

CONFISERIE

Région PACA

Le fruit confit d'Apt

Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Apt est la capitale mondiale du fruit confit, une confiserie glacée au sucre, qui se déguste seule comme une bouchée ou s'utilise en pâtisserie.

La production concerne essentiellement la cerise (surtout le bigarreau), le melon, l'abricot, la poire, la prune, la figue, la clémentine, ainsi que l'angélique, faite à partir de la tige épaisse de cette plante, les écorces d'orange et de citron, le cédrat ou l'ananas... de la pastèque, de la fraise et même de la violette et du mimosa !

Le confisage consiste à remplacer l'eau des fruits par du sucre, en un procédé d'osmose. Plongés dans un sirop porté à ébullition, les fruits refroidissent ensuite lentement dans leur bain. L'opération est répétée de 5 à 12 fois. A chaque étape, le sirop est remplacé par un sirop à densité supérieure. Le procédé demande, au minimum, un mois, mais plusieurs sont nécessaires pour confire certains types de fruits.

Dans l'assiette

Le fruit confit, vendu au poids, en panier ou en boîte, est une gourmandise d'apparat qui ravit ses amateurs. En pâtisserie, le produit sert à garnir et à décorer gâteaux, brioches et, bien sûr, cakes.

Un peu d'histoire

La conservation par confisage est apparue en Provence dès le haut Moyen Âge. Les fruits étaient alors confits dans du miel, jusqu'à ce que le sucre, introduit pendant les Croisades, permette d'améliorer la technique. Apt fera de sa « confiture sèche », comme on l'appelle alors, l'une de ses spécialités, dont la renommée date de la venue des Papes en Avignon au XIVe siècle.

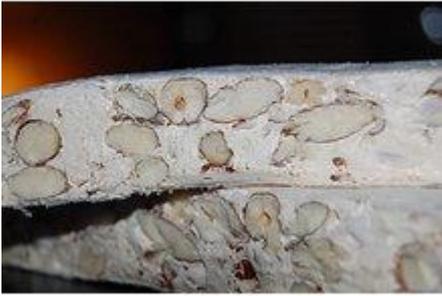
En 1868, l'anglais Mathieu Wood découvre cette spécialité aptésienne et favorise l'ouverture du marché britannique. Aussi au XIXe siècle les grands confiseurs aptésiens s'imposent : les frères Jaumard, Léon Rambaud, Fortuné Marliagues, puis Barrielle, Bardouin, Reboulin, Piton, Gay, Vial, Blanc...

Au début du XXe siècle, l'adoption du sucre-glucose, l'utilisation de la vapeur pour chauffer les « petites bassines » qui remplacent les poêlons et, surtout, la mise au point des cuves de conserve, permettant de stocker les fruits pendant de longues périodes avant confisage, font passer cette industrie dans une nouvelle ère. Cette activité florissante occupe près de la moitié de la population urbaine d'Apt (4574 habitants) en 1901. Après la Grande Guerre, les fruits confits d'Apt sont exportés dans le monde entier, en particulier en Angleterre, chez les fabricants de cakes, entraînant la mécanisation des usines en vue d'une production massive. Après la dernière guerre, l'activité redémarre, à nouveau portée par le marché anglais. Le milieu des années 1970 marque la fin de l'industrie familiale et traditionnelle.

Aujourd'hui, les usines d'Apt ne produisent plus qu'environ 15 000 tonnes de fruits confits par an. Créée en 1992, la confrérie du Fruit Confit d'Apt veille à maintenir vivace la tradition de ce fleuron de la gastronomie provençale

Le nougat blanc

Rhône Alpes, Languedoc Roussillon et Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Variante : nougat aux fruits.

Le nougat blanc est une confiserie de couleur laiteuse et tendre, confectionnée avec des blancs d'œufs, du miel, des amandes, ces dernières pouvant être remplacées par des noisettes ou des pistaches.

