (1452-1508). Un jour, Toni dut improviser un dessert pour un banquet important, le dessert originaire étant brûlé : il en fabriqua un avec les ingrédients dont il disposait, et il eut un grand succès.

En honneur de son inventeur, ce gâteau prit le nom de *Pan del Toni*, qui ensuite devint "panettone".

Clairement, il y a d'autres hypothèses, plus ou moins imaginatives, pour expliquer ce nom.

Vers la fin du XIX^e / début du XX^e siècle, le Panettone était fabriqué selon sa recette désormais canonique par des célèbres pâtisseries milanaises, notamment les *Marchesi*, *Le Tre Marie*, *Cova*, *Biffi*, *Biffi "Scala"*, *Peck*, *Vergani*, *Sant'Ambreus*, *Taveggia*, ainsi que par la Confetteria Giuseppe Baj qui se trouvait dans la Place du Dôme, au coin de la Rue Santa Radegonda.

Étant encouragés par le succès du panettone, les pâtisseries les plus entreprenants – Giuseppe Baj compris – commencèrent à le publiciser

Page de gauche: une affiche mettant en évidence les prix reçus et l'activité d'exportation de Giuseppe Baj. Ci-dessous, deux cartes publicitaires de la "Premiata Confetteria".



*Emballage en carton
pour la distribution postale
du panettone de 2 kg.
Giuseppe Baj produisait
panettoni de poids variant
de 250 g jusqu'à 20 kg.*



et diffuser, d'abord en Italie par poste, ensuite en Europe par l'intermédiaire des distributeurs locaux, et enfin outre-océan. Voyez le graphisme raffiné et éclectique aussi des emballages que de la publicité, suivant le style riche de l'époque d'or du *Liberty* et puis du *Déco*. Giuseppe Baj, qui avait des bureaux supplémentaires à Gênes et en Suisse, exportait régulièrement ses Panettoni dans tout le continent européen, en Russie, en Amérique et voire en Australie. La Première Guerre Mondiale marqua inévitablement une interruption dans la fortune du panettone, en supprimant le commerce international et favorisant en même temps le développement des produits moins chers, destinés à une large diffusion.

Les productions de qualité supérieure se contractèrent, étant reléguées à la niche des amateurs les plus exigeants et munis de portefeuilles capables ; d'autres marques, telles que Motta et Alemagna, qui offraient à un prix populaire le produit réinventé dans une édition "élevée", s'imposèrent sur le marché en tant que produits de consommation.

Soit Angelo Motta soit Gino Alemagna créèrent des marques qui devinrent connues dans le monde entier, en débutant tous les deux comme des garçons boulangers dans les pâtisseries les plus renommées de l'époque, et révélant ainsi un extraordinaire esprit d'entreprise, qui caractérise depuis toujours les Milanais.

UNE PRODUCTION COMPLEXE. Le Panettone est un gâteau complexe, qui requiert soit des ingrédients de qualité excellente soit des mains expertes à le fabriquer. Cet ensemble de facteurs ne peuvent que se trouver dans la production artisanale de bon niveau, ou dans l'industrie qui vise à des standards très élevés de qualité.

Les ingrédients de base sont farine, levure, œufs, sucre, beurre, raisins secs, fruits confits et vanille. Aucun conservateur n'est ajouté, alors que les ingrédients les plus précieux, tels que le beurre, doivent être excellents et utilisés en abondance.

Il est évident qu'un ingrédient peut varier énormément du point de vue qualitatif. Giuseppe Baj et les fabricants de haut niveau importaient les raisins secs et les fruits confits depuis les meilleurs marchés de la Méditerranée ; la vanille ne venait que du Madagascar et de Tahiti, alors que la farine, le beurre et les œufs étaient soigneusement choisis ou spécialement fabriqués toujours selon des standards très hauts de qualité et de fraîcheur. La levure mère était "élevée" et transmise comme une chose sacrée de génération en génération. Nous ne décrivons pas ici le processus de fabrication du panettone qui requiert – comme vous l'imaginerez – compétences et ruses propre à une importante expérience professionnelle.

