



**Les bonbons  
C'est tellement bon ...**



De tous temps, les bonbons  
ont séché bien des larmes et  
apaisé bien des disputes  
enfantines !

Le gourmand les croque sans  
attendre. Le gourmet, lui,  
prend son temps et déguste  
avec une infinie lenteur,  
suçant le bonbon jusqu'à  
obtenir un petit objet  
translucide, qu'il brisera enfin  
avec délice, d'une légère  
pression de la langue.



Cette petite histoire sucrée du bonbon commence 600 ans avant notre ère, avec la révélation du "roseau qui donne du miel sans le secours des abeilles", que les Perses découvrirent, et dont ils gardèrent le secret...

Jusqu'à ce qu'Alexandre Le Grand, au IVème siècle avant Jésus Christ, le rapporte avec lui, et c'est ainsi que sa culture se répandit le long du bassin méditerranéen.



Les premiers bonbons sont apparus au 12ème siècle avec la canne à sucre rapportée d'Orient par les Croisés. Pendant des siècles, ils furent rares et restèrent exceptionnels.

Durant une longue période, le sucre était considéré comme un remède, au même titre que toutes les autres épices. Il était utilisé et vendu très cher par les apothicaires. Il arrivait en très petites quantités et seulement chez les rois et les seigneurs.





Savez-vous comment sont nés les ancêtres des bonbons ?

Un jour, un cuisinier lança la mode des "épices de chambre" : il roula des graines, des pignons, des amandes, de la cannelle, et du gingembre dans du sucre et les fit rissoler dans une poêle. Les invités les emportaient dans leur chambre pour mieux s'en régaler. Les épices de chambre rencontrèrent très rapidement un vif succès à la cour des rois.



L'attrance vers les bonbons n'est pas nouvelle.

Les Romains distribuait des dragées à leurs convives.

On raffolait des pâtes de fruits au 9<sup>ème</sup> siècle.

Dès lors, les confiseries n'ont cessé de se développer, surtout après l'arrivée du sucre de betterave.

Au 19ème siècle, on appelait les confiseurs des marchands de plaisir.

Leur patron est toujours Saint-Nicolas (fêté le 6 décembre).



La Trêve des Confiseurs, instaurée par Saint-Louis en 1245, imposait l'arrêt des guerres et des querelles de l'Avent à Noël.

Maintenant, c'est pendant cette période que se fait environ la moitié de la production des confiseries. Aujourd'hui, les bonbons occupent la première place dans la confiserie. Plus de 230 000 tonnes de bonbons sont fabriquées chaque année.



La vente des bonbons ne cesse d'augmenter grâce à une distribution massive dans les magasins, les cafés et chez les boulangers.

La France est la reine des bonbons. Elle en compte environ six cents variétés : Boules de gomme, caramels, gélifiés, acidulés, dragées, guimauve, bonbons de sucre cuit, sucettes, pastilles, réglisses, chewing-gum. Le chiffre est en perpétuelle augmentation.

Il y en a pour tous les goûts pour le plaisir des petits comme des grands qui retrouveront, à travers ces bonbons, la douce saveur de leurs souvenirs d'enfant...





Chaque région, ou chaque ville détient sa spécialité et sa recette de bonbons, saviez-vous que quelques-unes ont leurs petites anecdotes telles que « les bêtises de Cambrai, le calisson d'Aix, les violettes de Toulouse, et bien d'autres ... »

Dans l'histoire de la confiserie le rôle des religieux et religieuses est également très important: « Les bonbons de l'Abbaye de Flavigny », « les sucres d'orge des religieuses de Moret », ainsi que les confiseries faites à base de liqueur : « Grande chartreuse, Bénédictine »...



Ce bonbon rayé de sucre caramélisé et aromatisé à la menthe, appelé « bêtises de Cambrai » est né au XIXème siècle.

Elle serait le fruit d'une belle erreur d'un confiseur apprenti qui, selon la légende, aurait mal dosé sucre et menthe par inadvertance. Son chef cuisiner tenta de réparer l'erreur du jeune apprenti qui avait laissé le sucre brûler en lui répétant cette célèbre phrase : « Tu ne sauras faire que des bêtises dans ta vie ! ».

