



Un tour de France des Friandises



Aimant les **confiseries**, au cours de mes divers voyages en **France**, j'ai goûté à diverses **friandises**, spécialités locales, la liste n'est pas très longue mais ma gourmandise aidant, je pense faire de nombreuses découvertes au cours de mes prochains déplacements bien qu'à **Paris** de nombreuses confiseries aux étals bien remplis existent dont celle de **La Mère de Famille 35 Rue du Faubourg Montmartre 75010**, notamment.

Voici donc les **confiseries** que j'ai pu déguster à découvrir, à apprécier :

CALISSON d'Aix en Provence



Le **calisson** (du provençal calissoun) est une **confiserie** faite d'une fine pâte de melon confit (ou d'autres fruits confits) et d'amandes broyées ensemble, nappée de glace royale et posée sur un fond de pain azyme.





Cette friandise souvent parfumée à la fleur d'oranger et en forme de navette est une spécialité d'**Aix-en-Provence** depuis le XVe siècle.

Quernons d'ardoise d'Angers



Le **quernon d'ardoise** est une confiserie faite d'une nougatine caramélisée enrobée de chocolat bleu.

C'est une spécialité angevine créée en 1966 par René Maillot, à **La Petite Marquise**.

Les **quernons d'Ardoise** se dégustent depuis plus de 40 ans et restent le chocolat de référence d'**Angers** et de **l'Anjou**.

Le **quernon** est le côté du schiste ardoisier où l'on effectue le **quernage**.

L'action de **querner** consiste à scinder un bloc de schiste en morceaux réguliers appelés repartons. Le quernage s'effectue suivant un plan perpendiculaire au plan de fissilité en introduisant un coin dénommé « bouc » dans une entaille préalablement faite à la scie.



Les **quernons d'Ardoise** sont des chocolats d'exception qui se distinguent par leur caractère unique. Ces friandises au chocolat révèlent une saveur exquise soulignée par la nougatine caramélisée aux amandes et aux noisettes. L'originalité des **quernons d'Ardoise** se caractérise par la couleur bleue du chocolat nappant la nougatine.

www.guide-resto.info

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)

Papaline d'Avignon



La **papaline d'Avignon** est un petit chardon formé de deux fines robes de chocolat retenant de la liqueur d'origan du Comtat.

La **papaline** a été ainsi nommée en souvenir des papes d'**Avignon**, mais sa création, par le Syndicat des maîtres-pâtisiers de Vaucluse, ne remonte qu'à 1960.



Cette cousine du **chardon-liqueur**, qui pèse entre 8 et 9 grammes, est fabriquée de façon artisanale et commercialisée uniquement par une soixantaine de pâtisseries-confiseurs du Vaucluse, affiliés à la Confédération Nationale. Chaque année ils en vendent près de 5 tonnes.

CHIQUES de Bavay

www.guide-resto.info

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)



La **chique de Bavay** est une friandise élaborée à **Bavay**.

Les bonbons sont fabriqués à partir de sucre de betterave, mélangé dans une cuve à plus de 100°C.

La **chique de Bavay** a une forme de coussin carré bombé sur une face. Elle est de couleur brune comme la **babelutte de Lille** et parfumée à la menthe comme la **bêtise de Cambrai**.

Une histoire raconte qu'en 1815, suite à la défaite de Waterloo, un soldat napoléonien blessé est accueilli par une famille paysanne de **Bavay**.

Or, les paysans remarquèrent tout de suite la bonne dentition du grognard, qui normalement déchirait avec ses dents les bouchons des charges de plomb des armes.

Ce dernier leur dit qu'il chiquait régulièrement des bonbons qu'une dame de sa famille lui avait fabriqués et envoyés.

www.guide-resto.info

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)



On dit qu'en suçant ces fameux bonbons, le plomb coincé dans les dents se détachait tout seul et que cela protégeait le militaire du saturnisme.

En 1875, Favier Fortin décide de faire un bonbon à la menthe suite à cette anecdote : **La chique de Bavay**.

En 1922, la marque **chique de Bavay** est déposée.

BOUCHON de Bordeaux



Spécialité de Gironde, le **Bouchon de Bordeaux** est un délicieux petit four aux amandes, truffé de raisins mi-confits parfumés à la **Fine Bordeaux**.

