



CONFISERIE - CONFITURE

L'Atelier et les explications du Maître d'Hôtel

Les confiseries

Un **bonbon** est un « aliment plaisir » réalisé avec des sucres cuits acidifiés (avec de l'acide citrique ou tartrique), parfumé et coloré avec des arômes et des colorants naturels ou artificiels. Le bonbon peut être aussi agrémenté de graisse, de produit laitier, de fruits...: *Berlingot, Bonbon à l'anis, Bonbon au lait, Bonbon au miel, Bonbon gélatiné, Bonbon gélifié, Calisson, Pastille, Peste rouge (chocolat caramel), Praline, Sucette, Sucre d'orge...*

Voici une liste de bonbons traditionnels par localités : *Angélique confite de Niort, Anis de Flavigny, Bergamote de Nancy, Berlingot de Nantes, Bêtises de Cambrai, Bonbon à la violette de Toulouse, Boulet de Montauban, Cachou Lajaunie de Toulouse, Calisson d'Aix-en-Provence, Calisson de Montpellier, Caramels d'Isigny en Normandie, Chiques de Bavay, Cocon de Lyon, Coquelicot de Nemours, Cotignac d'Orléans, Coussin de Lyon, Dragée de Verdun, Forestine de Bourges Fruit confit d'Apt, Gallien de Bordeaux, Grisettes de Montpellier, Négus de Nevers, Niche de Bretagne, Nougat de Montélimar, Nougat de Provence, Pastille de Vichy, Pastille du mineur du Nord-Pas-de-Calais, Praline de Montargis, Quernons d'ardoise Angers, Réglisse d'Uzès, Roudoudou (coquillage), Sucre d'orge de Vichy, Sucre de Pomme de Rouen, Touron catalan de Perpignan ou du Pays Basque...*

Les Anis de Flavigny sont des graines d'anis vert patiemment enveloppées de fines couches successives de sirop de sucre, délicatement parfumé à l'anis... mais aussi à la menthe, ou à la violette, ou à la fleur d'oranger...

La barbe à papa est confectionnée avec du sucre, le plus souvent coloré. Ce sucre est transformé en filaments à l'aide d'une machine spécifique qui, grâce des résistances électriques, le fait fondre. La force centrifuge fait échapper le sucre par de nombreux trous minuscules ; il se solidifie au contact de l'air, puis est enroulé autour d'un bâtonnet, jusqu'à former une sorte de boule dont l'aspect fait penser à du coton.



Anecdote L'histoire de la barbe à papa débute en 1897, lorsque William Morrison et John C. Wharton, confiseurs de Nashville au Tennessee la présentent à l'exposition universelle de Saint-Louis de 1904. Elle y remporta un énorme succès. Dans les pays anglophones, la barbe à papa est connue sous des noms différents : *candy floss* en Angleterre, *cotton candy* aux États-Unis, *fairy floss* en Australie...

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.

Les caramels sont réalisés avec du sucre cuit additionné de lait et de matière grasse animale ou végétale. Suivant le degré de cuisson, ils sont mous ou durs.

Anecdote : le **Carambar** a été créé en 1954 à Marcq-en-Barœul par Messieurs Gallois et Fauchille fils. Selon la légende, c'est par accident qu'un mélange de caramel et de cacao aurait atterri dans une machine déréglée et aurait donné naissance à la célèbre confiserie. Cette machine aurait produit du caramel en barres, d'où l'origine du nom « Caram'bar ».

Le chewing-gum ou gomme à mâcher est fait de gomme arabique naturelle fondue dans un sirop de glucose. La gomme arabique est la sève d'une variété d'acacias concassée et dissoute dans de l'eau. Elle est ensuite additionnée de sucre cristallisé et de sirop de glucose. La préparation est ensuite chauffée, filtrée, aromatisée et coulée dans de l'amidon à mâcher.

Les dragées et les pralines sont recouvertes d'une couche de sucre lisse ou rugueux entourant un noyau de fruit (amande...), de graine, de nougatine, de chocolat ou de liqueur.

La guimauve, fabriquée de façon artisanale, est confectionnée à partir d'un mélange de gomme arabique et de racine de guimauve concassée. La pâte est ensuite allégée avec des blancs d'œufs montés en neige, moulée, puis refroidie et recouverte de poudre d'amidon. De nos jours, les bonbons que nous connaissons sont fabriqués industriellement et la plante ne fait plus partie de leur composition.



A savoir la guimauve est une plante d'environ 1 mètre de haut principalement utilisée pour ses racines, ainsi que pour ses feuilles et ses fleurs. Outre sa contribution à la célèbre friandise, cette plante se distingue principalement par ses vertus apaisantes et thérapeutiques.