Cette faute commise surnommée « bêtises » fut au final un véritable succès puisque le fameux bonbon raté fut particulièrement demandé par les habitants de Cambrai



Au XVII<sup>e</sup> siècle on pensait que le bonbon appelé « Calisson d'Aix » protégeait de la peste... On raconte d'ailleurs que, quand le roi René se maria, sa chère épouse ne lâcha pas un sourire pendant tout le repas jusqu'à ce que le cuisinier royal, inquiet de la froideur de sa souveraine, décida de lui confectionner une friandise à base de sucre, d'amandes et de fruits confits. Après dégustation, elle se mit à sourire. Un courtisan demanda alors à son voisin de table : « Mais elle a mangé quoi, la Jeannette, pour se décoincer comme ça ? », et ce dernier lui répondit : « Di Cali soun ! » (Ce sont des câlins !).



Connaissez-vous le bonbon  
appelé

« La violette de Toulouse » ?

La violette est le symbole de la modestie et de la pudeur. Elle a des vertus thérapeutiques importantes ; elle soulage les affections respiratoires et soigne les maux de tête. C'est d'ailleurs pour cette raison que, dans l'antiquité, afin d'atténuer leurs maux de tête, les Grecs avaient pour habitude de placer autour de leur tête une couronne de violettes à la suite de longues et éprouvantes festivités.





Pour la praline de Montargis, On raconte que sous le règne de Louis XIII au 17<sup>ème</sup> siècle, le Duc de Praslin faisait un usage immodéré de ce bonbon, fabriqué uniquement dans sa maison, à l'époque, par son chef de cuisine. Connu comme étant un grand coureur de jupons, il se serait servi de ce bonbon pour conquérir le cœur des dames de la cour à qui il en offrait dans de superbes boîtes. Il s'en servait aussi pour se lier d'amitié à la cour et faire de la politique. Selon une légende, ce serait grâce à ce bonbon que le Duc aurait apaisé quelques temps les habitants de Bordeaux lors d'une révolte contre le pouvoir royal.

12



Parmi tous les caramels, le plus connu reste le caramel au beurre salé breton.

Vous vous demandez pourquoi breton, et pas normand ? Tout simplement parce que la Bretagne a réussi à échapper à une taxe sur le sel appelée « la gabelle » imposée par Philippe le Bel au Moyen Age, qui avait pour but de faire disparaître le sel du beurre pour le remplacer par du beurre doux. Le beurre salé a su perdurer dans cette région, particulièrement dans les confiseries régionales. Le beurre salé est devenu le symbole de la confiserie bretonne.



Les Anis de Flavigny, sont des dragées anisées fabriquées par les religieux de l'abbaye de Flavigny , recommandées contre les piqures de scorpion et aux diverses vertus thérapeutiques. Les Anis symbolisent les vœux de bonheur et de fécondité que familles et amis adressent aux jeunes mariés, comme les grains de riz jetés à la sortie de l'église, ou encore les confettis. Jean Troubat est l'homme qui eut l'idée de faire des boîtes ovales et métalliques pour placer les bonbons dans les distributeurs du métro et sur les quais de gare. Le petit bonbon est alors devenu un compagnon de voyage pour tout le monde...



Connaissez-vous l'origine des sucettes ? C'est M. Evrard qui inventa la sucette en 1924, en observant comment les enfants mangeaient les sucres d'orge (bonbon dur de la forme d'un bâtonnet) : en retirant le papier progressivement de peur de se salir les doigts ! De là lui vint l'idée de placer la friandise au bout d'un bâton. De forme ovale, la sucette fut un grand succès. Aujourd'hui, on trouve des sucettes de toutes les tailles et de toutes les formes, jusqu'aux sucettes géantes et colorées que les petits regardent avec des yeux émerveillés.





Et si je vous dis les « Niniches de Quiberon » !

Quels drôle de nom, n'est-ce pas !

