

CONFISERIES REGIONALES

LE NOUGAT DE MONTÉLIMAR (Rhône-Alpes)

Dès l'Antiquité, on fabriquait du nougat dans le bassin méditerranéen. Il apparaît en France au Moyen-Age. Aujourd'hui, il compte parmi les incontournables de la confiserie traditionnelle et c'est à Olivier de Serre, qui développa la plantation d'amandiers dans la région, que Montélimar doit son nougat. Blanc, moelleux ou dur, la recette du nougat de Montélimar est ancestrale et n'a pas changé : du miel et du sucre, des blancs d'œufs, des amandes douces, des noisettes et des pistaches.

La plus belle légende concernant l'origine du nougat remonte au XVIIe siècle, et raconte que l'appellation " nougat " viendrait de l'expression "tu nous gâtes" !

LES PÂTES DE FRUITS DE PROVENCE (Provence)

L'origine de cette confiserie remonte au Moyen-Age, à cette époque, les pâtes de fruits portaient le nom de "confitures sèches" et tenaient davantage d'une méthode de conservation des fruits qui permettait de les consommer en toutes saisons.

Faites de pulpe de fruits et de sucre, ces douceurs de choix ont trouvé naturellement leur place en Provence.

LES FRUITS CONFITS D'APT (Provence-Côte d'Azur)

Ce sont les Romains qui, dit-on, sont à l'origine du confisage au miel. Une méthode utilisée pour conserver les denrées périssables. Aujourd'hui, le principe du confisage consiste à remplacer le liquide contenu dans le fruit par un sirop de sucre et la ville d'Apt atteint la perfection dans cet art. Une tradition qui remonterait au séjour des papes en Avignon...

LE CALISSON D'AIX (Provence)

Un losange qui rappelle un sourire... un cœur moelleux et fondant fait d'amandes et de melon confit habillé d'un manteau de pain azyme et de sucre poli... Une boîte en carton de la même forme et de la même couleur que la friandise.

C'est ainsi qu'apparaît le calisson d'Aix en 1454 lors du mariage du Roy René avec Jeanne de Laval. En 1630, lors de la grande peste, il fut distribué Donné au en communion à la place des hosties pour prévenir cette épidémie. Aujourd'hui la précision de sa fabrication et la délicatesse de sa recette sont perpétués par les Calissonniers d'Aix.

LE NOUGAT NOIR DE PROVENCE (Provence)

Le nougat de Provence perpétue la lointaine tradition du nougat dont la pâte n'était pas aérée. Très fortement caramélisée, cette pâte au miel de Provence agrémentée d'amandes douces, de noisettes et parfois de grains de coriandre ou d'anis prend une coloration très foncée qui lui vaut son nom et sa saveur unique.

LES RÉGLISSES D'UZÈS (Provence-Côte d'Azur)

Plante cultivée dans le bassin méditerranéen, la réglisse était déjà connue des Egyptiens pour les vertus thérapeutiques de ses racines. C'est en 1855 qu'elle apparaît à Uzès. De la racine on obtient le suc par décoction puis l'extrait par évaporation. La réglisse est ainsi la base de nombreuses confiseries.

Présentées en bâtonnets, pastilles ou gommes, les réglisses sont parfumées à l'anis, à la violette ou au miel.

LES MARRONS GLACÉS D'ARDÈCHE (Rhône-Alpes)

Qui dit Ardèche dit châtaigniers et pense marrons glacés. Friandise ô combien savoureuse mais délicate à fabriquer, le marron glacé est à l'honneur dès le règne de Louis XIV. Il y est déjà considéré comme une douceur de choix. Consommé presque exclusivement à l'occasion des fêtes de Noël et du Nouvel An, le marron glacé occupe une place à part dans l'univers des confiseries.

LES PASTILLES ET SUCRES D'ORGE DE VICHY (Auvergne)

C'est le chimiste Darcet qui est à l'origine de ces fameuses pastilles digestives, à la forme octogonale si caractéristique et au poinçon gravé de la marque. Née en 1825, la plus célèbre des pastilles est réalisée en sucre comprimé et contient les principes actifs des sels de l'eau de Vichy, obtenus par évaporation. Encore plus anciens que la pastille, les Sucres d'orge de Vichy sont des bonbons de sucre cuit, ronds, aromatisés aux fruits et enveloppés de cellophane. Ils existent depuis le XVIe siècle.

LES PÂTES DE FRUITS D'AUVERGNE (Auvergne)

Fleurons de la gastronomie locale, les pâtes de fruits sont une tradition très ancienne dans le Puy de Dôme. Vieille de cinq siècles, cette spécialité est aujourd'hui fidèle à sa réputation : l'Auvergne produit toujours de délicieuses pâtes de fruits, notamment à l'abricot et à la cerise.

