

A young girl with long brown hair, wearing a white short-sleeved dress with a lace collar, is leaning forward. She is holding a large pile of colorful, wrapped candies in her hands. An adult's hands are visible at the bottom of the frame, also holding and sorting through the candies. The background is a soft, out-of-focus white surface. The text is overlaid on the upper part of the image.

Bonbons  
& Confiseries :  
Le partage  
au cœur des  
anniversaires  
et de la  
fête des mères !



# Sommaire

«Bonbons» : deux syllabes qui en disent long !  
«Confiseries» : un mot qui réveille les papilles !



Bonbons et confiseries : une culture secrète du partage  
Le point de vue sociologique sur la place des bonbons et confiseries dans notre quotidien



Un an de plus ?  
Les bonbons & confiseries sont à la fête !

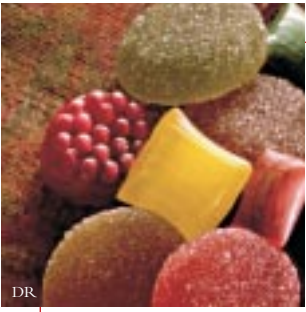


«Bonne fête maman !»  
Dites-le avec des bonbons



La Chambre Syndicale Nationale de la Confiserie





# «Bonbons»

deux syllabes  
qui en disent long !

*Confiseries, bonbons, bonbecs, douceurs, friandises...*

*Calissons, marrons glacés, dragées, sucettes, caramels, pâtes de fruits, guimauves, boules de gomme, violettes, réglisses, fruits confits, nougats, chewing-gums, bonbons, pâtes à mâcher, gélifiés...*

## **Bonbon partage, bonbon souvenir, la culture du bonbon évolue au fil des siècles, des mentalités, des âges...**

Chacun d'entre nous possède son histoire du bonbon.

Pourquoi le bonbon est-il bon ? Pourquoi mangeons-nous des bonbons, toutes générations confondues ?

Autant de questions que la Chambre Syndicale Nationale de la Confiserie a choisi de poser à **Jean-Baptiste Loubeyre**, pédopsychiatre et ethnologue, pour mener une étude sociologique, afin de comprendre l'engouement des petits et des grands pour ces mille et une saveurs...

## **Les bonbons et les confiseries sont à la fête !**

Complices de tous les moments, douceurs à partager, plaisir à offrir ou à s'offrir...

Toutes les occasions sont bonnes pour déguster des bonbons et des confiseries !

Acidulés, craquants, fondants, ils font le bonheur des petits et des grands !

Dans la bonbonnière de nos grands-parents, ils sont toujours au rendez-vous.

Dragées à croquer, elles sont à l'honneur lors des mariages, baptêmes et communions.

De 7 à 77 ans, en ville comme à la campagne, à Roubaix comme à Nice, tout le monde aime les bonbons et les confiseries !

## **Pour les anniversaires et la fête des mères !**

Les bonbons et confiseries se partagent et se dégustent en famille ! Colorés, croquants, fondants, tendres, moelleux ou doux, les bonbons et confiseries se combinent et s'assemblent à l'infini...

Jeune maman gourmande, **Trish Deseine** est l'auteur à succès de 4 ouvrages de recettes gourmandes, pratiques et contemporaines, dans lesquelles elle utilise régulièrement des bonbons et confiseries. Pour Trish, les bonbons et les confiseries en tant qu'ingrédients de cuisine ou éléments de décor, jouent le jeu avec brio. Autant de couleurs, formes, textures et arômes qui ne peuvent être qu'une source fabuleuse d'inspiration ! Il suffit d'un peu d'imagination pour les transformer en dessert, gâteau, collier...

C'est pourquoi, elle a créé spécialement pour la Chambre Syndicale Nationale de la Confiserie des recettes à partager... et à déguster en famille ou entre amis.

Découvrez, à travers ses créations, mille et une façons de réussir un anniversaire d'enfants ou un cadeau pour les mamans...

# «Confiseries»

un mot qui  
réveille les papilles !





# Bonbons & Confiseries :

## Une culture secrète du partage

Le point de vue sociologique sur la place des bonbons et confiseries dans notre quotidien.

Par Jean-Baptiste Loubeyre, pédopsychiatre et ethnologue.

A la simple évocation du mot «bonbon», les papilles s'emballent. Les bonbons font saliver toutes les générations et génèrent des souvenirs communs : on recherche des bonbons disparus, des noms, des goûts, des moments et des lieux...

