



Bonbons & Confiseries :
Le partage au cœur d'**Halloween!**



Sommaire

Histoire et mythologie d'Halloween



Le partage au cœur d'Halloween
pour une fête «bon enfant» avec les bonbons !



Des recettes délicieusement frissonnantes !



Les masques d'Halloween :
simples comme un jeu d'enfant !



Des idées originales pour décorer
vos tables avec des bonbons !

La Chambre Syndicale Nationale de la Confiserie





Histoire & mythologie d'Halloween

La légende d'Halloween : une tradition celte qui a fait le tour du monde !

C'est du pays des druides barbus aux mystérieuses potions magiques qu'Halloween tire ses racines...

Cette tradition est issue du monde celtique et était célébrée il y a déjà plus de 2500 ans dans les pays de l'Europe actuelle, de l'Irlande à la Gaule.

Les Gaulois étaient alors le plus riche et le plus nombreux des peuples celtes. Dans leur calendrier, la nouvelle année commençait le 1^{er} jour de novembre, marquant la fin de l'été, l'engrangement des récoltes et le retour des bêtes des pâturages. Ce dernier jour de l'année, on supposait que les esprits faisaient une courte visite parmi les vivants, alors que le Dieu de la mort, Samain, tentait de réunir les âmes des défunts pour leur révéler leur sort. Au cours de cette première nuit de la nouvelle année, on exécutait un cérémonial rigoureux afin de s'assurer d'une bonne année à venir.

La fête de Samain était la plus importante des fêtes gauloises. Le festin rassemblait tout le village. La fête durait d'une semaine à quinze jours et, pour être certains de chasser les esprits, les Gaulois étaient grimés et portaient des costumes redoutables. **Véritable occasion de faire la fête : Halloween était né.**

A la venue du Christianisme, le Pape Grégoire III décida que la Toussaint serait célébrée le 1^{er} novembre. C'est alors que la veille de ce jour devint la fête de tous les Saints, autrement dit «*All Hallow's Eve*» qui s'est transformée par la suite en Halloween.

L'évolution d'Halloween : les offrandes se transforment en bonbons...

La culture celte disparut peu à peu en France, alors qu'elle se développait en Irlande, Ecosse et Pays de Galles. La famine conduisit les émigrés irlandais jusqu'aux Etats-Unis où se répandit la tradition d'Halloween.

C'est à la fin du 19^{ème} siècle, qu'Halloween fut déclarée fête nationale aux Etats-Unis avec ses jeux, ses divinations et la coutume du «*Trick-or-Treat*» ou «*Un bonbon ou je te jette un sort*», permettant ainsi aux petits et aux grands de faire la fête une journée et une nuit entière.

Désormais aux Etats-Unis et en Europe, durant tout le mois d'octobre, on prépare l'événement en décorant sa maison et en créant son propre déguisement de sorcière ou encore de fantôme...

Et le jour J, on crée moult friandises (à base de bonbons et de gâteaux) et décors à base de citrouilles évidées représentant des visages grimaçants et on se déguise en personnages imaginaires pour vivre pleinement cette fête.

Aujourd'hui en France, Halloween est **une fête de partage et de complicité entre adultes et enfants**, merveilleuse occasion de rompre la monotonie et la grisaille des longues soirées automnales, prémices de l'hiver...

**Et l'opportunité de partager et déguster des bonbons de toutes formes
et de toutes les couleurs !**





Le partage au cœur d'Halloween pour une fête «bon enfant»!

Halloween une fête merveilleuse d'échange et de partage... avec les bonbons

Le 31 octobre est l'occasion de partager des bonbons et confiseries dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Connue désormais d'un très vaste public, Halloween est symbolisée par un imaginaire affectif fort, qui contribue à l'installation de son succès, en particulier pour les enfants, qui la considèrent comme la fête des bonbons. Halloween est surtout une fête familiale puisque parents et enfants imaginent ensemble décors, déguisements et friandises.

C'est une excellente occasion de se réunir et de participer en famille au choix des bonbons, à la préparation de la fête, à la confection des décors... pour créer de réels moments d'échange entre petits et grands.

Les bonbons sont à l'honneur !

Complices de tous les moments, les bonbons sont plus que jamais les invités incontournables d'Halloween.

Noirs, rouges, verts, oranges,... De toutes formes et de toutes consistances... les bonbons d'Halloween sont symboles de partage, d'échange, de plaisir et de convivialité.

