



## Le coin des BONBONS

# La praline

si craquante !

La friandise de Montargis  
n'a pas pris une ride !  
Découverte d'une douceur  
qui séduit toujours autant.

Texte Aymone Vigière d'Anval.

Tout le monde connaît les pralines, friandises au goût d'enfance et de vacances... En revanche, concernant son origine, l'unanimité n'est pas de mise. Son inventeur pourrait être un certain Pralin, cuisinier du maréchal Duplessis. Il semble néanmoins plus plausible que la création de la praline soit due au fameux Clément Jaluzot, officier de bouche du duc de Choiseul, comte de Plessis-Praslin. Ce dernier, connu pour ses exploits militaires, l'était aussi pour sa gourmandise ! On imagine le plaisir qu'il a ressenti en goûtant ces quelques amandes grillées dans du sucre caramélisé, apportées par Jaluzot en ce jour de 1636... Devant le succès de la confiserie jusque dans les allées de la Cour, il s'en attribue aussitôt la paternité. Les amandes grillées à la Praslin se sont simplifiées en « praslines ». Clément Jaluzot s'installe quelques années plus tard à Montargis, ouvre boutique et rencontre un réel succès. Depuis, la praline est intimement liée à la ville. Elle prend un nouvel essor lorsque Léon Mazet et son épouse rachètent la recette, en 1903.

Durant l'entre-deux-guerres, la praline s'affiche dans toutes les « réclames ». Les gourmands accourent de toute la France pour visiter l'échoppe « Au Duc de Praslin », située tout près de la célèbre Nationale 7. Aujourd'hui, le petit-fils de Léon Mazet, Benoît Digeon-Mazet conserve jalousement le secret de fabrication du bonbon bosselé. On sait juste qu'il s'agit d'une amande grillée et caramélisée, qui ravit les amateurs du monde entier depuis ses magasins de Montargis et de la rue des Archives, à Paris. La simplicité d'une confiserie haut de gamme *made in France*, c'est le propre de la véritable praline, loin de celle des marchés, élaborée le plus souvent à partir de cacahuètes. 🍫

### QUI EST QUOI ?

La praline rime avec amande caramélisée. Le pralin, quant à lui, est une poudre de noisettes ou d'amandes caramélisées. Et la pralinée ? C'est un mélange de sucre caramélisé, d'amandes ou de noisettes grillées auquel on peut ajouter du cacao.

### Gardien de la tradition

Chez **Mazet** la praline représente toujours à elle seule 40 % de l'activité, avec une production de plus de 100 tonnes par an. Confiseur de renom, Léon Mazet s'est installé à Montargis dès 1903, en rachetant la recette de la praline, détenue par la boutique « Au Duc de Praslin ».