Les panettoni se distinguent par la qualité des ingrédients, le soin et la longueur de leur fabrication, ainsi que par la forme.

Le panettone "classique", comme celui de Baj et des autres confiseurs



Couverture d'un catalogue des confiseries vendues par Giuseppe Baj.



Ci-dessus, un petit calendrier promotionnel. À côté, une carte qui souligne l'offre permanente du panettone en tant que gâteau à goûter pendant toute l'année. Sur la page de droite, la couverture d'une bref guide touristique de Milan, avec un catalogue des produits Baj.

LA
**Rinomata Confetteria e Pasticceria
 GIUSEPPE BAJ**
 Milano, Piazza Duomo, ang. S. Radegonda
*ha sempre pronta e freschissima
 la specialità tutta milanese del*
PANETTONE
 Premiato all'Esposizione Universale con
DIPLOMA DI PRIMO GRADO
*giudicato dalla giuria per la sua
 perfezionata fabbricazione e bontà*
 Il Panettone Giuseppe Baj, conservando
 il tradizionale aspetto e sapore, viene fab-
 bricato coi moderni sistemi e coi perfeziona-
 menti ultimi introdotti e perciò è atto all'e-
 sportazione, conservando per mesi i suoi
 principali e finora insuperati requisiti.

du XIX^e siècle, n'est pas de hauteur trop élevée, tandis que les panettoni "grands" sont devenus célèbres bien plus tard, notamment grâce aux produits Motta et Alemagna.

Les variations des dernières années sont innombrables, à savoir les revêtements extérieurs, l'ajoute d'ingrédients

supplémentaires dans la pâte, l'abolition de quelques ingrédients, par exemple les raisins secs ou les fruits confits.

Au contraire, pour l'amant "philologue" du panettone ce ne sont que des "simplifications" dénaturant le produit originaire, tellement parfait en soi qui n'exige aucune modification.



Bibliographie essentielle

Stanislao Porzio

Il panettone

Storia, leggende e segreti di un protagonista del Natale
Guido Tommasi Editore

Giovanni Franzone,
Franco Fava

Il panettone

e altri dolci milanesi
Libreria Meravigli Editrice

A.A.VV.

Dolce Natale

Panettone e Pandoro.
Una tradizione Italiana
Fratelli Alinari

Carlo Cracco, Davide Oldani
Carlo Cracco, Davide Oldani
e il lievito delle feste
Giunti Editore

Paolo Ragazzo,
Adriano Ravera, Elma Schena

I love panettone

Storia, lavorazione, curiosità e ricette del dolce italiano tipico delle feste
Spigolon Calcagno Editore

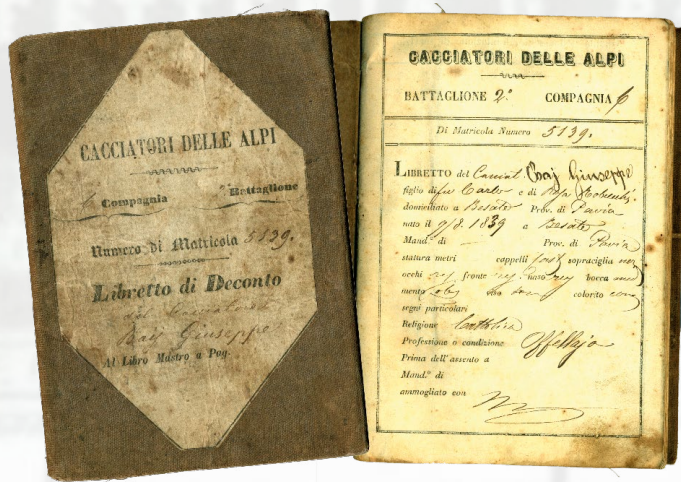


GIUSEPPE BAJ. *L'ofellajo* (boulangier)

Giuseppe Baj : qui était-il ? Né en 1839, il travailla dès la jeunesse dans la boulangerie de famille, où le panettone était fabriqué depuis un temps immémorial (des documents conservés chez la famille témoignent du début de l'activité en 1768). En 1859 et 1860, à l'âge de vingt ans, il prit part aux glorieuses campagnes pour l'unification de l'Italie en tant que volontaire garibaldien parmi les *Chasseurs des Alpes*.