Ce mariage d'amandes et de fruits est fourré dans une pâte au beurre qui donne à ce savoureux petit-four la forme d'un bouchon. Croquez et laissez vous envahir par un léger goût de miel et de pamplemousse.

Gallien de Bordeaux

www.guide-resto.info

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)



Le **Gallien** est pour les gourmands bordelais, le fruit de l'histoire, de la tradition et de l'amour du travail.

Association d'une coque de nougatine aux amandes de Provence et d'un praliné fondant, chaque bonbon est enveloppé dans une feuille dorée et estampillée.

Son nom fait référence aux ruines du **Palais Gallien** dernier vestige monumental de l'époque Gallo-Romaine durant laquelle **Bordeaux** fut une riche cité commerçante. Cet édifice a donné son nom à cette douceur créée en 1939.

Le **Gallien** est autant apprécié que les cannelés mais sa recette est beaucoup moins répandue. Le secret de sa concoction reste un mystère jalousement gardé de génération en génération au sein de la **maison Saunion**.

Forestine de Bourges



A l'origine, c'est juste après le premier Empire, en 1825 qu'il existe une confiserie à **Bourges**, sans doute dans la rue du Commerce actuelle, elle s'appelle « Au Bienfaisant », et vend des sucreries comme d'autres commerces et artisans, elle appartenait à un certain monsieur Dajon.

Elle est bientôt rachetée par Georges Forest en 1869 qu'il reprend cette enseigne et conserve ce nom. Et c'est dix ans plus tard que la « **Forestine** » apparaît.

www.guide-resto.info

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)

Georges Forest affirme la tradition locale s'intéresse à la **confiserie** dès l'âge de 13 ans, il va suivre une formation de confiseur à **Nevers** puis à **Moulins** et termine cet apprentissage à Paris.

Il apprend la préparation des liqueurs, des dragées, du chocolat mais il rêve de concevoir son propre bonbon.

Georges Forest travaille à la création d'un bonbon qu'il veut dur sur l'extérieur et tendre à l'intérieur.



Il étudie et fabrique son matériel et le 24 décembre 1878, la veille de Noël, Forest dépose au tribunal de grande instance de **Bourges** un brevet d'un nouveau bonbon qui va s'appeler **la Forestine** bonbon « de sucre fourré » ainsi est créée la « **Maison des Forestines** ».

BÊTISE de Cambrai



La **Bêtise de Cambrai** est une friandise élaborée à **Cambrai**.

Leur origine remonterait aux environs de 1850. Leur invention résulterait d'une erreur de manipulation, **une « bêtise »**.

www.guide-resto.info

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)



Il s'agit de bonbons aromatisés à la menthe et rayés de sucre caramélisé. Les **bêtises** ont la forme d'un petit coussin et sont une des confiseries traditionnelles les plus connues.

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**.

ANIS de FLAVIGNY



Les **Anis de Flavigny** sont des friandises élaborées à **Flavigny-sur-Ozerain** en **Bourgogne**.

Chaque bonbon est fait d'une graine d'anis vert enrobée de sirop de sucre aromatisé : anis, violette, rose, menthe, réglisse, oranger...

Ce sont des moines bénédictins qui, lors de la fondation de l'**Abbaye de Flavigny** en 719, se lancèrent dans la fabrication de ce bonbon en utilisant l'anis rapporté au début de notre ère par le voyageur romain Flavius.

www.guide-resto.info

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)



Après la Révolution française, à **Flavigny-sur-Ozerain**, ce sont huit confiseurs qui se lanceront dans la fabrication de cette **friandise** selon la recette originelle.

Aujourd'hui, une seule fabrique perpétue artisanalement, au sein de l'abbaye, la fabrication des **Anis de Flavigny : la maison Troubat**.

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.



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 bonbons **d'Isigny**.



COCONS de Lyon

On ne voit que lui aux devantures des pâtisseries et épiceries fines de la ville : le **cocon de Lyon**, reconnaissable à son fourreau jaune clair de pâte d'amande à l'ancienne, fourré d'un praliné parfumé à l'orangeât et à la liqueur de curaçao.

