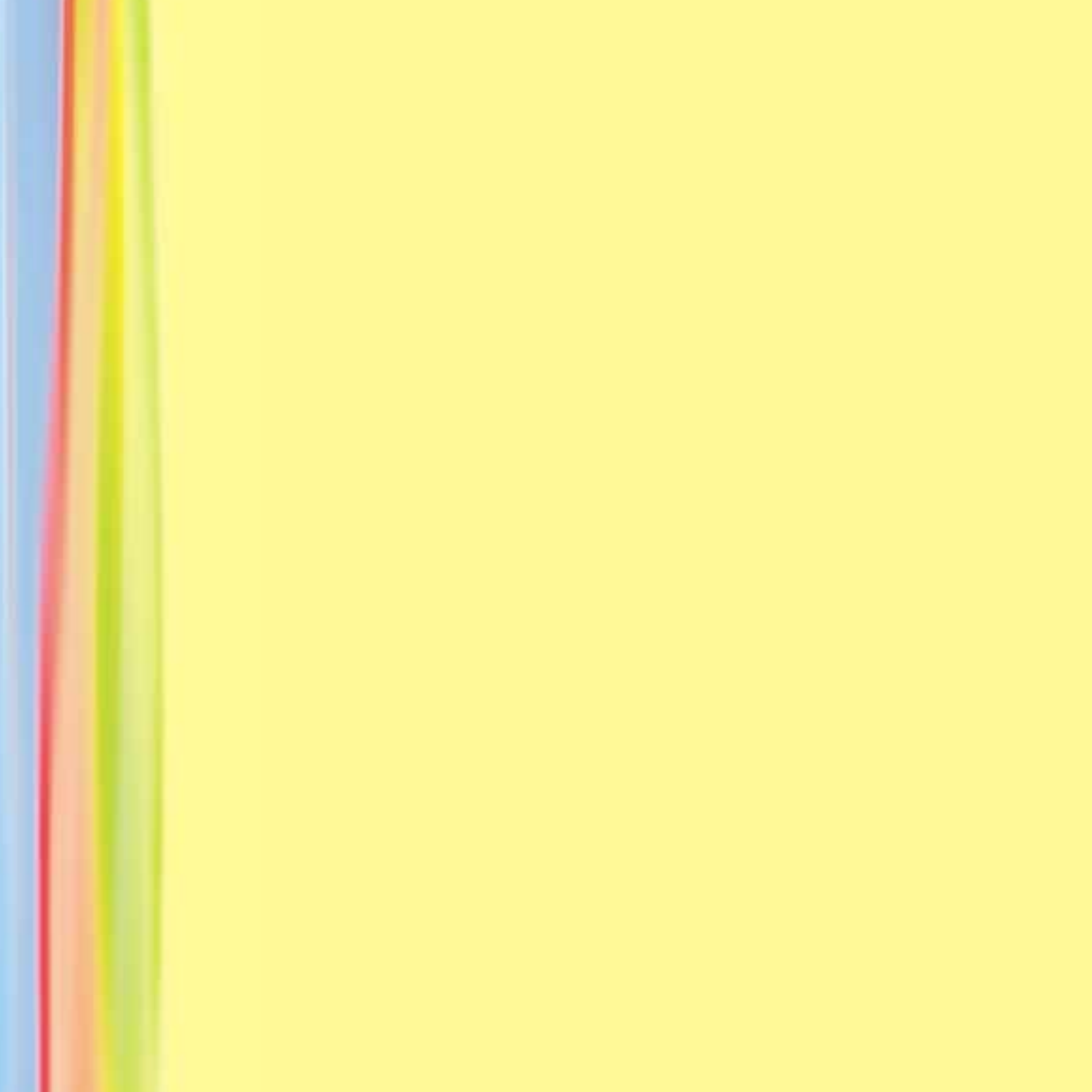


A vertical bar on the left side of the page, composed of several thin, overlapping lines of color: blue, red, yellow, and green.

Printemps : Le sacre des bonbons





Couleurs printemps, saveurs bonbons

Saison festive symbolisée par les premiers rayons du soleil, le Printemps annonce la farandole des célébrations familiales : Pâques, baptêmes, mariages, communions, fête des mères, fête des pères... Tout comme les anniversaires des enfants ou ceux des plus grands. Car il faut savoir que le printemps est la période qui connaît le plus de naissances...