En 1872 il ouvrit à Milan, sur la Plâce du Dôme, la Confetteria Baj, à laquelle il ajouta bientôt une activité intense de fabrication et commerce des panettoni, du chocolat et d'autres produits de confiserie, dans "un établissement à force hydraulique et à vapeur".

En 1887 Giuseppe Baj reçut le prix comme meilleur producteur de panettone de Milan. Cette victoire fut due, selon les Milanais, au fait que le "point-vente" bénéficiait du regard de la Madonnina, car la Confetteria Baj se situait exactement au pied de la plus haute flèche du Dôme. En vérité, Baj était universellement



reconnu comme l'un des premiers qui élevèrent le panettone du niveau de la production artisanale et de la diffusion locale, à une production quantitativement importante, avec une remarquable diffusion nationale et internationale, ainsi qu'un large réseau publicitaire du produit. Et toujours en maintenant un niveau très élevé de qualité.

Souvenirs des campagnes pour l'unification de l'Italie auxquelles Giuseppe Baj participa en tant que "Chasseur des Alpes". Sur le livret on lit : "Métier : Offellaio" (boulangier).



CONFETTERIA G. BAJ

FABBRICA PANETTONI

MARTINI ROSSI

PASTICCERIA G. BAJ - BOTTIGLIERIA

FABBRICA ROMANA

CELESTINI

Giuseppe Baj, avec les autres producteurs milanais de haut niveau de l'époque, jeta les bases pour le développement de ce segment de marché dans la seconde moitié du vingtième siècle. L'ancienneté et la renommée de l'activité de Giuseppe Baj se déduisent des chansonnettes qui résonnaient dans la tête de tous les Milanais aux environs de la fin du XIX^e siècle jusqu'au début du XX^e siècle :

*“Quando a Milano non vi era ancora il tramvaj
già si gustava il Panettone Baj”.*

*“Quand à Milan le tramvaj n'était pas encore arrivé
le Panettone Baj était déjà goûté”.*

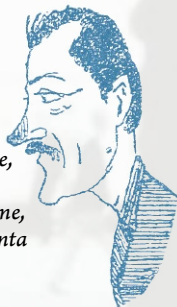
Giuseppe Baj eut la “chance” de ne pas assister à la tragédie de la Grande Guerre et à la conséquente suppression du commerce international à faveur des politiques autarchiques, qui réduisirent le panettone à un gâteau exclusivement italien. Le *Panettone Baj* continua à survivre pendant les Années Trente grâce à quelqu'un des enfants de Giuseppe (y compris Alfredo, le grand-père de César), quoiqu'à un niveau artisanal bien loin des fastes du passé ; et finalement il s'éteignit à la fin de la décennie, lors de l'éclatement de la Seconde Guerre Mondiale. Après la guerre, le gâteau milanais revint à offrir des moments de goût et bonheur aux foyers de tout le monde, mais désormais le *Panettone Baj* n'était qu'un souvenir. Jusqu'au 2016...

*Timbres attestant
l'entrée de Giuseppe
en Russie, où
il se rendit
en 1889 pour
établir un
accord de
fourniture de
panettoni à la
cour du Tsars.*



*Ci-dessous, Giuseppe Baj
dans une caricature
exécutée par l'un
des artistes qui
fréquentaient
la Confetteria Baj.*

*Sur la page de gauche,
la Confetteria Baj
dans la Place du Dôme,
au coin de la Rue Santa
Radegonda.*





HISTOIRES DE VIE À LA CONFETTERIA.

Les anecdotes, les histoires de vie liées à la Confetteria de Giuseppe Baj, sont beaucoup. À Milan il existait un métier particulier, disons de “sous-bois” : le “freguiatt” (dérivé de freguia, “miette” en dialecte milanais). Il s’agissait de la personne qui collectait les résidus et les miettes des boulangers et pâtisseries pour les revendre. On raconte que Giuseppe Baj donnait directement ses miettes aux pauvres, laissant les freguiatt sans travail.