Les enfants déguisés, en petits groupes et accompagnés de leurs parents, hantent les rues et sonnent aux portes pour réclamer des friandises. Ils partent ainsi à la quête d'un butin sacré, accumulant bonbons et friandises, de maison en maison, les parents les aidant à porter leurs petits trésors. La chasse aux bonbons est ouverte !

Une fête « bon enfant »

Halloween permet aux parents de lier plus facilement connaissance avec leurs voisins qui se prêtent de bonne grâce au jeu des enfants.

Villes, villages, quartiers et rues deviennent alors de véritables lieux de fête, d'échange et de convivialité grâce aux bonbons.





Des recettes délicieusement frissonnantes... des idées de masques et de décors «tout bonbons» à partager !

D'origine irlandaise, **Trish Deseine** connaît bien la tradition d'Halloween qu'elle a largement fêtée durant son enfance... et encore aujourd'hui avec ses propres enfants !

Après la célébration des anniversaires et de la fête des mères, Trish Deseine a trouvé dans **les bonbons une source d'inspiration extraordinaire** pour créer, spécialement pour la Chambre Syndicale Nationale de la Confiserie, des recettes à partager et à déguster en famille, entre voisins ou entre amis au moment d'Halloween. Des couleurs, des formes, des textures et des arômes, un peu d'imagination et surtout beaucoup d'amour pour transformer les bonbons en desserts, décors, masques,...

Découvrez, à travers ses créations, mille et une façons de réussir la fête d'Halloween à la maison !

Des desserts aux couleurs de bonbons...

Les multiples goûts, textures et couleurs des bonbons permettent de combiner les saveurs à l'infini. Car le bonbon est avant tout sensation : sensation de goût et sensation de plaisir. Alors pour des recettes délicieusement frissonnantes, quoi de plus rigolo pour Halloween que **d'assortir les desserts aux couleurs des bonbons ?**

Pour changer de la traditionnelle tarte à la citrouille, on fait le plein de vitamines avec la soupe de fruits exotiques tout en créant de jolies assiettes avec ses bonbons préférés. Ces recettes, comme les décors, peuvent être réalisés par des enfants à partir de 8/9 ans (avec un adulte pas trop loin, tout de même...!).

La fête d'Halloween est avant tout l'occasion de se déguiser pour les petits comme pour les grands !

Alors à vos bonbons, papiers et rubans... pour fabriquer en famille, entre amis ou avec les copains de vos enfants, **des masques à croquer !** Chat noir, loup rouge ou encore lunettes citrouilles... il y en a pour tous les goûts !

Au centre de la fête, les bonbons deviennent également les pièces maîtresses pour créer **des décors originaux, et colorés**. Photophores, décors de tables et bouquets de fleurs et de bonbons... aussi amusants à fabriquer que jolis à regarder et délicieux à déguster !



Soupe jaune et rouge

Pour 4 personnes

Ingrédients

2 mangues bien mûres
1 ananas bien mûr
Le jus de 4 à 5 oranges
4 boules de sorbet à la framboise
Des bonbons d'Halloween jaunes
et rouges et quelques sucettes...

Préparation

Epluchez les mangues et l'ananas. Pressez les oranges pour en extraire le jus. Mettez ensuite tous les fruits dans un mixeur et réduisez-les en liquide. Rajoutez du jus d'orange si la soupe est trop épaisse. Si les fruits manquent de sucre, vous pouvez aussi rajouter un peu de sirop de sucre de canne.

Astuce

Les mangues et ananas surgelés sont très bons et déjà tout épluchés !

Versez la soupe dans des assiettes creuses et décorez-les avec **des bonbons d'Halloween jaunes et rouges**. Pour compléter cette soupe, déposez une boule de sorbet à la framboise au centre de chaque assiette.

Variante Soupe verte

Pour 4 personnes

Ingrédients

6 kiwis
2 pommes Granny
50cl de jus de pommes
Des bonbons d'Halloween verts
et quelques sucettes...

Préparation

Epluchez les kiwis et les pommes. Coupez un kiwi et une pomme en fines tranches pour décorer les assiettes.

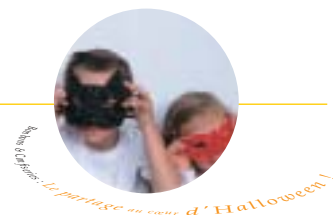
Mettez les autres fruits avec le jus de pommes dans un mixeur et réduisez-les en liquide.