LE TOURON (Midi-Pyrénées)

Originaire de Catalogne, le touron a gagné les régions frontalières françaises et notamment Perpignan. Fin mélange d'amandes grillées à cœur et de miels sélectionnés, il inspire une multitude de recettes.

LES CACHOUS (Midi-Pyrénées)

Gommes, pâtes, pastilles, dragées, aujourd'hui, les confiseries à la réglisse sont extrêmement variées. Le fameux Cachou " à boîte jaune " en est un exemple. Créé en 1880 par Léon Lajaunie, un pharmacien de l'Ariège, le cachou du même nom se décline, outre sa formule traditionnelle, aux parfums de menthe et de vanille. Nés à Toulouse, les cachous n'ont jamais quitté leur ville natale.

LES VIOLETTES DE TOULOUSE (Midi-Pyrénées)

Dans le Midi, l'art de confire les fleurs est aussi ancien que le confisage des fruits. Et si la violette cristallisée est déjà employée au XVIIe siècle, ce n'est qu'à partir du XIXe siècle que les plantations se multiplient et que cette fleur impériale décore les desserts après avoir orné les salades. Difficiles à fabriquer et d'un prix élevé, les violettes cristallisées de Toulouse sont, aujourd'hui encore, essentiellement utilisées comme élément décoratif.

LES BOULETS DE MONTAUBAN (Midi-Pyrénées)

Créés pour célébrer la vaillance et la victoire des habitants de Montauban sur les troupes de Louis XIII qui assiégèrent la ville en 1621, les boulets de Montauban sont des noisettes grillées habillées d'un manteau de chocolat noir paré d'une fine et craquante couche de sucre.

LE COTIGNAC D'ORLÉANS (Centre)

Dans sa petite boîte ronde en épice, ayant pour drôle de nom "la friponne", se cache un savoureux trésor : une pâte de coing, appelée cotignac, d'un beau rouge foncé que l'on savoure lentement avec délice. Cet ancêtre du roudoudou est l'une de nos plus anciennes confiseries. Elle figurait régulièrement dans les menus médiévaux et fit les délices des rois et des princes. Aujourd'hui, sa recette ancestrale reste inchangée.

LA PRALINE DE MONTARGIS (Centre)

Née en 1662 dans une petite ville du Gâtinais, la plus célèbre des pralines porte le nom de son créateur le duc de Choiseul, comte de Plessis-Praslin pour lequel son cuisinier Clément Jaluzot, mit au point la recette. Elle se reconnaît à sa robe brun foncé bosselée de toutes parts, qui cache une goûteuse amande et lui donne cette saveur unique.



L'ANGÉLIQUE CONFITE DE NIORT (Poitou)

Douceur à base de plantes, l'Angélique constitue à elle seule l'une des plus belles pages de la confiserie française. La légende attribue sa provenance aux vallées de l'Himalaya et, aux Croisés, son introduction en France pour ses vertus thérapeutiques. Mais ce sont les sœurs de la Visitation de Sainte-Marie qui auraient instauré la fabrication de l'Angélique confite à Niort. Elle a connu son heure de gloire au XIXe siècle sous la gouge et le couteau des confiseurs-sculpteurs. La cité poitevine perpétue aujourd'hui la tradition, pour le plus grand plaisir des amateurs de ces bâtons d'émeraude à la saveur aromatique si particulière.

LE GALLIEN DE BORDEAUX (Aquitaine)

Tous les visiteurs de Bordeaux connaissent les ruines du Palais Gallien, datant du IIIe siècle. Cet édifice a donné son nom à une douceur : créée en 1939, le Gallien est un fin praliné enrobé de nougatine.

LE TOURON DU PAYS BASQUE (Limousin)

Est-ce à l'influence de la confiserie du même nom d'origine espagnole, ou tout simplement à sa forme que le Touron doit son nom ? Probablement les deux. Ni miel ni amandes grillées pour les Tourons du Pays Basque, ce sont de savoureuses petites bouchées, toutes rondes et colorées, élaborées à base de pâte d'amandes et parfumées avec différents fruits.

LE BERLINGOT DE NANTES (Bretagne)

Avec celui de Carpentras, il est l'un des berlingots les plus réputés de l'hexagone. Fait de sucre cuit, il avait autrefois la forme d'une coquille d'escargot et se vendait en petits cornets dans les rues de Nantes. Plus petit que celui de Carpentras, il en a aujourd'hui la même forme, celle d'un tétraèdre aux côtés renflés et se différencie de l'autre par son aspect opaque et sans rayures.

LE CAMEL AU BEURRE SALÉ (Bretagne)

La Bretagne est, par excellence, le pays du beurre salé et les grands-mères l'utilisaient déjà, il y a fort longtemps, dans la fabrication de caramels destinés à leurs petits-enfants. C'est sur cette tradition que sont nés les CBS ou caramels au beurre salé, douce alliance de salé et de sucré. Natures ou agrémentés d'amandes, de noisettes ou de noix ; au chocolat ou à la vanille, ils se présentent toujours en papillotes de cellophane.