La Confetteria Baj était fréquentée par beaucoup d’artistes, musiciens et écrivains qui la mentionnèrent et décrivèrent dans



Publicité du Panettone Baj sur un tram. En haut de la page, frise sur un papier à en-tête datant du 1892.

Sur la page de droite, les quatre premiers enfants de Giuseppe et Teresa posent, avec le panettone Baj, pour une affiche publicitaire à la moitié des Années '80 du XIX^e siècle.



PANETTONI K 2
FRANCO TUTTA ITALIA L. 6 50
IMBALLAGGIO COMPRESO

BAJ

PANETTONI K 2
FRANCO TUTTA ITALIA L. 6 50
IMBALLAGGIO COMPRESO

leurs œuvres. Parmi les habitués, par exemple, il faut rappeler le fondateur du *Futurisme*, Filippo Tommaso Marinetti, qui à Noël envoya toujours à ses amis un *Panettone Baj* avec des copies de sa revue *Poesia*, qui à présent sont d'une extrême préciosité et presque introuvables.



Giuseppe Baj avec son épouse Teresa Campiglio.

Marinetti, dans ses mémoires, déclare de vouloir fabriquer un “panettone géant de bonté et de digestion rapide, destiné à chasser la pastasciutta préhistorique”, mesurant six mètres de diamètre et deux de hauteur.

Les après-midis à la Confetteria Baj étaient égayés par Teresa, l'épouse de Giuseppe, qui jouait la musique au piano. La Confetteria Baj, avec quelques bâtiments tout près, comme le *Café Cova*, obtint un record curieux : l'éclairage électrique. En effet, en 1883 la première centrale électrothermique d'Europe – et la deuxième du monde après celle de Chicago construite par l'ingénieur Colombo sur un projet Edison – fut mise en service exactement dans la rue Santa Radegonda.

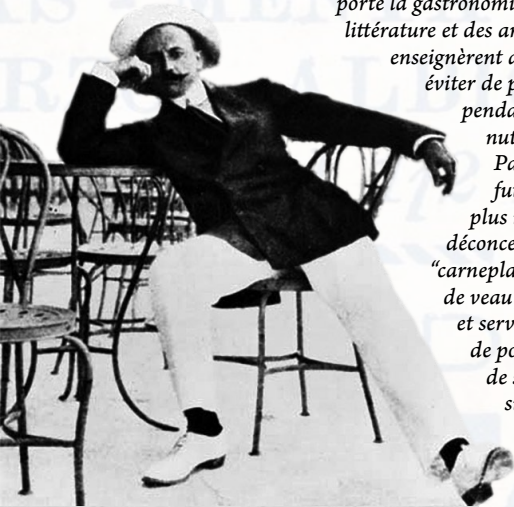
Depuis ce jour, les clients de Giuseppe Baj furent accueillis à la lumière des ampoules électriques.

Le 26 Décembre 1883, à quelques pas de la Confetteria Baj, La Scala ouvrait sa saison avec *La Gioconda* de Amilcare Ponchielli, provoquant l'émerveillement du public : La Scala fut

en effet le premier théâtre du continent à être éclairé par l'électricité, et précisément par 2880 lampes à incandescence.

*Filippo Tommaso Marinetti.
Les futuristes ont le mérite d'avoir
porté la gastronomie au niveau de la
littérature et des arts figuratifs. Ils
enseignèrent aussi qu'il faut
éviter de parler de politique
pendant l'expérience de la
nutrition.*

*Parmi les recettes
futuristes les
plus insolites, sinon
déconcertantes, citons le
"carneplastico" : un cylindre
de veau farci de légumes
et servi sur trois boules
de poulet et un anneau
de saucisse ; le tout
surmonté d'une
couche de miel.*





Sur la gauche, boîte d'expédition en bois pour le panettone de 2 kg. La marque actuelle est tirée de cette boîte.