Ce sont autant de moments de vie où les douceurs sont à l'honneur pour le plaisir de tous. **Confiseries, bonbons ou bonbecs... Quelle que soit la façon dont on les nomme, ces incontournables de la fête font partie de notre vie et de ses grands bonheurs.**

Au Printemps, la **dragée** est incontestablement la reine des confiseries : baptêmes, mariages, communions, elle est de toutes les cérémonies. Mais les autres friandises n'en sont pas moins à l'honneur. À Pâques et aux anniversaires... Pour la fête des mères ou celle des pères... toutes sont de la fête ! Au gré des goûts et des envies, chacun aime croquer dans un **bonbon acidulé** ou une **sucette** aromatisée, faire fondre doucement un **caramel** ou une **pâte de fruits**, savourer un ruban de **guimauve**, une tendre **boule de gomme** ou des **gélifiés** multicolores, dérouler un escargot de **réglisse** ou craquer pour un **nougat** aux mille saveurs. Toutes les confiseries donnent envie de faire la fête et de la prolonger à l'infini.

Car il n'y a pas de fêtes réussies sans bonbons. Le plus délicat est de choisir. Quelles formes et quelles couleurs ? Quelles saveurs et quelles textures ? On ne sait plus où donner des papilles !

La palette des confiseries est immense et se prête à des compositions tant ludiques que graphiques. À essayer, à adopter et à renouveler pour faire passer le message du bonheur, le plus simplement du monde.

Les fêtes préférées des Français

Les fêtes de printemps : autant d'évènements pour savourer des confiseries

- **Mardi 4 mars** : **Mardi Gras**
- **Mardi 21 mars** : **1^{er} jour du Printemps**
- **Jeudi 1^{er} avril** : **Poisson d'Avril**
- **Dimanche 20 avril** : **Pâques**
- **Jeudi 1^{er} mai** : **fête du travail**
- **Dimanche 25 mai** : **fête des mères**
- **Dimanche 15 juin** : **fête des pères**

Et des dates incontournables pour chacun... Comme sa date d'anniversaire : que l'on fête l'âge de raison ou que l'on passe le cap de la quarantaine ; que l'on célèbre son 1^{er} ou son 25^{ème} anniversaire de mariage... Pas de doute, **gélifiés, nougats, chewing-gums, caramels, sucettes, calissons, dragées**... nous accompagnent.

Bonbons-déco et astuces à croquer

On le clame haut et fort, il n'existe pas de fêtes sans bonbons !!!

Les confiseries nous réservent plein d'autres surprises : elles sont plus que de simples douceurs, elles nous permettent une grande originalité.

Pour jouer la décoration, les bonbons se prêtent volontiers à une multitude de créations : petits pots remplis de bonbons pour égayer vos tables et, pourquoi pas, organiser une partie de pêche à la ligne pour attraper des douceurs. A chaque passion sa composition en bonbons !

Sans oublier le traditionnel gâteau d'anniversaire qui, pour l'occasion, peut revêtir une parure de bonbons ou encore servir de support à un monde imaginaire fait de confiseries. Les anniversaires sont ainsi l'occasion d'honorer et d'accepter une année de plus grâce à une montagne de douceurs.

Ce n'est pas parce que l'on gagne une année que l'on perd son âme d'enfant !

Pour tout le monde, les bonbons sont un plaisir à offrir ou à se faire offrir...

Car avouons-le, nous partageons tous cette douce "folie" pour les bonbecs !



Les dragées à la table du printemps

Le saviez-vous ?

Au 12^{ème} siècle, grâce à la découverte du sucre de canne, on enrobait des amandes mais aussi des épices que l'on dégustait à la fin des repas. Devenue lisse, la dragée prend au 18^{ème} siècle l'apparence de la porcelaine que nous lui connaissons aujourd'hui et son enrobage de sucre se parfume à la vanille.

Il existe actuellement tout un éventail de dragées : aux amandes, à la nougatine, au chocolat ou encore aux fruits.



Qui façonne les dragées ?

