[**les bonbons**](http://www.franska.be/exercicesdujour/2604/bonbons.docx)

**Anis de Flavigny**

Les Anis de Flavigny sont des bonbons fabriqués à Flavigny-sur-Ozerain en Bourgogne. Des moines bénédictins commencent à le confectionner en 719, lors de la fondation de l'Abbaye de Flavigny. Après la Révolution française, à Flavigny, huit confiseurs se lancent dans la fabrication du bonbon au cœur de l’ancienne abbaye. En 1923, l’usine est rachetée par la famille Troubat qui continue jusqu’à aujoud'hui la fabrication artisanale du bonbon.  
Chaque bonbon est fait d'une graine d'anis vert, enrobée de fines couches de sirop de sucre aromatisé naturellement (rose, menthe, citron, mandarine, réglisse... ) par une méthode de dragéification. En 1988, les Anis de Flavigny ont reçus le ruban bleu Intersuc, pour être l'un des plus anciens bonbons de France. Louis XIV avait, dit-on, toujours une boite d'Anis dans sa poche. Dans les années 1930, ils ont été les premiers bonbons proposés dans les distributeurs automatiques des gares et du métro.

**Berlingots de Nantes**

Les berlingots de Nantes sont des bonbons de sucre cuit aromatisés au cassis, au citron, à la fraise, à l’orange, à la menthe, à l’anis ou au café. Ces douceurs aux arêtes pointues sont de forme tétraédrique.  
Le berlingot de Nantes serait apparu vers 1830. Il aurait été rapporté dans la région par une femme italienne qui vendait des bonbons appelés « berlingozzo ». A l’epoque, d’énormes quantités de sucre des Antilles étaient importées à Nantes, et les confiseurs de la région prospérèrent rapidement au XIXe siècle. C’est ainsi que le berlingot serait devenu la spécialité de la ville de Nantes. On dit aussi que le berlingot de Nantes fut créé sous le règne de Louis XVI (1774-1789). On sait en effet qu’une petite confiserie s’installa en 1780, place Royale à Nantes et qu’on y vendait des berlingots. La recette mise au point par une certaine madame Couet, fut un tel succès que la petite confiserie se transforma en une belle boutique qui prit pour nom « A la Renommée des Vrais Berlingots Nantais ».

**Bêtise de Cambrai**

La bêtise de Cambrai est un bonbon à la menthe élaboré à Cambrai, doré en son milieu par un ruban de sucre caramélisé qui vient adoucir la saveur piquante de la menthe. Les bêtises ont la forme d'un petit coussin. On les aromatise aujourd'hui à différents parfums. Deux fabricants perpétuent la tradition de la bêtise de Cambrai et s'en disputent la paternité : les confiseries Afchain et Despinoy.   
L’origine du bonbon remonterait aux environs de 1850. Son invention résulterait d'une erreur de manipulation commise par un apprenti confiseur au milieu du XIXe siècle, une « bêtise ». La Bêtise rencontra un très vif succès car Cambrai était une région minière où les maladies respiratoires touchaient beaucoup de gens et la menthe était connue pour ses propriétés antiseptiques et rafraîchissantes. La bêtise de Cambrai se décline aujourd'hui à plusieurs parfum : la menthe (le goût original du bonbon), la pomme verte, l’orange, le citron, la framboise, la violette, et le tutti frutti (depuis avril 2009)

**Cachou Lajaunie**

Le Cachou Lajaunie est une pastille carrée de couleur noire, à la réglisse, élaborée à Toulouse depuis 1880, chez un pharmacien nommé Léon Lajaunie, et est vendue dans une boîte métallique ronde. La marque est actuellement la propriété du groupe Cadbury-Schweppes.

Cette friandise provient de l'Areca Catechu, un arbre originaire des Indes orientales. Une gomme rougeâtre appelée cachou, astringente et résineuse, est extraite de la noix de l’Areca, est mise à bouillir dans de l'eau, filtrée et mélangée à de l'ambre et du musc. En Inde, la feuille de cachou est mâchée pour couper la faim.