Versez la soupe dans des assiettes creuses et décorez-les avec les tranches de fruits et **des bonbons d'Halloween de couleur verte**.

Pour donner un peu de croquant à ces soupes, écrasez finement quelques sucettes. Mélangez et dégustez, c'est délicieux !

Soupe croquante aux bonbons et aux sucettes

Bonbons & Confettis : Le partage au cœur d'Halloween !



Bonbons & Confettis : Le partage au cœur d'Halloween !



Les masques d'Halloween : simples comme un jeu d'enfant !

Attention pour la réalisation des masques, les plus petits doivent impérativement se faire aider par un adulte.

Pour créer son masque il faut :

Une feuille de papier

Une paire de ciseaux à bouts ronds

Du fil élastique ou un joli ruban

De la colle alimentaire

...et des bonbons !!! Choisissez-les d'une seule couleur pour rendre les masques encore plus délicieusement envoûtants !

Fabrication :

Dessinez les contours des masques sur la feuille de papier et l'emplacement des yeux.

Ensuite, découpez-les et faites les trous pour les yeux.

Une fois ces étapes effectuées, prenez l'assortiment de bonbons pour réaliser une mosaïque. Collez-les de façon à recouvrir toute la surface des masques.

Pour maintenir les masques, utilisez un fil élastique ou un ruban de couleur... laissez parler votre créativité !



Masque «Loup Rouge»

Ingrédients : Un assortiment de bonbons de couleur Rouge : Dragibus, Fraises Tagada, Nounours, Crocodiles, Zinzinfruit,...



Lunettes «Citrouille»

Ingrédients : Un assortiment de bonbons de couleur orange et verte : Dragibus, Car en Sac, Nounours, Crocodiles, Zinzinfruit,...



Masque «Chat Noir»

Ingrédients : un assortiment de bonbons de couleur noire : Réglisse, Dragibus, Car en Sac, ...



Le partage de votre d'Halloween !



DR

Des idées originales pour décorer vos tables avec des bonbons !

Bouquets de fleurs, sucettes et bonbons

Il faut :

Un grand verre à limonade droit et transparent. Un petit verre fin et haut. Des bonbons, des sucettes et des fleurs à assortir.

Préparation :

Mettez un peu d'eau dans le petit verre. Disposez-le ensuite au centre du grand verre à limonade en prenant soin de bien le laisser au milieu. Calez les bonbons autour du petit verre. Coupez les fleurs de manière à les faire déborder du haut du grand verre et placez-les dans le petit verre.

Plantez quelques sucettes parmi les fleurs pour un bouquet à croquer !



Photophores

Il faut :

4 verres à photophores
4 petites bougies blanches (de préférence qui ne coulent pas !)
Des bonbons multicolores non enveloppés.

Préparation :

Placez quelques bonbons dans chaque photophore.
Posez ensuite une bougie dans chaque verre. Puis caliez bien les autres bonbons autour de la bougie.

Attention ! Ne pas laisser brûler la bougie trop longtemps pour ne pas gâcher les bonbons !



Décor de table en réglisses

Il faut :

Un assortiment de réglisses de formes variées (rouleaux, billes,...).

Préparation :

Disposez les rouleaux de réglisse en rond à la place de l'assiette de façon à imiter sa forme.

Avec les billes, formez des lettres pour écrire le nom des invités à chaque emplacement.

Dédoulez quelques rouleaux de réglisse de manière à pouvoir faire un nœud de réglisse autour de chaque serviette.



à la recherche de parties de cœur d'Halloween !



La Chambre Syndicale Nationale de la Confiserie

Ses produits

Bonbons de sucre cuit et sucettes, boules de gommes, pâtes à mâcher, dragées, pâtes de fruits, pâtes d'amande dont les calissons, pastilles, chewing-gums, réglisses, gélifiés, caramels, nougats, guimauves, fruits confits et de nombreuses autres spécialités régionales.

Ses dossiers prioritaires

Conforter l'image festive et conviviale des Bonbons et Confiseries et valoriser les valeurs de plaisir et de partage qui leur sont associées.

