

Date : 05/12/2013

Auteur : -

Des douceurs pour fondre de plaisir

BRETAGNE

Les niches, un phare de la gourmandise à Quiberon



Si les niches de la Maison d'Armorine mesurent une quinzaine de centimètres, c'est parce que la main du grand-père d'Alain Audebert servait de gabarit pour couper le ruban de sucre. Depuis 1946, la recette de cette sucette aromatisée aux fruits ou au caramel au beurre salé, sacrée meilleur bonbon de France à sa création, n'a pas changé. Le bâtonnet est certes en plastique et non plus en bois et la production est plus automatisée. Il faut bien cela pour sortir plus d'un million de sucettes par an et 400 tonnes de créations au caramel au beurre salé.

Si le créateur des niches s'installa à Quiberon avec une planche et deux tréteaux, la Maison d'Armorine offre ses spécialités dans cinq points de vente à travers la Bretagne dont deux à Quiberon. On y trouvera bien sûr les niches aux 49 parfums mais aussi les autres spécialités maison comme les caramels au beurre salé ou le fameux Salidou (une crème onctueuse au caramel). Pour ceux qui hésiteraient, une « bourriche » à 20,30 € (plus frais de port par correspondance) propose une sélection de ces phares bretons de la gourmandise qui s'exportent à travers le monde.

RENS.: au 02.97.50.09.96 et sur www.maison-armorine.com

PROVENCE ALPES-CÔTE D'AZUR

Évaluation du site

Site du journal papier La Croix. Il dispense une actualité quotidienne et généraliste composée d'articles de la rédaction et de dépêches AFP.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 306

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Papalines au pays des cigales



Lorsqu'il évoque la fabrication « pointue » de certaines de ses spécialités ou la saga familiale, l'accent de Frédéric Jouvaud ne l'est certes pas... pointu. Ce sont trois générations qui œuvrent encore à la réputation de la maison. Dans les boutiques Jouvaud, dont celle, historique, de Carpentras, tout à la fois pâtisserie, confiserie et magasin de décoration, les douceurs provençales sont à l'honneur. Comme ces fruits confits assortis (à partir de 20,10 € hors frais de port) dont Frédéric Jouvaud rappelle que Carpentras fut la capitale historique avant la Seconde Guerre mondiale.

On peut aussi se laisser tenter par les comtadines (à partir de 16,20 € les 300 g), un assortiment de spécialités locales, dont les papalines d'Avignon. Ce chocolat de couleur rose et fourré à la liqueur d'Origan du Comtat n'est pas, exceptionnellement, produit par Jourvaud mais par un unique artisan de la région. Les papalines ont été créées en 1960 par le syndicat des pâtisseries du Vaucluse et ne peuvent se vendre que dans ce département. Chez Jouvaud, on la trouvera donc uniquement dans le magasin d'Avignon et, bien sûr, en ligne.

RENS. : au 04.90.63.15.38 et sur [www.http://www.patisserie-jouvaud.com](http://www.patisserie-jouvaud.com)

Champagne-Ardenne

Ça « bouchonne » à l'abbaye d'Igny



Un chocolat noir de qualité supérieure fourré d'un mélange à base de gianduja, de marc et de fine de Champagne... Avec leur « gros bouchon de champagne », les cisterciennes de Notre-Dame du Val d'Igny (une petite soixantaine de moniales vit ici depuis le récent regroupement de quatre communautés) rendent hommage aux nectars de leur région. Elles produisent 5 à 6 tonnes de douceurs par an dont ces bouchons, mais aussi de nombreuses autres variétés. Les commandes se font par téléphone, courriel ou fax auprès de Sœur Joëlle, et le paiement après livraison.

Gros bouchons de champagne, à partir de 7,60 € (hors frais de port) l'étui de 4 ou en coffrets cadeaux...