### Le bonbon vu par l'adulte

Bonbon «réconfort», bonbon «objet de don», bonbon «récompense»,... le bonbon est précieux, il humanise les relations entre les individus... Ces valeurs traditionnelles du bonbon sont partagées par tous dans notre culture.

En plus de ces valeurs traditionnelles, de nouvelles tendances culturelles émergent chez l'adulte : **les bonbons et confiseries sont synonymes de régression et d'expériences gustatives**. D'ailleurs, les moins de 30 ans se définissent volontiers comme la «génération bonbons».

**Régression** : La simple odeur des bonbons et des confiseries replonge les adultes au cœur de leur enfance. En effet, les bonbons et confiseries représentent le lien toujours vivant avec le monde de l'enfance. On peut ainsi les qualifier comme «*une nostalgie qui n'est jamais triste*».

**Expériences gustatives** : Les bonbons et confiseries sont considérés comme un nouveau champ d'expériences gustatives. Le goût des bonbons et confiseries se répand dans les consommations d'adultes. Il émerge notamment de plus en plus dans la cuisine et la pâtisserie.

### Le bonbon vu par l'enfant

Pour l'enfant, le bonbon est avant tout une **sensation**. Une **sensation de goût** tout d'abord, mais aussi une **sensation de force**. En mangeant certains bonbons, particulièrement piquants, les enfants se sentent plus forts. Les bonbons et les confiseries sont aussi **partage, transgression, secret, liberté, pouvoir, consolation et culture**.

**Partage** : Le bonbon solitaire est triste. Le bonbon est synonyme de convivialité. Il se partage et est unificateur.



**Transgression :** Pour les parents, les bonbons et les confiseries sont de l'ordre de l'exception (leur consommation est liée à des occasions particulières), alors que pour les enfants, ils habitent le quotidien.

**Secret :** Les bonbons et les confiseries sont secrets quand ils constituent un enjeu intergénérationnel entre grands-parents et petits-enfants. C'est souvent en cachette que les grands-parents distribuent des bonbons à leurs petits-enfants.

**Liberté :** Acheter des bonbons est l'une des premières choses que l'on peut faire seul. C'est un acte fort d'autonomie financière.

**Pouvoir :** Le bonbon donne du pouvoir, du poids, à ceux qui peuvent les distribuer. Les rapports humains sont toujours médiatisés que ce soit par des gestes, des pratiques ou des bonbons. Avoir des bonbons peut permettre de s'imposer ou de gagner des amitiés.

**Consolation :** La consommation de bonbons et confiseries apaise, tranquillise, réconforte et rassure comme le suçotement du pouce.

**Culture :** Le bonbon est sensation, culture, construction culturelle et identité collective. Le bonbon est à la fois le support des expériences et le vecteur de l'échange, le mode de transmission de certaines connaissances. Le bonbon accompagne la vie de l'enfant à tous les moments et pourra devenir, quand il sera adulte, l'image des secrets perdus de l'enfance.

### **Au centre de la relation : le partage**

Le sachet de bonbons incite au partage...

Partage des souvenirs,  
Partage des goûts et des sensations,  
Partage des plaisirs,  
Partage de la pensée.

Les bonbons et confiseries remémorent des souvenirs communs et provoquent plaisirs et excitation.  
Les valeurs des bonbons et confiseries : partage, récompense, réconfort et don sont partagés par tous.

Les bonbons et les confiseries sont partage de la pensée, vecteurs d'échange et conduisent à la construction d'une communauté de classe d'âge.

Intemporels et intergénérationnels, les bonbons et confiseries font partie intégrante de notre culture, de notre patrimoine et nous accompagnent à chaque étape de notre vie.





# Un an de plus ?

## Les Bonbons & Confiseries sont à la fête !

**Que vous fêtiez vos 20 ans, vos 40 ans, vos 60 ans ou les 5 ans du petit dernier, pensez aux bonbons et confiseries pour égayer les anniversaires !**

Parce que les bonbons et confiseries se partagent et se savourent en famille et entre amis !  
Parce qu'un anniversaire réussi passe aussi par une dégustation de bonbons !

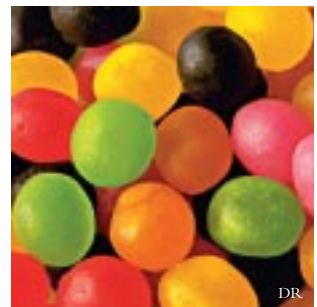
Mais avez-vous déjà eu l'idée de décorer votre salon, pour l'occasion, d'une multitude de confiseries ?  
De recréer une ambiance aux couleurs gourmandes ?  
De confectionner vous-mêmes des gâteaux ou des couronnes de bonbons et confiseries à partager ?