Asseoir l'image de qualité des confiseries :

- veiller au respect des codes d'usages rénovés pour les confiseries traditionnelles
- conforter la politique professionnelle de sécurité alimentaire
- enrichir les formations métiers

Veiller aux conditions économiques de développement du marché :

- permettre aux confiseurs français de disposer, selon des procédures accessibles aux PME, de matières premières européennes à des prix mondiaux pour être compétitifs vis-à-vis des concurrents internationaux



Le poids économique du secteur en 2003

Chiffre d'affaires :
1 milliard d'euros

Production :
215 100 tonnes

Ses outils de communication

- les dossiers de presse : «*Profession confiseur : un savoir-faire, des convictions, les tendances du marché*», «*Bonbons & Confiseries : Le partage au cœur des anniversaires et de la fête des mères !*» et «*La France des Bonbons*»
- la brochure : «*Bonbons, on vous aime !*»
- le livret Halloween : «*Des bonbons ou je te jette un sort !*»
- un site internet grand public : www.confiserie.org
- un guide et un site internet exportation «*Sweets from France*» : www.sweets-from-france.com



Bureau Directeur

Président

M. Georges VERQUIN (Verquin Confiseur)

Président d'honneur

M. Jean-Marie DETREZ

Vice-Présidents

M. Didier RENO (Bonbons Barnier)

M. Jean-Marc SAUBADE (Cadbury France)

Trésorier

M. Eugène ALLHEILY (Wrigley France)

Secrétaire Générale

Mme Catherine CHAPALAIN-WALLIN

Chambre Syndicale Nationale de la Confiserie

Membres

M. Christophe ASSELBERGH (Perfetti Van Melle)

M. Didier CHABERT (Nougat Chabert & Guillot)

M. Jacques CHARNAY (Confiserie de Médecis)

M. Etienne DOLFI (France Bonbons Caramels)

M. François DOUCET (Doucet Confiseur)

M. Maurice FARINE (Calissons du Roy René)

M. Didier HONNORÉ (Arnaud Soubeyran)

M. Laurent LEBLIC (Joyco France)

M. Philippe LEY (Haribo Ricqlès-Zan)

M. Laurent MAGNIN (Kerry-Aptunion)

M. Pierre MERMOUD (Noël Cruzilles)

M. Henri MUHLBACH (Confiserie Dupont d'Isigny)

M. Jean-Pierre NAUSE (Chupa chups)

M. Michel POIRRIER (Cemoi)

Les adhérents

AFCHAIN

ARNAUD SOUBEYRAN

AUBENAS (Marrons Glacés d')

BARNIER (Bonbons)

BONTE (Confiserie P.)

CACHOU LAJAUNIE

CADBURY FRANCE

CARDON FRERES & Cie (P & L)

CEMOI

CFCC SCHAAL

CHABERT & GUILLOT (Nougat)

CHOCMOD

CHUPA CHUPS

CRUZILLES (Noël)

DELAVANT (Nougats L.)

DIANE DE POYTIERS (Nougat)

DICOMI-MANON

DOUCET CONFISEUR (François)

DUMAS CONFISEUR

DUPONT D'ISIGNY

EUROPA-SWEET

EUROPEENNE DE CONFISERIE (Sté)

FAUGIER (Clément)

FORESTINES (Maison des)

FOUQUET CONFISEUR

FRANCE BONBONS CAMELS

GENERALE ALIMENTAIRE

DU PERIGORD

GERBE D'OR (Nougat)

GER'SON - PIERROT GOURMAND

GUMUCHE (Confiserie)

HARIBO RICQLES - ZAN

IGNY (Abbaye d')

JACQUOT (Ets)

JOYCO FRANCE

KERRY - APTUNION

KLAUS (Chocolat)

KUBLI FRERES

LDTI

LOR

LOR NOUGAT

MAFFREN

MARLIAGUES (Maison Léopold)

MARLIEU (Chocolaterie de)

MASTERFOODS

MAUREL (Confiserie)

MEDICIS (Confiserie de)

MOINET VICHY SANTE

MONT VENTOUX

(Confiserie du)

NOUGALET

OTARIE GOURMANDE

PARLI (Leonard)

PECOU (Ets E.)

PERFETTI VAN MELLE FRANCE

PRE CATELAN (Confiserie du)

REYNAUD (Dragées)

ROY RENE (Calissons du)

SABATON (Ets)

SAUNION

SOCIÉTÉ EUROPÉENNE

DE CONFISERIE

STORCK FRANCE (SARL)

THERMALE (Confiserie)

VALRHONA

VERQUIN CONFISEUR

VICHY (Sté Nouvelle

des Pastilles de)

VIEILLARD

WRIGLEY



...de partage de cœur d'Halloween!