RENS. : au 03.26.48.85.75 ou sur www.abbaye-ignny.fr

PAYS DE LA LOIRE

Mascarons de Nantes, un délice d'architecture



Les mascarons, ce sont des visages de pierre. Des sortes de masques souvent inspirés par la mythologie et l'exotisme marin, qui ornent nombre de façades d'immeubles du XVIIIe siècle à Nantes où habitaient de riches armateurs dont l'opulence était souvent liée à la traite des Noirs. Cette triste histoire a façonné un patrimoine architectural typique de la ville qu'un succulent chocolat rappelle: le mascaron nantais, créé par Gilbert Debotté dans les années 1980 et toujours produit par ses fils Gérald et Josselin, troisième génération de confiseurs pâtisseries. Cette bouchée, décorée d'un motif de mascaron, associe un praliné fondant au croquant apporté par de la crêpe dentelle bretonne. À partir de 20,20 € le ballotin de 250 g (hors frais de port).

RENS. : au 02.40.48.23.19 et boutique en ligne sur www.debotte.fr

Les toits bleutés de la ville d'Angers ont inspiré, quant à eux, une autre confiserie typique: les quernons d'ardoise, petits carrés bleus à la nougatine caramélisée et au chocolat, devenus symboles de la cité angevine et dont 35 tonnes sont vendues chaque année... jusqu'au Japon. À partir de 9,90 € le sachet de 150 g (hors frais de port).

RENS. : au 02.41.87.43.01 et boutique en ligne sur www.chocolat-lapetitemarquise.com

RHÔNE-ALPES

Les marrons glacés d'Ardèche jouent l'AOC



La nuance entre marrons et châtaignes est ténue. « Tous sont les fruits du châtaignier, rappelle **Christophe Sabaton** dont l'entreprise familiale, à **Aubenas**, en Ardèche, existe depuis 1907. Si l'on parle traditionnellement de **marron glacé**, c'est sans doute parce que le mot semblait plus noble, la châtaigne ayant été longtemps la nourriture des pauvres. » Depuis 2007, **Sabaton** a décidé de mettre la châtaigne d'Ardèche AOC à l'honneur avec ses différentes variétés. Deux coffrets AOC sont proposés à 19,50 € et à 63 € (hors port). Avec toujours la même minutie: il faut au moins quinze jours pour produire ces **confiseries** de terroir.

RENS. : au 04.75.87.83.87 et boutique en ligne sur www.sabaton.fr

LORRAINE

Nancy protège sa bergamote



La bergamote de Nancy est un bonbon carré aux nuances de verre doré et parfumé à la bergamote, un agrume de Calabre. C'est la première confiserie française à avoir obtenu, en 1996, une Indication géographique protégée. La spécialité est ancrée ici depuis le XIXe siècle rappelle Nicolas Génot, de la Maison des Sœurs Macarons. Ces macarons sont l'autre grande spécialité de la maison. La recette, jalousement gardée, fut livrée par des sœurs de la communauté des Dames du Saint Sacrement de Nancy qui durent quitter leur couvent lors de la Révolution française.

Bergamotes: boîtes métal à partir de 4,60 €. Macarons à partir de 15,60 € (hors frais de port).

RENS.: au 03.83.32.24.25 et sur www.macaron-de-nancy.com

CENTRE

Montargis et ses « pralines »



La recette originale de la praline fut créée au XVII^e siècle par Clément Jaluzot, cuisinier du maréchal de Plessis-Praslin, qui fonda plus tard sa confiserie à Montargis. Léon Mazet hérita de la recette lorsqu'il acheta cette confiserie en 1903. C'est son petit-fils, Benoît Digeon, qui est aujourd'hui aux commandes. « Mon grand-père avait eu l'idée de mettre sa boutique le long de la nationale 7 et c'est ce qui a permis aux pralines de connaître un grand essor commercial », dit-il. Quelque 100 tonnes sont vendues chaque année en France et dans 36 pays. On les trouve dans de jolies boîtes, de 15 g (3,90 €) à 500 g (28,90 €) hors frais de port.

RENS. : au 02.38.98.63.55 ou sur www.mazetconfiseur.com