Ce bonbon de la taille d'une arachide, au charme suranné se veut, évidemment, représenter le **cocon du ver à soie** qui fit la fortune de la ville de **Lyon**.

Le **Cocon de Lyon** est composé de pâte d'amande fourrée d'un excellent praliné parfumé au curaçao. Il faut découvrir l'onctuosité de ce praliné où noisettes, liqueur d'orangeat et de curaçao qui se mêlent délicieusement.

www.guide-resto.info

Pays : France

Dynamisme : 6



C'est pour rendre hommage aux soyeux de Lyon que fut créé en 1953, le **cocon de Lyon** ; à l'apparence d'un cocon de ver à soie.

Les premiers **cocons de Lyon** furent offerts au maire de la ville de l'époque, **Édouard Herriot**.

En 1953, Jean Auberger, meilleur ouvrier de France (travaillant au « Petit Chose », à **Lyon**), fut chargé par le maire de l'époque, **Édouard Herriot**, d'inventer une friandise représentative de la ville.

Il souhaita perpétuer l'image du **cocon**, duquel les ouvriers canuts dévidaient la précieuse matière, avant de la tisser.



COUSSIN de Lyon

Le **coussin de Lyon** est une **spécialité pâtissière lyonnaise** à base de chocolat et de pâte d'amande. Cette **friandise** est un carré de pâte d'amande candie, vert pâle avec un filet vert foncé, fourré d'une ganache de chocolat parfumé au 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.

www.guide-resto.info

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)

C'est ce 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.



On peut se procurer les coussins à la pièce et également dans des boîtes en velours rappelant la forme originelle du coussin de soie.



Espérantiste de Marseille

Créée à l'occasion des **2600 ans de Marseille en 1999**, l'**espérantiste de Marseille** s'est imposée d'emblée dans le monde très restreint des chocolats haut de gamme en obtenant le Cordon Bleu de la meilleure confiserie au Salon INTER SUC 2000 de Paris.

Lors de sa création, toutes les saveurs de la **Méditerranée** furent passées au crible et il fut très vite évident que l'amande et l'huile d'olive seraient au cœur de la formule magique de ce qui allait devenir l'**espérantiste de Marseille** : un mariage subtil de chocolat noir à 70% minimum de cacao et d'amande douce auxquels ont été associées menthe forte et écorce d'orange confite.

Au cœur de ce mélange onctueux, une huile vierge extra apporte une note de noblesse qui enchante durablement le palais.

Boulet de Montauban



Le **boulet de Montauban** est une sucrerie historique qui puise son nom dans l'histoire de « **Montauban la protestante** » !

Le bonbon est composé d'une délicate noisette grillée, enrobée de délicieux chocolat noir et parée d'une craquante couche de sucre.

Le clocher de l'église Saint-Jacques porte les stigmates de deux boulets de canon tirés lors du siège de la ville par Louis XIII.

En août 1621, le roi Louis XIII décide d'assiéger Montauban qui, à cette période, était protestante et refusait de lui jurer fidélité. Le roi voyant les montalbanais ne pas vouloir céder ordonne de tirer 400 coups de canons simultanément contre la ville. L'église Saint Jacques porte les marques de cette bataille.

Mais Montauban La protestante résiste encore, malgré le manque de munitions.

Pour essayer de repousser le roi, Jacques Dupuys, chargé de la défense de la ville, ordonne la fabrication de centaines de **boules noires en sucre** qu'il empile à côté des batteries **montalbanaises** dans la nuit du 17 au 18 novembre 1621.

Au matin, Louis XIII, constatant que la ville dispose toujours de munitions en grand nombre, décide de lever le camp en maudissant **les boulets de Montauban**.

En 1994, **Montauban** fête le 850 ème anniversaire de sa création. Cette année-là, on fête pour la première fois les 400 coups.

Les confiseurs de la ville créent pour l'occasion **les boulets de Montauban**.



En 1995, les **boulets** réapparaissent à l'occasion du jeu «Intervilles» qui oppose **Montauban** à Agen.

La ville n'avait pas de produit à présenter, contrairement à Agen, qui présente les pruneaux d'Agen. Depuis, les **boulets de Montauban** n'ont plus quitté la ville, la production en est assurée par la **Maison Pécou**, confiseur montalbanais depuis 1880.