Ce petit bonbon a existé en trois saveurs : réglisse, menthe et vanille. Aujourd'hui, seule la saveur réglisse a été conservée. De 1902 à 1987, les campagnes publicitaires ont soutenu le développement de l’entreprise : 400 000 boîtes vendues en 1910, 2 000 000 en 1930 et 7 000 000 en 1987. Actuellement, plus de 10 millions de boîtes jaunes sont vendues chaque année, soit une boîte toutes les quatre secondes.

**Calisson d'Aix**

Le Calisson est un subtil mélange d’amandes blanchies, d’écorces d’orange confite et de melon confit. En forme de losange, au cœur moelleux et fondant, cette délicate confiserie est recouverte d’un fin nappage de glace royale.

Les Calissons sont la spécialité d’Aix-en-Provence depuis le XVe siècle. L’histoire décrit que Jeanne de Laval, une femme austère, se maria avec le roi René, comte de Provence, en 1454 ; et la légende raconte que le jour de ses noces, goûtant pour la première fois le petit biscuit d’Aix-en-Provence, Jeanne sourit. Les invités, surpris, se demandèrent ce qui avait fait sourire la reine. « Di calin soun » (« Ce sont des câlins ») fut la réponse. Les calissons naquirent donc du sourire d’une reine. Selon une autre légende, le nom « calisson » viendrait du mot « calice ». Comme une épidémie de peste ravagea la ville d’Aix-en-Provence en 1630, des petits biscuits de massepain, bénis par l’archevêque, leur étaient présentés pour les protéger contre l’épidémie.

**Caramels d'Isigny**

Les caramels d’Isigny sont des confiseries lactées de Normandie. Ils consistent soit en caramels salés durs confectionnés avec de la crème fraîche de Normandie et du sel d’Isigny, soit en caramels salés tendres confectionnés avec du lait frais d’Isigny et du sel d’Isigny. L’origine des caramels d’Isigny remonte à 1894 avec la création par M. Dupont près d’Isigny de caramels qui deviendront connus sous le nom de « caramels d’Isigny ». La qualité des produits laitiers d’Isigny, jouissant d’une notoriété mondiale depuis le XVIIIe siècle, joue un rôle dans la saveur de ces bonbon

s. Le caramel résulte de la fonte de morceaux de sucre dans un peu d'eau ou de lait. La cuisson se fait à feu vif. Une fois le point d'ébullition atteint, le caramel ne doit pas être remué avec un ustensile sinon le sucre se cristalliserait et empêcherait la caramélisation.

**Coussin de Lyon**

Le Coussin de Lyon, célèbre spécialité de Lyon, est une ganache de chocolat enrobée d’une fine couche de pâte d’amande candie et délicatement parfumée à la liqueur de curaçao.

Lors de l'épidémie de peste 1643, les échevins lyonnais font le vœu d'organiser une procession à Fourvière pour implorer la Vierge d'épargner la ville. Ce faisant, ils remettent un cierge de sept livres de cire et un écu d’or sur son coussin de soie. C’est ce coussin de soie qui donne au chocolatier Voisin, installé à Lyon depuis 1897, l'idée d'utiliser la forme du coussin pour créer sa confiserie en 1960. Elle est devenue au fil du temps la première spécialité de confiserie française à base de ganache au chocolat. Le succès de cette friandise ne s'est jamais démenti. On peut se procurer les coussins à la pièce et également dans des boîtes en velours rappelant la forme originelle du coussin de soie.

**Dragées de Verdun**

Pour en faire une dragée de Verdun, l’amande qui constitue son noyau doit être d’excellente qualité. Après avoir été sélectionnées, séchées et gommées, les amandes sont enrobées de sucre. Pendant cette opération qui dure une journée, l’amande reçoit de 30 à 60 couches de sucre successives. C’est le lissage qui donne à la dragée son aspect satiné.

Au Moyen Age, un apothicaire de Verdun eut l’idée d’enrober ses médicaments d’une couche de sucre pour en masquer le goût. Vers 1220, un épicier de la même ville utilisa la même technique pour enrober des amandes. C’est ainsi que naquit la dragée. Mais on dit aussi que la dragée fut inventée par un certain Julius Dragatus, confiseur romain qui concoctait des amandes et des épices enrobées de miel, les « dragati », distribuées à la foule les jours de fête. Quoi qu’il en soit, ces confiseries ont une longue histoire et sont traditionnellement offertes à l’occasion de mariages et autres célébrations. C’est au XIIIe siècle que Verdun a acquis sa réputation pour ses dragées.