Astuces « trucs et trucs » La **guimauve** (*marshmallow en anglais ou chamallows de son appellation commerciale française*) se consomme également, au bout d'un bâton, grillée au-dessus d'un feu ou d'une flamme. Elle caramélise en surface, et se liquéfie en son cœur. Les guimauves peuvent aussi être passées au four micro-ondes.

La fraise tagada a été inventée en 1969 par la société Haribo. Elle se présente sous la forme d'une boule de guimauve aérée, recouverte de sucre fin coloré de rose et aromatisé.

Le loukoum (du turc *lokum*, et de l'arabe *rahat-ul holkum*) est réalisé à partir d'amidon et d'un sirop de sucre gélatiné, coloré et aromatisé d'un ingrédient essentiel : l'eau de rose.

Le nougat apparaît en France au Moyen-âge, c'est grâce à la plantation d'amandiers dans sa région, que Montélimar (Rhône-Alpes) en fit une de ses spécialités. Blanc, moelleux ou dur, la recette du nougat est ancestrale et n'a pas changé : c'est une pâte cuite faite de sucre et de miel, de blancs d'œufs, d'amandes douces, de noisettes et de pistaches. La légende raconte que l'appellation « nougat » viendrait de l'expression « tu nous gâtes »!

Le nougat noir 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 pastilles 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.



Le sucre d'orge : sa fabrication traditionnelle se faisait en mélangeant du sucre avec de la tisane d'orge. Aujourd'hui, même si le nom reste inchangé, l'orge n'entre plus nécessairement dans sa fabrication.

Le touron (*turrón* en espagnol, *torró* en catalan-valencien) est une confiserie espagnole qui est dans sa forme originelle proche du nougat : à base de miel, de sucre, de blanc d'œuf, et d'amandes effilées. On trouve 2 variétés principales de touron : Le **Torró Blanc** (mou), dit *de Xixona / Jijona* : à base d'amandes en poudre, il forme un nougat mou, de couleur marron, très sucré et huileux. Le **Torró Dur** (dur), dit *d'Alacant / Alicante* : à base d'amandes entières, ressemble davantage au nougat, mais sous une forme particulièrement dure, même à découper.

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 gommages, les réglisses sont parfumées à l'anis, à la violette ou au miel.

Anecdote : le fameux cachou « à boîte jaune », créé en 1880 par Léon Lajaunie, un pharmacien de l'Ariège, de sa formule traditionnelle, est une confiserie à la réglisse aux parfums de menthe et de vanille.

Les violettes de Toulouse L'art de confire les fleurs est aussi ancien que le « confisage » des fruits. Difficiles à fabriquer et d'un prix élevé, les violettes cristallisées sont essentiellement utilisées comme élément décoratif en pâtisserie.

Anecdotes : la trêve des confiseurs, *tradition imposée en France par Saint-Louis vers 1245 (La Trêve de Dieu)*, correspond à l'arrêt de l'activité politique et diplomatique pendant les fêtes de fin d'année. Par extension, elle est aussi associée à une cessation temporaire des hostilités et d'activités de toutes sortes. Ainsi, les confiseurs sont les seuls à travailler !



Les confitures sont faites à partir de fruits cuits dans du sucre:

-*pur fruit, pur sucre* veut dire que le sucre utilisé est exclusivement du sucre blanc.

-*pur fruit* veut dire que l'on a mélangé de la cassonade ou du sucre roux au sucre blanc.

Les pâtes de fruits. L'origine de cette confiserie remonte au Moyen-âge, 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. Elles doivent contenir au moins 75% d'extrait sec de fruit ; une réglementation très stricte commande leur aromatisation et leur acidification.

Les gelées sont faites du jus tamisé des fruits cuits.

Les marmelades sont faites avec des fruits ou des morceaux de fruits macérés plusieurs heures dans le sucre avant cuisson. Elles peuvent être *pur sucre, pur fruit* même si du sucre roux a été utilisé.

Les fruits confits 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 (Provence Côte d'Azur) atteint la perfection dans cet art. Une tradition qui remonterait au séjour des papes en Avignon... Les fruits, cueillis juste avant maturité, sont blanchis puis immergés successivement dans des sirops de plus en plus concentrés en sucre, jusqu'à ce qu'ils soient confits (80 % de sucre, 20 % de fibres et une faible teneur en eau). Après égouttage, les fruits sont enfin glacés, ce qui leur confère une esthétique parfaite tout en préservant leur moelleux et leur saveur.

Ô SERVICE

Des talents de demain



Fiche réalisée par Denis Courtiade