Grisettes de Montpellier



Les **grisettes de Montpellier** sont des bonbons en forme de petites billes noires dont la consommation remonte au Moyen Âge.

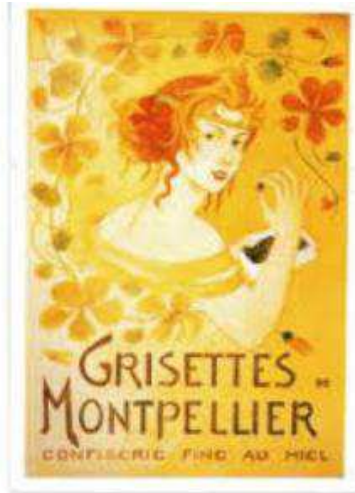
De la taille d'un petit pois, la grisette est faite à partir de deux produits emblématiques du Languedoc : le miel (celui de Narbonne est réputé au XIIIe), et la réglisse, spécialité de **Montpellier** dès le XVIIIe siècle.

La **Grisette** se situe dans la filiation 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.

www.guide-resto.info

Pays : France

Dynamisme : 6



D'après la légende, au XIIIe siècle les commerçants du quartier de Notre-Dame-des-Tables utilisaient les grisettes comme monnaie d'échange pour faire l'appoint lors des transactions avec les nombreux pèlerins allant à Saint-Jacques-de-Compostelle par le *Camin Roumieu*. Ses arômes accompagnaient et réconfortaient la longue marche de ces pèlerins

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 .

Prasline de Montargis



Le sucre de la **praline de Montargis** est caramélisé, donc brun, mais il existe aussi une praline dont le sucre est coloré en rose.

La **praline (Prasline Mazet)** peut se parer du titre de **plus ancien bonbon de France**.

Son procédé de fabrication, inchangé depuis sa création, s'est perpétué pendant des siècles à **Montargis**.

www.guide-resto.info

Pays : France

Dynamisme : 6



On doit au génial confiseur qu'était **Léon Mazet** d'en avoir fixé le standard. Le secret du succès de cette friandise est dans la simplicité du produit : une amande grillée et caramélisée.

Nougat de Montélimar



C'est à partir du XVIIIe siècle que l'histoire du nougat de **Montélimar** commença.

Sa composition date de deux ans auparavant. C'est l'agronome ardéchois, **Olivier de Serres** qui a réussi à mettre en pousse des amandiers pour pouvoir produire le nougat. Ces amandes vont remplacer les noix employés jusqu'alors dans le nougat.



Le **nougat de Montélimar** est composé d'amandes, de miel, et de blanc d'œuf battus en neige. Ces derniers vont aérer la pâte et lui donner la couleur blanchâtre traditionnelle au nougat. Le nougat est d'abord un produit créé dans chaque famille, et non par des nougatiers ou artisans.

Bergamote de Nancy



La **bergamote de Nancy** est un bonbon légèrement acidulé, carré, plat, translucide et de couleur dorée, parfumé à l'**huile essentielle de bergamote**, dont les confiseurs de **Nancy** en **Lorraine** ont fait leur **spécialité dès le XIXe siècle**.

La **bergamote de Nancy**, qui existe depuis plus d'un siècle et demi est un bonbon dont la diffusion est restée locale. On ne la trouve facilement qu'à **Nancy** ou en Lorraine.



Ce sont essentiellement les touristes de passage à **Nancy** qui ont diffusé l'emblématique boîte métallique richement décorée, et ont ainsi fait connaître cette spécialité hors de la région.

Rigolette de Nantes



Confiserie **nantaise** depuis 1902, la **Rigolette** est constituée d'une coque de sucre, fourrée d'une confiture de fruits.

Il y a 113 ans **Charles Bohu** créa un bonbon dont le procédé de fabrication est complexe.

C'est à partir d'une fine coque de sucre cuite à la vapeur, que la **Rigolette** est fourrée d'une véritable pulpe de fruits.

Cinq parfums : ananas, cassis, citron, framboise, mandarine.