**Grisettes de Montpellier**

Les grisettes de Montpellier sont des bonbons en forme de petites billes noires dont la consommation remonte au Moyen Âge. De la taille d'un petit pois, la grisette est faite à partir de deux produits emblématiques du Languedoc : le miel et la réglisse, spécialité de Montpellier dès le XVIIIe siècle. La Grisette fait partie des préparations des apothicaires montpelliérains, faite, depuis le Moyen Âge, à partir de la réglisse ou du miel, éléments des médecines antiques et arabes, à qui l’on reconnaissait des vertus thérapeutiques. La société Rucher de la Hacienda dirigée par M. Muller et basée à Montferrier-sur-Lez (communauté d'agglomération de Montpellier) est la seule à fabriquer des grisettes. La recette actuelle des grisettes date de 1837. La grisette désignait, au XIXe siècle, les « petites mains » couturières, qui valurent ce surnom aux demoiselles de Montpellier, et, plus largement, aux « ouvrières jeunes et coquettes ».

**Nougat de Montélimar**

Le nougat apparut en France au XVIe siècle à une époque où l’agronome Olivier de Serres développa la culture de l’amandier en Provence. Dès 1701, l’existence du nougat est attestée par les documents officiels de la ville de Montélimar : on offre du nougat à Philippe V d’Anjou, petit-fils de Louis XIV, ainsi qu’à frères, le duc de Bourgogne et le duc de Berry à l’occasion de leur passage dans la ville

. La première fabrique de nougat de Montélimar apparaît en 1770 et au XIXe siècle, le nougat est connu au-delà des frontières de la France. Emile Loubet, qui fut le maire de Montélimar avant d’être président de la République, avait la réputation de ne jamais laisser partir un visiteur officiel sans son petit paquet de nougats. Dans les années 60, les vacanciers vont passer l’été au soleil, dans le sud de la France. Le prix à payer pour aller à la mer sont les embouteillages sur la nationale 7. Montélimar qui se trouve sur cette route devient l’arrêt béni pour les commerçants qui vendent alors leur nougat aux vacanciers. Les bouchons sur la route des vacances devinrent si célèbres que Charles Trenet écrivit une chanson sur la nationale 7.

**Pastilles de Vichy**

La pastille Vichy est un bonbon de forme octogonale de couleur blanche ; elle existe en plusieurs goûts : menthe, citron et anis. C'est en 1825 que le pharmacien de Vichy Bartillat, qui voulait créer un médicament pour aider la digestion, produisit les premières pastilles. En 1833 fut déposée la marque « Pastille Vichy » par les frères Brosson, gérants de l'établissement thermal, la Compagnie fermière de l'établissement thermal de Vichy.

Les premières pastilles Vichy étaient faites uniquement avec du bicarbonate, utilisé pour ses effets sur la digestion. Elles furent alors fabriquées dans l'ancien couvent des Célestins à Vichy. Très appréciées de l'impératrice Eugénie, elles furent reconnues pour leur originalité par décret impérial. C'est ainsi que débuta la renommée de cette pastille aux prétendus bienfaits digestifs et rafraîchissants.

**Praline de Montargis**

LLes Praslines de Montargis sont de délicieuses amandes grillées et caramélisées. On a tendance à croire que la praline est une cacahouète caramélisée, mais la vraie prasline est réalisée à partir d’une fine et goûteuse amande. Son luisant de perle fine est obtenu grâce à un vernis de gomme arabique et l’aspect granuleux grâce à une opération consistant à verser les amandes dans un sirop et à faire chauffer le mélange à 145 °C. C’est à cette température que le sucre cristallise et adhère aux amandes. Ces cristaux de sucre se répartissent inégalement et forment reliefs et cratères.

La Prasline de Montargis doit son nom au duc de Praslin, maréchal de France, né en 1598, qui connut une brillante carrière militaire sous le règne de Louis XIII. Le duc de Praslin avait un cuisinier nommé Clément Jaluzot qui inventa la recette de la prasline après avoir surpris un marmiton gourmand qui raclait le caramel resté au fond d’un moule tout en dégustant des amandes. Il eut alors l’idée de faire rissoler des amandes dans le sucre.