Un grand bol de bonbons et confiseries, un zest d'imagination et c'est parti pour un après-midi gourmand de partage !

**De toutes les formes, de toutes les couleurs, de toutes les tailles, les bonbons et les confiseries se dégustent d'abord des yeux... pour être savourés ensuite...**

Sans oublier le traditionnel gâteau d'anniversaire qui, pour l'occasion, revêt sa parure de bonbons et confiseries multicolores !

Découvrez, au travers des créations de **Trish Deseine**, tous les secrets pour un anniversaire réussi au pays des bonbons et confiseries...





**T**rès peu de cuisson pour ce dessert d'origine britannique à la mode. Ici on profite de tous les goûts et des textures de trois types de **bonbons** et de **confiseries** aux arômes de fruits rouges. Il faut bien plonger sa cuillère au fond des coupes pour profiter de toutes les sensations !

#### Pour 4 personnes

Préparation : 25 minutes

Refroidissement : 2 heures

#### Ingrédients

50 g de bonbons de sucre cuit

5 biscuits cuiller

100 g de bonbons aux goûts de fruits rouges (type Zinzifruits / Fraise Tagada)

6 cuillères à soupe d'eau

300 g de fraises et de framboises fraîches

25 cl de crème fleurette fraîche

120 g de bonbons type Whoops / Dragibus

#### Préparation

Réduisez les bonbons de sucre cuit en poudre dans un mini hachoir ou dans un torchon avec un rouleau à pâtisserie en conservant quelques petits morceaux pour le décor.

Ecrasez grossièrement les biscuits cuiller et mélangez à la poudre de bonbons.

Répartissez au fond de 4 coupes transparentes ou dans une seule coupe. Dans une casserole, faites fondre tout doucement les bonbons aux goûts de fruits rouges

avec l'eau. Utilisez un fouet pour bien homogénéiser le mélange. Otez du feu. Equeutez et taillez en lamelles les fraises, rajoutez-les avec les framboises au sirop de bonbons. Laissez refroidir.

Lorsque le mélange fruits/bonbons s'est refroidi, versez-le sur les biscuits et mettez au frais. Montez la crème fleurette en chantilly.

Coupez les bonbons en petits morceaux (sauf les bonbons de type Dragibus) et mélangez-les à la crème, en réservant un peu pour la décoration du trifle. Versez la crème sur la couche de fruits et laissez refroidir et macérer pendant 2 heures environ au frais. Juste avant de servir, parsemez le dessus du trifle de bonbons, réservez.

En décoration finale : une sucette plantée dans la crème !

### Variante délicieuse aux agrumes et aux confiseries

Mettez dans la couche de biscuits écrasés 50 g de citron et orange confits coupés en petits morceaux. Puis posez une couche de quartiers d'oranges fraîches.

Coupez des pâtes de fruits à l'orange, au pamplemousse et au citron et mélangez-les à la crème fouettée. Décorez enfin de pâtes de fruit et de citrons et d'orange confits coupés en morceaux ou entiers pour laisser apparaître leurs jolies formes.

# Trifle

## aux bonbons

### et aux fruits rouges

Bonbons & Confiseries - Le partage au cœur des anniversaires et de la fête des mères !





# Fairy Cakes

décorés de bonbons et confiseries

**D**es minis gâteaux à la génoise légère et au fondant citronné qui servent de toiles vierges merveilleuses à toutes les couleurs et formes de **bonbons** et **confiseries**. Ici les enfants peuvent aider à chaque étape de la recette et partager leurs créations avec toute la famille.

## Pour 12 gâteaux

Préparation : 3 minutes

Cuisson : 20 minutes

## Ingrédients

150 g de beurre très mou ou de margarine

125 g de sucre

175 g de farine

1 cuillère et demie de levure chimique

3 œufs

## Préparation

Préchauffez le four à 180°.

Mettez tous les ingrédients dans un saladier et battez à l'aide d'un batteur électrique pendant 1 à 2 minutes afin d'obtenir un mélange homogène.

Dans un moule multi gâteaux (comportant 12 petits moules intégrés), posez des caissettes.

Répartissez le mélange à gâteau dans les caissettes. Enfouez et cuisez pendant 20 minutes environ. Les Fairy Cakes doivent être légèrement dorés et fermes.

Sortez-les des moules et laissez-les refroidir complètement sur une grille avant de les glaçer.