Rigolette est le nom de la chatte de Mr Bohu, qui amateur d'opéra la dénomma ainsi en hommage à Verdi et à son **Rigoletto**.

www.guide-resto.info

Pays : France

Dynamisme : 6



Ces **rigolettes** sont vendues notamment : **Les Rigolettes Nantaises 18 Rue de Verdun, 44000 Nantes.**

Coquelicot de Nemours



Le **coquelicot** est une **confiserie** parfumée de couleur rouge fabriqué à base de **coquelicot** dans la ville de **Nemours**, depuis 1848.

Négus de Nevers





Le **Négus** est un caramel mou au chocolat enrobé dans un sucre cuit. Il a été créé en 1902 par la Maison Grelier à la suite de la visite officielle à **Nevers** du souverain d'Éthiopie : le **Négus**.

En effet il était de tradition de créer en chaque fin d'année un nouveau bonbon auquel on donnait le nom d'un événement ou d'un fait marquant qui s'était déroulé au cours de l'année.

La **confiserie Lyron**, dépositaire de la marque depuis **1909** continue la même fabrication.

Plus que centenaire, le **Négus** continue à être fabriqué dans le respect de la tradition et se vend toujours dans la même très belle boîte de métal.

Angélique confite de Niort



La **confiserie d'angélique** est une spécialité de la ville de **Niort**.

L'**angélique confite** est notamment utilisée pour garnir les traditionnelles galettes charentaises.

Pour avoir le droit de porter la mention » **Niort** » et bénéficier du label **Charentes-Poitou**, l'**angélique** doit être cultivée aux portes de **Niort** dans le marais poitevin et transformée sur place.

La récolte des tiges (ou bâtons) destinées au confisage et à la confiture se fait de juillet à septembre.

www.guide-resto.info

Pays : France

Dynamisme : 6



En fonction de la saison estivale et pour éviter une trop forte lignification, elle sera plus ou moins précoce en juillet.

Un confisage dans les règles commence par un épluchage minutieux puis le bain de sucre à renouveler sept fois.

Sucre de Pomme de Rouen



Le **sucre de pomme** est une confiserie de **Rouen** en **Normandie**.

Lors de sa création au XVI^e siècle, le **sucre de pomme** était préparé avec $\frac{1}{4}$ de jus concentré de pommes à couteau et $\frac{3}{4}$ de sucre chauffé à 140 °C avant d'être formé en bâtonnets, tablettes ou pastilles recouvertes d'une couche de sucre. Cette recette initiale a été améliorée par l'addition de glucose puis d'essence de pomme et de jus de citron de façon à obtenir un sucre de pomme parfaitement transparent.



En 1865, on lui a donné la forme d'un bâtonnet d'une dizaine de centimètres représentant le **Gros Horloge de Rouen** et il est vendu dans un emballage gris, blanc et or.

Cotignac d'Orléans

Le **cotignac** est une gelée épaisse faite avec des coings. L'un des plus réputés est, en France, le **cotignac d'Orléans**, provenant d'**Orléans** dans le **Loiret**.

Le **cotignac** est préparé avec des coings pelés et du sucre, cuits ensemble. Après filtrage, la gelée obtenue constitue le **cotignac**.

Le **cotignac** se différencie de la gelée ou de la pâte de coing par son caractère ferme et son goût plus sucré tempérant l'acidité et l'arôme naturel du coing.

Les **cotignacs d'Orléans**, dits aussi **confiture d'Orléans**, sont souvent présentés dans de petites boîtes en porcelaine, en verre ou en écorce d'épicéa.

Dans sa petite boîte ronde en épicéa, ayant pour drôle de nom « la friponne », se cache un savoureux trésor : une pâte de coing, appelée cotignac, d'un beau rouge foncé que l'on savoure lentement avec délice.

Cet ancêtre du **roudoudou** est l'une de nos plus anciennes confiseries. Elle figurait régulièrement dans les menus médiévaux et fit les délices des rois et des princes. Aujourd'hui, sa recette ancestrale reste inchangée.

Niche de Quiberon



www.guide-resto.info

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)

La **niniche de Quiberon** est une petite sucette ronde toute en longueur, fabriquée par **la maison Audebert – L'Armorine** depuis 1946, à **Quiberon**, a été primée meilleur bonbon de **France** en 1946,.