**Quernons d'ardoise**

Le Quernon d’Ardoise est une spécialité angevine fabriquée artisanalement. Il est constitué de nougatine caramélisée aux amandes et aux noisettes et enrobé de chocolat bleu. La nougatine craquante contraste délicieusement avec le doux chocolat fondant. Ces bonbons de chocolat sont présentés dans une jolie boîte métallique ronde.

Le quernon est un morceau d’ardoise. Les ardoisiers angevins fendent le quernon pour en extraire les ardoises qui, en Anjou, recouvrent le toit des maisons. Anjou est une ancienne province française située dans l’ouest de la France, avec pour capitale Angers. Le confiseur de la Petite Marquise installé à Angers eut l’idée d’enrober sa spécialité de chocolat bleu pour imiter la couleur des ardoises qui couvrent les maisons des villes.

**Roudoudou**

Le roudoudou est une confiserie en sucre cuit parfumé, coulée dans une petite coquille en plastique, en forme de coquillage (à l'origine, c'était un véritable coquillage d'huître ou de moule le plus souvent). Les enfants le dégustent en léchant la confiserie collée à l'intérieur de la coquille. Succès des années 1960-1970, il est encore produit et vendu de nos jours. Il est très proche du Cotignac d'Orléans.

Pour fabriquer les roudoudous, les coquillages sont mis sur le marbre sur un lit de sucre. Un sirop de sucre est cuit à 150 degrés puis il est aromatisé. Lorsque le sirop de sucre est prêt, il est versé dans des pots puis transvasé dans les coquillages. la température du sirop de sucre est à 138 degrés.

**Vérités de Lapalisse**

Cette friandise est constituée d’une enveloppe de sucre croustillante fourrée d’un caramel mou abritant lui-même un arôme naturel de café, noisette, rhum, framboise, myrtille, ou caramel. Les Vérités de Lapalisse furent créés en 1922 par Jean Sauvadet, confiseur à Lapalisse. Il fit un jeu de mots sur l’homonymie Lapalisse qui est à la fois le nom de sa ville natale en Auvergne et d’un célèbre maréchal : Jacques de Chabannes, seigneur de La Palice. Au XVIIIe siècle, un académicien français, Bernard de la Monnoye, composa une chanson qui ridiculisait Jacques de Chabannes. Les 52 quatrains qu'il écrivit étaient une succession d’évidences naïves qui se moquaient du pauvre maréchal. Vint-quatre de ces quatrains furent repris par le confiseur Jean Sauvadet qui les imprima à l’intérieur de chaque emballage. Il écrivit lui-même un quatrain qui se trouve sur chaque boîte en fer, juste en-dessous du portrait de Monsieur La Palice. L’histoire du maréchal est tellement connue qu’aujourd’hui, on utilise le terme « lapalissade » pour exprimer un fait trop évident.

**Violettes de Toulouse**

La violette cristallisée, symbole de Toulouse, est la spécialité de la maison Candiflor à Toulouse, qui depuis 1818 transforme toutes sortes de fleurs en délicieuses friandises. A cause de leur prix élevé et de la difficulté de leur fabrication, les violettes cristallisées sont surtout utilisées comme décor de pâtisserie. On ramasse les violettes en hiver et au début du printemps. On les trempe dans du sirop de sucre candi, et on les saupoudre de sucre glace puis on les laisse sécher pendant 24 heures pour les déshydrater. Ensuite, on les trempe à nouveau dans un sirop de sucre à très haute température et après cristallisation, on les laisse sécher à l’air libre. La confection de fleurs date du XIIIe siècle et à cette époque, elles étaient simplement cuites dans du sucre et vendues par les apothicaires. Il y a 200 ans, quelques confiseurs essayèrent de transformer des fleurs en bonbons et c’est ainsi que naquit la maison Candiflor en 1818. Depuis cette date, on fait de délicieuses confiseries à partir de violettes, roses, et lilas.

<http://www.iesanetwork.com/n.tohme/la-bonbonniere/bonbonstraditionnels.html>