## Glaçage Fondant

200 g de sucre glace

Le jus d'un citron

Vous pouvez couvrir complètement les dessus des gâteaux de glaçage afin de donner une surface bien plate et lisse pour les décorations ou alors en mettre juste une touche afin de laisser apercevoir le dessus doré des gâteaux.

Mélangez le jus de citron petit à petit au sucre. Attention ! Ne pas en mettre trop sinon le fondant sera trop liquide et coulera vite sur les côtés des gâteaux.

Mélangez doucement puis rajoutez du sucre ou du jus de citron afin d'obtenir la bonne consistance.

Ensuite, n'attendez pas trop longtemps pour choisir de quels jolis bonbons vous allez décorer les gâteaux. Le fondant sèche vite !





# Mousses bonbons

Bonbons & Confités : Le partage au cœur des anniversaires et de la fête des nés !

Une double utilisation des **bonbons** : fondus dans la crème et en décor.

Des recettes simples, qui peuvent se préparer à l'avance.

Les enfants en raffolent, les grands aussi !

## Mousse aux œufs sur le plat

**Pour 4 / 6 personnes**

20 minutes de préparation  
1 heure de refroidissement

### Ingrédients

100 g de bonbons «œufs sur le plat» (gardez-en quelques-uns pour le décor)  
4 jaunes d'œuf  
20 cl de crème fleurette fraîche montée en chantilly

### Préparation

Dans une casserole, chauffez doucement les bonbons dans 2 cuillères à soupe d'eau en remuant. Lorsqu'ils forment un sirop, ôtez du feu et laissez refroidir.

Versez le sirop sur les jaunes d'œufs et battez jusqu'à ce qu'ils deviennent blancs et mousseux. Incorporez la crème fleurette et versez dans des coupes.

Laissez prendre une heure au réfrigérateur, décorez avec les bonbons restants et servez avec des biscuits boudoir.

## Mousse aux 3 bananes

**Pour 4 / 6 personnes**

15 minutes de préparation  
1 heure de refroidissement

### Ingrédients

100 g de bonbons à la banane (gardez-en quelques-uns pour le décor)  
20 cl de crème fleurette fraîche  
2 bananes  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
Quelques rondelles de bananes séchées.

### Préparation

Portez la crème à ébullition et faites fondre les bonbons à la banane en remuant. Laissez refroidir complètement au réfrigérateur.

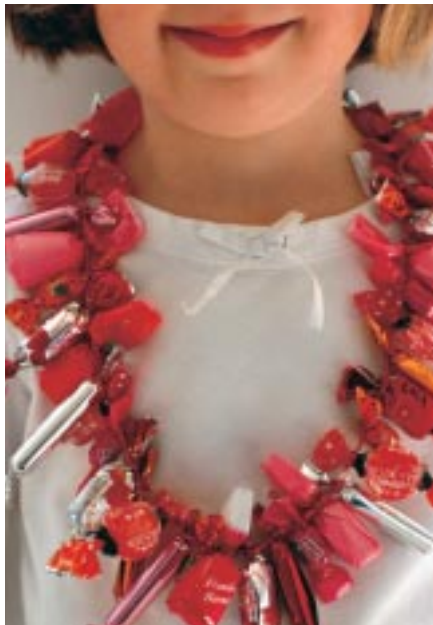
Coupez les bananes fraîches en rondelles, citronnez-les et mettez-les au fond de 4 ou 6 jolies coupes. Montez la crème à la banane en chantilly, versez sur les rondelles de bananes fraîches et décorez le tout avec quelques rondelles de bananes séchées et les bonbons restants.

## Variante à la pomme verte

Même procédé et proportions de bonbons et de crème, mais avec des bonbons à la pomme.

Coupez des tranches fines de pomme Granny, citronnez-les et décorez-en les coupes.





# «Bonne fête maman !» dites-le avec des bonbons

Mai, ses muguet, ses arbres fleuris, ses mariages, ses fêtes...

Parmi toutes ces festivités : la fête des mères...

Une occasion de plus pour les petits et les grands enfants de faire plaisir à maman...

Qu'offrir à maman cette année ?

Un cendrier en pâte à sel ? Elle a arrêté de fumer !

Un dessin ? Elle en a déjà plein ! Une main en argile ? C'est long et c'est dur à fabriquer !

Un collier de nouilles ? On peut mieux faire...

## **Et pourquoi pas un collier de bonbons et confiseries ? Une idée originale et gourmande !**

Un cadeau haut en couleurs et en saveurs, à offrir pour le plus grand plaisir des mamans et des enfants...

Un cadeau à partager en famille !

