

Bonbons & Confiseries

Le partage au cœur de la St Valentin





Sommaire



La Saint Valentin :
21 siècles d'amour



●
Bonbons et Confiseries :
le partage de l'amour

●
Cadeaux gourmands à s'offrir
et à partager à deux



●
La Chambre Syndicale Nationale
de la Confiserie



La Saint Valentin : 21 siècles d'amour

Des origines romaines

La Saint Valentin serait née au moment des Lupercales romaines. Ces fêtes païennes célébrées le 15 février en l'honneur de Lupercus, le dieu des troupeaux et des bergers marquaient le jour du printemps. A cette occasion, les Romains, qui aimaient les jeux de hasard, organisaient **une grande loterie de l'amour** : les jeunes hommes tiraient au sort le nom d'une jeune fille qui devait rester en leur compagnie toute la journée. Cette tradition était censée faciliter les mariages.

Le pape Gélase 1er obtint l'abolition des Lupercales en 495, jugeant ces fêtes trop barbares. Il décida de les remplacer par la Saint Valentin, célébrée la veille. **Saint Valentin devint ainsi le protecteur des couples.**

Valentine, Valentin... et « Valentine's day »

Après la mort de Saint Valentin au III^e siècle, apparaît la « Valentine » ou message d'amitié. Cette coutume du message amoureux gagna peu à peu l'Angleterre. Puis naît au Moyen Age, le « Valentin » ou cavalier que chaque jeune femme choisissait pour fêter le premier dimanche du Carême. Lors de la fête des « brandons » le Valentin offrait de nombreux présents à sa compagne, puis ils « brandonnaient » ensemble autour de la vigne afin que les vendanges soient meilleures.

Au XV^e siècle, Charles d'Orléans, après 25 ans de captivité en Angleterre, ramena la tradition du « Valentine's day » (jour des amoureux) en France. Ainsi, le jour de la Saint Valentin, le fiancé devait envoyer à sa bien-aimée un message plein d'amour et de tendresse. C'est seulement en **1496** que **Saint Valentin devint officiellement le patron des amoureux.**



Une célébration contemporaine universelle

Dans les pays anglo-saxons, la Saint Valentin est devenue LA FÊTE DE L'AMOUR. Petits et grands s'échangent cartes et bonbons, qui leur permettent de déclarer leur flamme ou d'exprimer à nouveau leurs sentiments.

En France, cette tradition concerne plutôt les adultes où ce jour est devenu prétexte à prouver son amour à son Valentin ou à sa Valentine. Aujourd'hui, en plus d'être une fête où l'on déclare son amour à l'être aimé, la Saint Valentin est une occasion de se faire des cadeaux. Au hit parade des présents favoris :

- ♥ le bouquet de roses rouges
- ♥ un bijou (petit ou gros !)
- ♥ des cartes virtuelles (pour vivre avec son temps !!)
- ♥♥♥♥ et pourquoi pas des bonbons et confiseries... ?





Bonbons & confiseries : le partage de l'amour

DR

La Saint Valentin pour séduire l'être aimé

La Saint Valentin est un moment de partage :

- ♥ des sentiments,
- ♥ de bonheur,
- ♥ d'un moment d'exception...

Les bonbons et confiseries permettent ainsi aux gens de se rapprocher et de créer des liens et des moments d'échange.

D'après Jean-Baptiste Loubeyre, psychiatre et ethnologue, «*Si l'on mange ensemble le même bonbon, on partage de façon logique la même sensation, pleine et entière. Le bonbon est pour cela unificateur. Le partage du même bonbon au parfum envahissant, rassemble les deux interlocuteurs; c'est à la fois de la proximité et de la fusion; une bulle sensorielle qui déborde la bouche, remplit le nez et mêle les souffles. De la sensation, on passe au partage de la pensée : si tu savoures le même bonbon que moi, tu partages ma pensée, tu ressens la même chose que moi*».

Avec un bonbon ou une confiserie, on peut dire «**je t'aime**» dans toutes les langues : Ich liebe dich, I love you, Ti amo, Taim i'ngra leat, Aloha wau ia oi, S'ayopo, Te quiero, Jeg elsker dig, Bahibak...

Les bonbons et confiseries, un moyen idéal pour prouver et exprimer son amour

Présents tout au long de notre vie, les bonbons et les confiseries sont les complices incontournables de la Saint Valentin. Ils évoquent, à la fois, le plaisir d'offrir et de recevoir. C'est la petite attention qui fait toute la différence auprès de l'être cher.