La fabrication est plus « évoluée » que celle du nougat noir. L'incorporation de blanc d'œuf au miel et au sucre permet, en effet, d'obtenir une pâte aérée et blanche. Selon la recette traditionnelle, il convient d'abord de faire cuire le miel de Provence lentement au bain-marie. Puis on lui incorpore un sirop de glucose et des blancs d'œufs montés en neige bien ferme. On laisse cuire encore quelques minutes, en remuant à la spatule, avant d'ajouter les amandes demi-grillées et bien chaudes. On peut ajouter également de la vanille, de l'eau de fleur d'oranger. Une fois le mélange rendu bien homogène, on le déverse dans un cadre en bois au fond tapissé de papier hostie (feuille azyme). On recouvre ensuite du même papier et on tasse avec une planche surmontée d'un poids. Un fois refroidie, on démoule la plaque pour la détailler en barres.

Dans l'assiette

Le nougat blanc, l'un des treize desserts¹ de Noël de Provence, se déguste toute l'année. A la coupe ou en petits cubes ou en bâtons ou bâtonnets enveloppés de papier, vendu au détail, en sachets ou en coffrets, il fait la joie des touristes de passage dans la région.

Un peu d'histoire

Il existait en Provence trois catégories de nougat : le blanc, le noir et, moins connu de nos jours, le rouge (à la rose et aux pistaches). Une dizaine de localités provençales (dont Allauch, Sault et Signes, ainsi qu'Ollioules, Peyruis, Saint-Tropez, Marseille...) continuent à se faire une réputation de la fabrication de cette spécialité ancestrale dont la « capitale » est fixée à Montélimar.

La papaline d'Avignon

Rhône Alpes, Languedoc Roussillon et Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Friandise incontournable de la cité des Papes, la papaline d'Avignon représente un chardon rose hérissé de piquants, fait de deux couches chocolatées emprisonnant un intérieur alcoolisé à base d'origan du Comtat.

Le confiseur préforme dans de l'amidon des alvéoles destinées à être remplies de cette délicieuse liqueur. Cristallisée superficiellement après séchage, la coque de sucre est prête pour l'enrobage. Celui-ci s'effectue au fin chocolat mi-amer, permettant de consolider le bonbon-liqueur. Un second enrobage intervient, au chocolat rose cette fois. La finition s'effectue grâce à une brosse spéciale qui permet de réaliser les pointes, lorsque le chocolat est encore un peu liquide. Au bout de quelques jours, la première coque de sucre ayant fondu au contact de la liqueur, il ne restera que liqueur et chocolat.

Dans l'assiette

Sitôt croquée dans la bouche, cette dualité improbable ravira les papilles des gourmands.

Un peu d'histoire

La papaline, ainsi nommée en souvenir du passage des papes en Avignon, fut créée en 1960 par les maîtres pâtissiers de Vaucluse. Carpentras ayant son berlingot, Aix son calisson, ils voulurent doter la préfecture du Vaucluse d'une spécialité reprenant les produits du terroir. Cette friandise est inscrite à l'inventaire du Patrimoine National des Spécialités Françaises.

Le berlingot de Carpentras

Rhône Alpes, Languedoc Roussillon et Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Bonbon à l'origine à base de sirop de fruit confit, le berlingot de Carpentras est cette fameuse petite pyramide dure et translucide, nervurée de rayures blanches, dont la couleur indique le goût : rouge (étonnamment !) pour la menthe, vert pour l'anis, jaune pour le citron, orange pour l'orange. De nouveaux parfums se sont rajoutés : melon, cerise, fraise-mandarine, pomme, framboise, violette, chocolat, café et même coca.

Quatre étapes se succèdent pour la fabrication du berlingot : la cuisson du sucre et du glucose mélangés à l'extrait de parfum qui donnera le sirop, l'étirage, puis le malaxage du gros boudin de sucre, enfin, le découpage à la berlingotière et la mise sur claies. Suivra l'emballage.

Dans la poche

Ce bonbon amusant et multicolore, fleurant bon le passé, fait la joie des enfants et des adultes.

Un peu d'histoire

Le nom de berlingot¹ viendrait du provençal *berlingau* (signifiant « osselet »), ou bien de l'italien *berlingozzo*. La légende en attribue la paternité à un certain Sylvestre, pâtissier du pape Clément V au début du XIV^e siècle... oubliant que ce type de confiserie est probablement d'origine arabo-andalouse.