Sur la page, deux cartes à collectionner insérées dans les produits Baj. L'une appartient à la série de l'Histoire Romaine, l'autre au thème "La Poste au Cachemire".

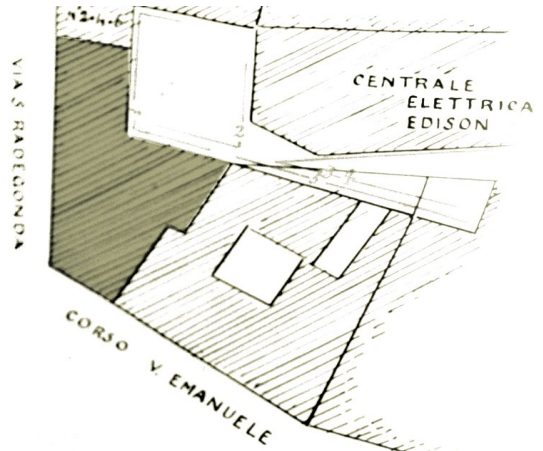


Très ample le choix des emballages utilisés par Giuseppe Baj pour les dragées, en bois peint ou laqué, en métal et carton.

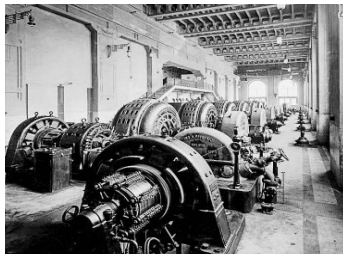




“Le Dôme de Milan vu par la ‘Corsia dei Servi’
(la voie des Serves)”. Toile exécutée en 1901
par le peintre hollandais Pierre Henry Theodor Teta
van Elven (Amsterdam 1831 - Milan 1908)
et conservée à Milan, dans les Gallerie d’Italia.
À droite, au coin de la Rue Santa Radegonda,
où le tram est à en train de passer, la Confetteria Baj.
Dans le plan de l’époque, en couleur, la Confetteria Baj.



*La Confetteria Baj
confinait avec la centrale
électrique Edison. À côté,
les générateurs électriques.
À droite, la Scala éclairée
par des ampoules
électriques le 26 décembre
1883.*





Cesare Baj



Tomaso Baj

LE PANETTONE BAJ AU XXI^e SIÈCLE. Plus d'un siècle est passé depuis l'époque de splendeur du *Panettone Baj*. Après plusieurs décennies d'oubli, deux directs descendants de Giuseppe Baj – Cesare, qui a été éditeur, concepteur de jouets scientifiques et aviateur, et son fils Tomaso, concepteur en communication – ont aperçu une attraction ancestrale et irrésistible.

En regardant toutes les traces laissées par leur ancêtre, les belles affiches anciennes de presque 150 ans, les robustes emballages d'expédition de l'époque, les idylliques photographies des enfants Baj entourés des panettoni pour publiciser les produits destinés à la famille, Cesare et Tomaso ont aperçu une sorte de "rappel chromosomique" vers ce secteur d'entreprise.

C'est ainsi qu'est née l'idée de relancer la production du *Panettone Baj* en guise "XXI^e siècle", combinant les qualités d'une recette ancienne de 250 ans aux techniques de production les plus modernes.

Pour la gestion des aspects liés à la production, Cesare et Tomaso se sont adressés aux meilleurs spécialistes du secteur de la confiserie : des experts qui travaillent depuis des décennies dans l'industrie de la confiserie et qui gèrent sagement le choix des ingrédients et le contrôle de la qualité, conformément à la recette originaire. En plus, les Baj ont reversé dans cette entreprise l'expérience professionnelle qu'ils ont acquise dans divers secteurs d'activités, et notamment dans le domaine des médias. Voici les choix fondamentaux.

« Il ne fait aucun doute que le *Panettone Baj* doit être petit, comme il l'était originellement. En ce qui concerne les ingrédients, la qualité doit être excellente, comme l'étaient les ingrédients naturels utilisés dans les siècles passés ».