Nougats, dragées, gélifiés, en forme de cœur ou de rose, caramels, calissons, pâtes de fruits, fruits confits... accompagnés d'un poème ou d'une lettre d'amour les bonbons de la Saint Valentin sont le gage d'une soirée réussie entre amoureux.

La Saint Valentin permet aux amoureux de se rapprocher et aux cœurs solitaires de déclarer leur amour. Quoi de plus touchant que de recevoir une preuve d'amour, en cette journée d'hiver... un petit cadeau aussi chaleureux que la douceur des bonbons et confiseries.



Amor & Co
le partage au cœur de la St Valentin



Cadeaux gourmands à s'offrir et à partager à deux

Après les colliers de bonbons et confiseries pour la Fête des mères...

Après le Trifle ou les Fairy cakes pour les anniversaires...

Après les masques d'Halloween...

Trish Deseine innove encore !

Pour la Saint Valentin, elle propose de nouvelles idées de recettes et une multitude de petits cadeaux amoureux à fabriquer soi-même. Couleurs, formes, textures, arômes...

Tout est bon pour prouver son amour avec les bonbons et confiseries !

Des desserts en bonbons et confiseries à l'image de l'amour...

Découvrez grâce à ces nouvelles recettes imaginées par Trish Deseine, le plaisir de partager des mets délicieux à base de bonbons et confiseries. Elles seront le gage d'une soirée de Saint Valentin réussie !

Des idées de petites boîtes d'amour à fabriquer et à partager

Trish Deseine a aussi imaginé à partir de bonbons et confiseries une série de petites boîtes d'amour en exclusivité pour la Chambre Syndicale Nationale de la Confiserie. Quoi de plus sympathique et ingénieux que ces petites boîtes d'amour pour déclarer sa flamme à l'être aimé !





Pour 6 personnes

25 minutes de préparation
30 minutes de cuisson

Ingrédients

30 cl de crème fleurette fraîche
20 cl de lait entier
6 jaunes d'œufs
Une dizaine de calissons, coupés
en tous petits morceaux
50 g de sucre
Quelques gouttes d'arôme naturel
d'amandes
30 g d'amandes en poudre
Quelques calissons pour le décor

Préparation

Portez à ébullition la crème avec
le lait. Fouettez les jaunes d'œufs
avec le sucre jusqu'à ce que le
mélange blanchisse et double de
volume.

Versez le lait et la crème chaude
sur les œufs, remettez-le tout
dans la casserole sur un feu
moyen. Remuez constamment
jusqu'à ce que la crème devienne
très épaisse. Ne faites surtout pas
bouillir !

Ajoutez les calissons, l'arôme et
les amandes en poudre. Mélangez
bien et laissez refroidir complè-
tement avant de turbiner la glace
dans une sorbetière.

Mettez la glace dans un moule
en silicone en forme de cœur et
mettez-le au congélateur pour que
la glace prenne bien la forme du
cœur (environ 4 heures).

Démoulez juste avant de servir.

Astuce :
Décorez de jolis calissons

Glace aux calissons

Bonhôte & Confiserie - Le partage au cœur de la St Valentin



Bonhôte & Confiserie - Le partage au cœur de la St Valentin



Pour 6 personnes

25 minutes de cuisson
20 minutes de préparation

Ingrédients

Pour le gâteau

25 cl de crème fleurette fraîche
25 cl de lait entier frais
6 jaunes d'œufs
50 g de sucre
125 g de nougat
30 g de fruits confits hachés
25 g de pistaches vertes émondées

Pour le coulis

250 g de framboises
5 à 6 carrés de pâte de fruits aux framboises ou à la fraise, taillés en cubes
2 cuillères à soupe de sucre

Préparation

Pour faire le gâteau

Portez à ébullition le lait et la crème. Rajoutez le nougat et laissez-le fondre dans la crème chaude en

remuant. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Versez la crème chaude sur les œufs et remuez bien.

Remettez-le tout dans la casserole à feu moyen jusqu'à ce que la crème s'épaississe. Ne la laissez surtout pas bouillir. Otez du feu, laissez refroidir. Ajoutez les fruits confits et les pistaches et turbinez la glace dans une sorbetière. Mettez-la dans une terrine en silicone ou alors tapissée de film alimentaire. Mettez le nougat au congélateur et laissez prendre (environ 4 heures).