En Provence, son inventeur est le confiseur François Pascal Long qui, en 1840, eut l'idée de recuire un sirop de fruits confit. Rajoutant de la menthe, il étira un ruban irisé de couleur ambrée. Sur celui-ci, il aura l'idée de plaquer une pâte sucrée blanche donnant ces fines rayures claires qui resteront la marque distinctive du berlingot de Carpentras. D'autres confiseurs se mettront à fabriquer ce berlingot qui fait fureur sur les foires et marchés. L'un d'entre eux, Gustave Eysseric (1824-1897), se met à les conditionner dans de jolies boîtes en métal, contenant à l'intérieur un déshumidificateur pour faciliter leur conservation. Insatisfait de l'aspect poisseux, collant et opaque du bonbon, il poussera plus loin ses recherches en mélangeant du sucre et de la cassonade avec du sucre fin pour obtenir une pâte qu'il parfamera au citron, à la menthe, à l'anis, à l'orange. Louis Long, successeur de François Pascal Long, innovera à son tour en mettant au point la berlingotière, appareil de découpe rapide des rubans de bonbon. Ses successeurs, en 1909, Eugène et Pauline Raquillet, auront l'un de leur fils, Auguste, qui inventera une machine continue à fabriquer et à refroidir les berlingots, ainsi qu'un tapis roulant pour évacuer les bonbons. La dernière guerre provoque la déstabilisation de la production du fait du rationnement en sucre. La production redémarre, mais un nouveau déclin s'amorce au début des années 1960, seules cinq entreprises de confiserie se maintenant.

De nos jours, il ne reste que la « Confiserie de Carpentras » et la « Confiserie du Mont-Ventoux » qui produisent une centaine de tonnes de berlingots chaque année.

Le biscotin d'Aix

Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Variantes : biscotin de Bédarieux (région Languedoc-Roussillon), biscotin de Camarès (région Midi-Pyrénées).

Biscuit typique de la gastronomie aixoise, le biscotin d'Aix est une petite sphère crème de pâte sablée parfumée à la fleur d'oranger, enrobant souvent une noisette grillée, pesant quelques grammes.

Farine de blé, sucre, beurre, eau de fleur d'oranger et eau entrent dans la composition de la pâte. La recette moderne intègre une noisette grillée, roulée dans des tronçons de pâte. Les biscotins sont ensuite déposés sur une plaque huilée et vivement passés au four à haute température, afin qu'ils durcissent au mieux.

Dans l'assiette

Ces billes amusantes, dont l'originalité réside dans leur dureté sans pareille, apportent une touche de mondanité au tea time entre amis.

Un peu d'histoire

Les biscotins ne sont pas l'apanage exclusif de la bienheureuse Aix-en-Provence, mais leur fabrication y est attestée depuis 1740 et c'est dans cette ville qu'ils connaîtront la « consécration ».

Et s'il existe bien une recette de biscotins dans la *Nouvelle instruction pour les confitures*, ouvrage paru en 1692, attribué à Massaliot, celle-ci est très différente de celle qui nous intéresse.

A Aix, les biscotins figuraient en bonne place dans les devantures des confiseurs-pâtisseries de la première moitié du XIXe siècle. Le « biscotin moderne » est une recette incluant du sel et ajoutant une noisette. La confiserie Léonard Parli, à Aix, produit ce biscuit sec depuis près d'un siècle.

Le calisson d'Aix

Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Spécialité d'Aix-en-Provence depuis des siècles, le calisson est un petit losange fait d'une fine pâte de melon confit et de poudre d'amande¹ posée sur une feuille de pain azyme et nappée de glace royale.

La fabrication du calisson débute par la réalisation de la pâte : les amandes, mondées puis broyées avec des melons confits, sont additionnées de sirop de fruits. La pâte ainsi obtenue est déposée sur une feuille d'hostie et nappée de glace royale. Ce glaçage est fabriqué à partir de sucre, de blanc d'œufs et de vanille et légèrement teintée avec du caramel. Seconde étape, on procède au découpage des calissons en navettes, dont la forme effilée rappelle celle de l'amande, et on les cuit à feu doux. La durée de conservation des calissons reste limitée.

La qualité d'un calisson tient au subtil équilibre entre sa texture (la dent butte sur le glaçage, s'enfonce dans la mollesse de la pâte, rencontre l'élasticité asséchante de la fine couche de pain azyme) et son goût (sucré, amandé, melonné).