Si d'aventure, de passage à Quiberon, un ami vous propose « d'aller aux Niniches », n'ouvrez pas de grands yeux ronds.

La proposition n'a rien de malhonnête !

Il est d'usage depuis plus de 60 ans, d'aller sucer les Niniches toutes chaudes, le soir, au moment de la fabrication.

On peut étirer ces sucettes comme on veut, car le caramel encore tiède permet de façonner la Niniche avant qu'elle ne durcisse.



Connaissez-vous la fabrication artisanale des bonbons ?

Pour obtenir une énorme pâte à bonbons de 12 kg, il faut 8 kilos de sucre cristallisé, 2 litres d'eau et 4 kilos de glucose! Le glucose ajouté est un anti-cristallisant qui permet de garder longtemps les bonbons.

On fait cuire la pâte à bonbons dans un immense chaudron en cuivre pendant environ 50 minutes jusqu'à ce que la température atteigne 145° C.

Au cours de cette étape, il faut bien mélanger pour que les cristaux fondent rapidement et surveiller la température.

Lorsque le sucre est cuit, la pâte est prête à être travaillée !



Il existe plusieurs types de bonbons : Pour « **les bonbons pleins** », la masse sucrée est formée en un boudin qui est en partie refroidi. Puis le boudin est mis en forme entre deux cylindres, ou au pilulier pour les bonbons ronds, ou sous une presse (bonbons acidulés aux fruits, sucettes..).

Pour « **les bonbons fourrés** », la masse est coulée en une enveloppe où l'on enferme un fourrage pâteux ou liquide qui coule dans la bouche. Pour « **les bonbons feuilletés** », ce sont des couches de sucre alternant avec du praliné.

Il y a aussi tous les abominables bonbons à base de gel d'amidon, aux formes diverses, colorés et aromatisés artificiellement. Une pâte de 12 kg donnera 6000 bonbons!<sup>18</sup>



Voici l'histoire d'un bonbon nommé « chewing-gums ». A l'origine, il s'agissait d'une gomme naturelle, le « chicle », fourni par un arbre de la jungle mexicaine, le sapotier, que les Mexicains avaient l'habitude de mastiquer après l'avoir fait sécher en petites bandes. Parfumé à la menthe, le chicle partit à la conquête du monde.

Découvert dans les sacs des soldats américains lors de la seconde guerre mondiale, le « chewing-gum » est synonyme de liberté et de modernité dans l'esprit des Européens.





Aimez-vous les bonbons ?

Quels sont vos bonbons  
préférés ?



Connaissez-vous La chanson de Jacques Brel « Les Bonbons » ? Cette chanson évoque les amours d'un personnage naïf, versatile, car fortement influençable par les avis de la gent féminine. Il offre des bonbons plutôt que des fleurs à l'élue de son cœur. Cette dernière les refuse, et l'abandonne pour un certain Léon. Il offre alors ses bonbons à Germaine, qu'il venait de critiquer.

En a t'il été de même pour vous, messieurs, d'offrir des bonbons, plutôt que des fleurs, à l'élue de votre cœur ?

Et vous, mesdames, est-ce que votre mari vous a conquises grâce à des bonbons ?

21

Lecteur suivant



# Faut-il interdire les bonbons aux enfants ?



En 1964, Jacques Brel  
interprète « Les Bonbons ».

Connaissez-vous cette chanson ?

Je vous ai apporté des bonbons  
Parce que les fleurs c'est  
périssable  
Puis les bonbons c'est tellement  
bon  
Bien que les fleurs soient plus  
présentables  
Surtout quand elles sont en  
boutons  
Mais je vous ai apporté des  
bonbons.





**Merci d'avoir participé !**

# Bibliographies

<http://laterresurson31.fr/>

[www.filsantejeunes.com](http://www.filsantejeunes.com) › [www.bonbonsgourmands.fr](http://www.bonbonsgourmands.fr)

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Les\\_Bonbons](https://fr.wikipedia.org/wiki/Les_Bonbons)

Octobre 2015

