



Le **salambo**, le **salammbô**, le **gland** ou encore le **commissaire**, est une pâtisserie française, un chou de forme oblongue en pâte à choux, garni de crème pâtissière à la vanille, puis glacé au sucre cuit au cassé.

Le nom de la pâtisserie viendrait de « Salambo », un des noms de la déesse Astarté, qui a inspiré le prénom de l'héroïne du roman *Salammbô* de Gustave Flaubert paru en 1862.

Le gâteau rendrait également hommage à *Salammbô*, un opéra en cinq actes et neuf tableaux d'Ernest Reyer, compositeur français, sur un livret en français de Camille du Locle, et d'après le roman éponyme de Gustave Flaubert. Il est créé le 10 février 1890 au Théâtre National de la Monnaie à Bruxelles