Dans l'assiette

Cette friandise exquise qui s'apprécie à tout moment de la journée, compte aussi parmi les treize desserts provençaux de Noël.

Un peu d'histoire

Les exégètes locaux se querellent depuis des lustres au sujet de l'étymologie du mot « calisson » (*canisson* ou *canissoun* en occitan provençal). Certains mettent en avant le fait que, chaque année, lors d'un office d'action de grâce à la Vierge de la Seds (sainte patronne de la Ville d'Aix), le prêtre prononçait la formule latine *venite ad calicem* (« venez au calice »), traduite en provençal par *venes touti au calissoun*... Cependant, l'hypothèse la plus vraisemblable penche vers une origine italienne. En effet, on retrouve une friandise à base de pâte d'amandes tant au XIIe siècle qu'au XVe siècle à Padoue et à Rome, dite *calisone*. Selon une autre légende, le calisson d'Aix serait apparu vers 1473, à l'occasion du repas de noce du second mariage du roi René d'Anjou. A cette époque, la culture des amandes est présente en Provence, et il se peut qu'une friandise de ce type ait pu exister. Aix deviendra d'ailleurs l'une des plaques tournantes du négoce de l'amande. Cependant, il faudra attendre le XIXe siècle pour que s'y ouvrent les premières fabriques de calissons. On en recensera une vingtaine au début du XXe siècle.

De nos jours, la fabrication du calisson demeure artisanale : la dizaine de fabricants de la ville, réunis au sein de l'Union des Fabricants des Calissons d'Aix (UFCA), perpétuent la tradition. Un peu partout en Provence, dans le Dauphiné et même plus loin, il se rencontre aussi de nombreux artisans fabriquant leurs calissons, certains variant leur format ou les habillant d'autres couleurs.

Le nougat noir

Rhône Alpes, Languedoc Roussillon et Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Le nougat noir est une confiserie très dure, composée à parts égales d'amandes grillées et de miel, et dont le mélange, « noirci » au feu, est déposé sur du papier azyme.

Pour sa fabrication, le miel doit bouillir dans le chaudron en cuivre pendant un temps précis. Puis on y verse les amandes non grillées, sans cesser de mélanger jusqu'à la fin de la cuisson. Lorsque le miel prend une teinte ambrée, le nougat est fait. On l'étale alors sur une plaque garnie de feuilles d'hostie (papier azyme) et l'on recouvre avec une autre feuille d'hostie. On étale au rouleau à pâtisserie, puis on couvre avec un poids, afin de bien presser la pâte. Juste avant qu'elle ne refroidisse complètement, on la coupe à l'aide d'un couteau bien tranchant. Le produit sera conditionné en barres, sachets ou coffrets.

Dans l'assiette

Fleur de treize desserts de Noël de la tradition provençale¹ avec le nougat blanc, ce nougat noir, corsé et craquant, fait le délice des gourmands à longueur d'année.

Un peu d'histoire

Il existait en Provence trois catégories de nougat : le blanc, le noir et, moins connu de nos jours, le nougat rouge, à la rose et aux pistaches. Le noir, confectionné avec du miel et des amandes, était appelé « nougat de ménage », car facile à fabriquer chez soi.

Le suce-miel d'Allauch

Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Friandise d'antan, le suce-miel est une sorte de barrette de miel serrée entre deux papiers pour la protéger de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Une cuisson de miel et de sucre dans de l'eau à plus de 100 °C, suivie d'une re-cuisson avec apport de glucose, permet d'obtenir une pâte brune. Celle-ci, coulée sur le marbre, à l'ancienne, ou sur un refroidisseur, sera étirée par une machine, procédé qui lui confèrera une teinte jaune clair. Le produit, préalablement étiré en rubans posés entre deux feuilles de papier sulfurisé et découpé, est conditionné en accordéon par sachets de dix unités.

Dans la poche

D'une douceur savoureuse, le plat bâtonnet de miel se suce après l'avoir réchauffé dans la main.

Un peu d'histoire

Cette friandise attachée à la ville d'Allauch (en banlieue nord-est de Marseille) est l'une des plus vieilles confiseries puisque datant du Moyen Âge. A cette époque, la seule matière sucrante utilisée en confiserie était le miel. A Allauch, le suce-miel apparaissait parmi les treize desserts de Noël.