Bonbons et confiseries de toutes formes se relient, s'assemblent et se transforment en un merveilleux cadeau : un collier à offrir à maman... pour le plaisir des yeux... et des papilles de toute la famille !

Mais qui dit fête des mamans, dit aussi repas gourmand !

## **Qu'apporter à sa maman en plus des fleurs, du sac à main ou du parfum ?**

### **Qu'allez-vous déguster en ce jour si particulier ?**

Un gâteau au chocolat ? C'est ce que nous avons mangé pour l'anniversaire de papa.

Une tarte aux fraises ? Mamie en a apporté une lors de sa dernière visite à la maison !

## **Pour changer : un «Gâteau de la fête des mères» aussi beau à regarder que doux à déguster !**

L'originalité d'un gâteau à partager en famille. Un mélange de couleurs, de formes et de saveurs...

Pour redécouvrir le croquant des dragées, la douceur du caramel et la tendresse des sucres cuits dans un gâteau original, au goût amande, chocolat et noisettes...





Un joli gâteau au goût fin et délicat de dragées. On apprécie les couleurs raffinées des dragées de toutes les tailles pour le décor.

#### Pour 10/12 personnes

(vous pouvez aussi diviser les quantités de moitié pour en faire un plus petit !)

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 25 minutes

#### Ingrédients

##### Pour le gâteau :

250 g de dragées  
10 blancs d'œufs  
150 g de sucre en poudre  
150 g de farine  
200 g de beurre salé

##### Pour le glaçage et le décor :

250/300 g de dragées blanches, ivoire, argentées  
750 g de sucre glace  
300 g de beurre mou  
1 cuillère à café d'extrait de vanille ou d'amande

#### Préparation

Préchauffez le four à 200°C  
Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.  
Réduisez les dragées en poudre fine dans un mixeur. Montez les blancs en neige et mélangez délicatement la poudre de dragées, le sucre et la farine avec une

grande cuillère. Ajoutez enfin le beurre fondu, versez dans deux moules de 22 cm et enfournez.

Après 10 minutes, baissez la température du four et laissez cuire encore 15 minutes jusqu'à ce que le dessus des gâteaux soit ferme et bien doré. Sortez du four et laissez refroidir quelques minutes dans les moules puis sur une grille. Lorsque le gâteau est complètement refroidi, préparez le glaçage.

Dans un mixeur, fouettez le beurre puis rajoutez le sucre glace et l'extrait de vanille.

Coupez chaque gâteau en deux dans sa largeur afin d'obtenir quatre disques.

Montez les disques en étalant du glaçage entre chacun d'entre eux. Couvrez enfin tout le gâteau avec le reste du glaçage et lissez bien.

Décorez de dragées et servez.

# Gâteau aux dragées pour la Fête des mères

Bonbons & Confiteries - Le partage au cœur des anniversaires et de la fête des mères !





# La Chambre Syndicale Nationale de la Confiserie

## Ses produits

- Les confiseries de sucre : sucres cuits, gélifiés, caramels, pâtes à mâcher, pastilles, comprimés, boules de gommes, réglisses, dragées, nougats, pâtes de fruits, pâtes d'amande, guimauves
- Les chewing-gums
- Les fruits confits et de nombreuses autres spécialités régionales (calissons, ...)

## Ses dossiers prioritaires

Conforter l'image festive et conviviale des Bonbons et Confiseries et entretenir le courant de sympathie existant à l'égard des bonbons

Asseoir l'image de la 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 :

- lutter contre la discrimination fiscale qui pèse sur les produits de confiserie dont le taux de TVA est à 19,6 % (versus 5,5 % pour les autres produits alimentaires)
- 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

## Ses outils de communication

- les dossiers de presse «*Printemps : Le sacre des Bonbons*» ; «*La France des Bonbons*» et «*Les Confiseries sont à la Fête*»
- 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](http://www.confiserie.org)
- un guide et un site internet exportation «*Sweets from France*» : [www.sweets-from-france.com](http://www.sweets-from-france.com)



**Le poids  
économique  
du secteur  
en 2003**

Chiffre d'affaires :  
1,2 milliard d'euros

Production :  
204 000 tonnes



## 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. 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

CHOCOLAT. CONF.

ET BISC. DU NORD

CHBRE SYNDICALE

CHUPA CHUPS

CIGALLETTE (Confiserie La)

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

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

THERMALE (Confiserie)

VALRHONA

VERQUIN CONFISEUR

VICHY

(Sté Nouvelle des Pastilles de)

VIEILLARD

WRIGLEY