Sans dragéistes point de dragées ! Plus encore que l'origine de l'amande, qui doit être de qualité, c'est le savoir-faire du fabricant qui donne aux dragées leur saveur et leur attrait. Les étapes de la fabrication sont nombreuses et font chacune l'objet de soins particuliers. Il ne faut pas moins de dix jours pour confectionner une dragée !

Pourquoi sont-elles irremplaçables ?

De la légende à la réalité, une chose est certaine : la dragée accompagne avec bonheur les grandes fêtes. Hier offertes délicatement aux convives de marque à la fin d'un repas, on offre aujourd'hui des dragées aux invités pour montrer combien leur présence est importante.

Car nul ne l'ignore, la tradition associe les dragées à certains moments privilégiés de la vie : le baptême, la communion et enfin le mariage font partie de ces circonstances exceptionnelles de partage et de convivialité qui réunissent les proches, les amis et la famille.

C'est un réel bonheur d'offrir des dragées en ces jours de fêtes. À la fois plaisir, présent discret et souvenir de ces moments de bonheur.

Pour fêter quelques bonbons célèbres

Le mot "bonbon" a été inventé à la fin XVII^e siècle, à la cour du roi Henri IV, après son mariage avec Marie de Médicis. La reine, qui venait d'Italie, emmena avec elle son confiseur préféré. Il réalisait des merveilles en sucre. Les enfants de la cour les surnommèrent aussitôt "bonbons" tant ils les trouvaient bons !

Les confiseries ont, elles aussi, leur date d'anniversaire : Quel âge ont-elles en 2003 ?

La dragée - 783 ans

Elle apparaît officiellement vers 1220 à Verdun. C'est un droguiste de la ville qui mit au point ce bonbon en revêtant une amande d'une couche de miel et de sucre, puis en faisant durcir le tout. On les offrait aux visiteurs de marque.

Le sucre d'orge - 367 ans

En 1938, le sucre d'orge de Moret est confectionné pour la première fois par une communauté de bénédictines.

L'œuf de Pâques à la liqueur - 182 ans

Il est fabriqué comme la dragée avec au cœur une goutte de sirop alcoolisé ou bien de la confiture. Cette confiserie est toujours très appréciée le Dimanche de Pâques.

La pastille Vichy - 158 ans

Sa forme originale n'a pas changé depuis 1825, date de sa création et on l'aime toujours autant.

Le cachou - 123 ans

Crée par Monsieur Cachou, pharmacien toulousain. Dans le monde, il se vend une boîte toutes les 2 minutes et demie.

Le malabar - 45 ans

Il n'a que 45 ans mais est devenu irremplaçable. Célèbre pour ses couleurs vives et ses énormes bulles.



Laure de Lattre et les bonbons



Mangiez-vous beaucoup de bonbons quand vous étiez enfant ?

Oui, comme tous les enfants, j'adorais manger des bonbons. Je me rappelle, en rentrant des courses avec maman, quand l'heure du dîner approchait, je lui demandais toujours "je peux avoir un bonbon ?" et elle me répondait "oui, un minuscule" car elle savait très bien qu'après le repas je foncerai directement dans la boîte à bonbons.

Quelles confiseries ont marqué votre enfance ?

Toutes les confiseries rigolotes aux goûts bizarres. Les roudoudous, j'adorais les petits coquillages et les

bonbons qui piquaient la langue !!! Bref, tout ce que nos parents détestaient !

Aujourd'hui, vous arrive-t-il de craquer pour un sachet de confiseries ?

Bien sûr, je craque souvent pour un paquet de bonbons. Par exemple, lorsque je vais au cinéma, c'est la bonne excuse pour acheter et déguster des confiseries. Au travail, il m'arrive de craquer aussi. J'adore les bonbons nounours, et tous les bonbons acidulés. Au restaurant, je ne prends jamais de dessert, je préfère savourer quelques bonbons un peu plus tard...

Faits et chiffres gourmands

Zoom sur l'industrie de la confiserie

3,9 kilos de bonbons sont consommés
par personne et par an en France

.....

Une production de 219 700 tonnes en 2002

.....

Un chiffre d'affaires de 1,2 milliards d'euros

.....

20 variétés de bonbons et
600 spécialités régionales

.....

Une centaine d'entreprises et
des milliers d'artisans

.....

Environ 6000 salariés employés par l'industrie

Source : Chambre Syndicale Nationale de la Confiserie 2002