Pour faire le coulis.

Cuisez les framboises avec le sucre. Ajoutez les carrés de pâtes de fruits dans le coulis chaud et laissez refroidir.

Décorez le nougat avec de jolis morceaux de fruits confits et servez avec le coulis aux fruits rouges.

Astuce pour la décoration :

Disposez le dessus du gâteau des fruits confits en tranches et en entier (cerises, tranches de melon, angélique...)

Gâteau glacé aux nougats et fruits confits avec son coulis aux pâtes de fruits





Pour 8 à 10 personnes

25 minutes de cuisson
15 minutes de préparation

Ingrédients

Pour le gâteau

125 g de noisettes en poudre
225 g de farine
350 g de beurre très mou salé
125 g de sucre vergeoise blonde
225 g de sucre semoule
6 œufs
Une cuillère et demi à café rase
de levure chimique

Glaçage et décoration

200 g de sucre glace
2 à 3 caramels fondus dans 1 à 2
cuillères à soupe de crème liquide
Une dizaine de caramels naturels et
au chocolat découpés en morceaux.

Préparation

Pré-chauffez le four à 180°.
Beurrez et farinez un moule en
forme de couronne de 30 cm de
diamètre environ.

Mettez tous les ingrédients dans
le bol d'un mixeur et battez en-
semble pendant 3 minutes afin
d'obtenir un mélange homogène.
Versez la pâte dans le moule
et cuisez 25 minutes environ,
surveillez votre four après 20 mn.

Sortez le gâteau, laissez-le refroidir
puis démoulez-le.

Faites fondre les caramels dans la
crème et ajoutez le sucre glace.

Astuce :

Glacez le gâteau en faisant de
jolies «dégoulinades» sur les
côtés. Collez les morceaux de
caramel et laissez durcir.

Couronne aux deux caramels

Bonbons & Confiteries - Le partage au cœur de la St Valentin



Bonbons & Confiteries - Le partage au cœur de la St Valentin



Les petites boîtes d'amour de la Saint Valentin : un geste simple pour partager son amour !

La petite boîte d'amour « cœur gélifié ou cœur dragée »

Il faut :

- ♥ Une petite boîte en forme de cœur de couleur blanche ou rose.
- ♥ Une feuille de papier de soie rouge.
- ♥ Des bonbons gélifiés roses en forme de cœur ou des dragées en forme de cœur et un feutre rose.



Fabrication :

Faites prendre du relief à la feuille de papier de soie en la pliant et en la travaillant. Disposez-la dans la boîte, de sorte qu'elle épouse les formes de ses contours. Posez un cœur gélifié au centre de la boîte. A l'intérieur du couvercle de la boîte, inscrivez, à l'aide du feutre rose, un message d'amour à votre bien-aimé. Voilà c'est prêt !

La petite boîte d'amour « guimauve » :

Il faut :

- ♥ Une petite boîte ronde de couleur violette ou rose.
- ♥ Une feuille de papier de soie blanche ou rose.
- ♥ Une guimauve blanche.



Fabrication :

Disposez la feuille de papier de soie au creux de la boîte en la travaillant un petit peu. Faites prendre la forme d'un cœur à la guimauve et posez-la sur le papier de soie. Votre petite boîte d'amour est prête à être offerte à l' élu de votre cœur !





DR



La Chambre Syndicale Nationale de la Confiserie

La grande famille des bonbons et confiseries

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.

Les 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

Les supports d'information à disposition

- un site internet grand public : www.confiserie.org
- les dossiers de presse :
 - «Bonbons & Confiseries: Le partage au cœur d'Halloween !»,
 - «Bonbons & Confiseries: Le partage au cœur des anniversaires et de la fête des mères !»
 - «Profession confiseur : un savoir-faire, des convictions, les tendances du marché»



Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation
Le poids économique du secteur en 2003

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 Médicis)

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 RICOLES - 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)

VEILLARD

WRIGLEY



Contacts presse Chambre Syndicale Nationale de la Confiserie

Agence Beau Fixe

Valérie Brenta - Tél. : 01 53 53 41 64 • v.brenta@beaufixerp.com
Nathalie Morelle - Tél. : 01 53 53 41 67 • n.morelle@beaufixerp.com

Bobon & Confiserie

Le partage au cœur de la St Valentin



Chambre Syndicale Nationale de la Confiserie

194 rue de Rivoli • 75001 PARIS • www.confiserie.org