LA NINICHE (Bretagne)

Un cylindre long et étroit monté sur un bâtonnet. Plus de cinquante variétés pour une confiserie plus que cinquantenaire... Il s'agit bien entendu de la niniche. Ces sucettes ô combien célèbres sont fabriquées avec du caramel pur beurre, un feuilleté praliné, ou du sucre de canne et des arômes naturels de fruits.

LES CAMELS DE NORMANDIE (Normandie)

Ce sont des caramels tendres enrobés de caramel dur, fabriqués avec de la crème provenant du village de Camembert et présentés dans une véritable boîte à fromage.

LE SUCRE DE POMME (Normandie)

C'est à Rouen au milieu du XVIe siècle, qu'est né le sucre de pomme. Rien de plus naturel ! Les vergers regorgeaient de pommes reinettes et le sucre de canne y arrivait par bateau. L'impératrice Marie-Louise en était très friande et sa présentation initiale était digne des rois. Aujourd'hui, le sucre de pomme a troqué ses beaux habits d'antan pour un petit étui de papier et, des fastes du passé, il a gardé ses jolies vignettes représentant les monuments de Rouen.

LA BÊTISE DE CAMBRAI (Nord-Pas-de-Calais)

Il y a près de deux siècles, Emile Afchain, alors apprenti confiseur chez ses parents à Cambrai, commit une erreur en brassant la pâte à bonbons. Sa mère lui cria alors avec colère : "Tu ne fais que des bêtises !...". Mais les bonbons se vendirent fort bien et furent très appréciés. Ainsi est née la Bêtise de Cambrai, un joli bonbon à la menthe qui ressemble à un petit coussin gonflé, rayé de sucre caramélisé, et qui se décline aujourd'hui au chocolat et aux fruits.

LA PASTILLE DU MINEUR (Nord-Pas-de-Calais)

Bonbon de sucre cuit, d'aspect lisse et brillant, aux extraits naturels de plantes, la pastille du mineur est pleine de force et de caractère, à l'image du Nord-Pas-de-Calais sa région d'origine. Née dans un pays minier où les maladies respiratoires étaient fréquentes, elle est réputée et appréciée pour ses propriétés rafraîchissantes.

LA BERGAMOTE DE NANCY (Alsace-Lorraine)

C'est au bon roi René, duc de Lorraine et roi de Naples et de Sicile au XVe siècle, que l'on doit l'introduction de la bergamote. Quatre siècles plus tard, Jean-Frédéric Lillich invente le merveilleux petit bonbon de sucre cuit, ambré, en forme de tablette carrée, au goût subtil et légèrement acidulé. Indissociable de la ville de Nancy, la Bergamote est, aujourd'hui encore, fabriquée de façon artisanale par les maîtres confiseurs de la ville.

L'ANIS DE FLAVIGNY (Bourgogne)

Au départ simple plante ombellifère de taille modeste, cultivée dans la région de Flavigny, dont les graines disposent de vertus curatives, l'anis flavienne est devenu ce petit bonbon de sucre, tout rond, renfermant un grain d'anis confit et qui ne pèse pas plus d'un gramme. On le doit notamment aux sœurs ursulines qui, au XVIIe siècle se lancent dans la fabrication d'anis confit. De six mois pour réaliser cette confiserie en 1632, quinze jours suffisent aujourd'hui pour une recette traditionnelle inchangée.

LE NÉGUS DE NEVERS (Bourgogne)

Un petit carré de chocolat plongé dans un bain de sucre pendant une seconde. Ainsi naît, en 1901, le Négus de Nevers, une confiserie au cœur moelleux et fondant caché dans une coque croquante. Transparent comme une pierre précieuse à la teinte chaude, le Négus fut créé par Grelier, confiseur à Nevers, en hommage au roi des rois, l'empereur Napoléon III.

Plus que centenaire, le Négus continue à être fabriqué dans le respect de la tradition et se vend toujours dans la même très belle boîte de métal.

LA FORESTINE DE BOURGES (Centre)

En 1879 naissait le premier bonbon de sucre cuit fourré, la Forestine. Son nom s'inspire de celui de son créateur Georges Forrest. Friandise de sucre satiné, fourrée d'un onctueux praliné au chocolat, elle ressemble à un délicat petit coussin de soie aux teintes pastel.

LE COCON DE LYON (Rhône-Alpes)

C'est pour rendre hommage aux soyeux de Lyon que fut créé en 1953, le cocon de Lyon ; une confiserie de fine pâte d'amandes parfumée à différents arômes et à l'apparence d'un cocon de ver à soie. Les premiers cocons de Lyon furent offerts au maire de la ville de l'époque, Edouard Herriot.