En fin, le *Panettone Baj* du XXI^e siècle devrait être reconnu comme un délicieux panettone du XIX^e siècle, si Giuseppe Baj le goûtait dans un test imaginaire de qualité "à travers les siècles". En d'autres mots, le *Panettone Baj* du XXI^e siècle devra être à la hauteur de celui qui eut des nombreux prix et médailles à l'Exposition de Milan en 1887 et dans d'autres expositions universelles.

« Bien sûr – poursuivent les Baj – un panettone avec ces caractéristiques d'excellence se trouve tout à fait et intentionnellement dans le segment haut de gamme du marché. Cependant, le panettone



Le pavillon de Giuseppe Baj à l'exposition internationale de Milan en 1887.

Le secret...

La qualité du *Panettone Baj* se cache dans une recette ancienne de deux siècles et demi, dans la levure mère qui donne le souffle à chaque panettone, dans la haute qualité des ingrédients, dans l'art de sa fabrication.

Sa levure mère a presque 100 ans : elle a été soigneusement surveillée par des générations de maîtres pâtissiers qui la renouvèlent constamment avec amour. Le *Panettone Baj* passe par un processus de fabrication lente et un repos adéquat : seulement depuis quelques jours il est enfourné et soumis à une lente cuisson. Le résultat est un panettone moelleux et naturel, qui restitue intacts les divers parfums et les saveurs de ses ingrédients très raffinés, sans conservateurs ni additifs chimiques.

Giuseppe Baj pendant les
Années '70 du XIX^e siècle.



n'est pas un produit de première nécessité ; il n'est acheté que quelques fois pendant l'année. Il serait fort dommage que l'on renonce au plaisir d'un produit délicieux et que nous et nos familles ne saissions pas l'occasion de raffiner notre goût et de sensibiliser notre expérience culinaire, seulement au prix de quelques cafés épargnés pendant l'année ».

Enfin, nous demandons aux Baj : « quel est le stimule le plus intime et profond qui vous a amené à transformer une vieille activité, dont le souvenir ne s'était conservé que dans la mémoire de famille, dans une marque moderne ? »

« Tout d'abord, le plaisir d'honorer un ancêtre que nous n'avons jamais rencontré, mais avec qui nous sentons une forte liaison idéale, fondée sur l'admiration pour son grand esprit d'entreprise ; deuxièmement, la nostalgie d'un temps merveilleux de notre histoire, les dernières décennies du XIX^e siècle, caractérisées par le progrès des sciences et des technologies, par un fort esprit cosmopolite et l'éclatement des premières avant-gardes littéraires et artistiques. En particulier, nous considérons comme très fascinante la connexion subtile du *Panettone Baj* avec 'l'aéro-poète' Marinetti et le *Futurisme*, un mouvement culturel révolutionnaire, à qui – Cesare Baj ajoute – je me sens attaché même en tant qu'aviateur. Il ne faut pas oublier que dans les premières années du XX^e siècle les cieux se sont remplis de machines volantes ».

« En plus l'idée, qui nous plaît beaucoup, d'ajouter un grain d'excellence à l'excellence dont l'Italie est maîtresse, dans le domaine des panettoni, ainsi que dans le goût, le design et la créativité ».

« Enfin, le plaisir d'appartenir, en tant que très petites entités, au Club – idéal, bien sûr, mais en fait existant – des fabricants de panettone de haute qualité. Ceux-là, depuis plus de deux siècles, avec et sans le grand-père Giuseppe, ont tenu élevée la bannière de l'esprit milanais et de l'industrie italienne dans le monde entier, grâce à leur produits excellents. Pour cette raison, ils méritent admiration universelle et gratitude ».

Terminons-nous en citant une devise ?
Bien sûr ! En pensant à notre ancêtre Giuseppe, et dans l'espoir d'opérer en sa mémoire avec dignité : Milan l'è on gran Milan, comme on dit en dialecte milanais.



Les six enfants de Giuseppe Baj posent avec Teresa, leur mère. Le premier à gauche, debout, est Alfredo, le grand-père de Cesare.

PREMIATA CONFETTERIA



GIUSEPPE BAJ
Milano