A l'origine, elle a été créée à **Royan** en 1936, par Raymond Audebert, au départ, elle se vendait chaude, devant la demande croissante, elle fut vendue froide.



Pour plaire au plus grand nombre, plusieurs parfums furent créés.

La **Niniche** revêt une cinquantaine de parfums différents, allant des caramels les plus variés aux multiples saveurs naturelles de fruits.

Violettes de Toulouse



Les **violettes de Toulouse** sont des **friandises** élaborées à partir de fleurs fraîches de **violettes**, de la variété violette odorante, cristallisées dans le sucre, spécialité de **Toulouse**.

Leur fabrication est très délicate ce qui justifie leur rareté et leur prix. Certaines sont à croquer et d'autres, généralement moins raffinées, servent à décorer les desserts.

www.guide-resto.info

Pays : France

Dynamisme : 6



Si la **violette** est sans équivoque l'apanage de la ville de **Toulouse**, elle se décline aujourd'hui en un bonbon parfumé à la violette que l'on trouve dans toutes les confiseries mais aussi dans les boutiques de bonbons en ligne. Un bonbon très agréable en bouche, qui procure fraîcheur et douceur au fur et à mesure qu'il fond et libère son goût unique.

Sottise de Valenciennes



La **sottise de Valenciennes** est une friandise de **Valenciennes**.

Elle est l'alternative valenciennoise à la **bêtise de Cambrai**, à laquelle elle doit son nom ; elle est, comme elle aussi, aromatisée à la menthe et décorée d'un filet de sucre rouge.

En 1930, la première **sottise de Valenciennes** est créée par le confiseur Gaby Gomiand.



Après la guerre, la marque **sottise de Valenciennes** change de main et est successivement reprise par Monsieur Spriet à Quarouble, puis en 1955 par Madame Sevez, puis, en 1969 par Paul Woestelandt et finalement en 2000 par le chef pâtissier Philippe Guilbert.



Depuis 2000, le chef pâtissier Philippe Guilbert, qui a rajouté quatre parfums supplémentaires (violette, coquelicot, rose et citron) perpétue la fabrication du succulent bonbon.



Dragée de Verdun

Sous forme de pralines jusque vers **1600**, elles revêtent depuis une forme d'amande et un aspect lisse.

Au fil des années, différentes variétés de **dragées** ont fait leur apparition : au chocolat, à la nougatine, à la pistache... afin de combler tous les palais.

Jaune, verte, bleue, violette ou encore rose, la **dragée de Verdun** arbore autant de couleurs qu'un arc-en-ciel.

De renommée mondiale et véritable emblème de la cité de **Verdun**, cette **friandise** qui fait partie intégrante du patrimoine gastronomique français, **a été créée en 1220**.

Jaune, verte, bleue, violette ou encore rose, la dragée de Verdun arbore autant de couleurs qu'un arc-en-ciel. De renommée mondiale et véritable emblème de la Cité, cette friandise qui fait partie intégrante du patrimoine gastronomique français, a été créée en 1220.

C'est un Verdunois, apothicaire de la cité, qui est à l'origine de l'invention de la **dragée**.

Alors qu'il cherchait un moyen de faciliter la conservation et le transport des amandes qu'il utilisait, il eut l'idée de les enrober de sucre et de miel durcis à la cuisson, la **dragée de Verdun** venait de naître.

Celle-ci devint vite une **friandise**, « *une épice de bouche* », recherchée notamment pour ses vertus curatives.

Bonne pour l'haleine et pour la digestion, elle était surtout réputée combattre la stérilité, d'où sa présence sur les tables françaises à chaque événement familial : mariage, baptêmes, communions...

Sous forme de pralines jusque vers 1600, elles revêtent depuis une forme d'amande et un aspect lisse. Au fil des années, différentes variétés de dragées ont fait leur apparition : au chocolat, à la nougatine, à la pistache... afin de combler tous les palais.

Aujourd'hui, la **Maison Braquier à Verdun** est la seule usine lorraine à fabriquer la dragée de façon artisanale et traditionnelle.

www.guide-resto.info

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)



Pastille de Vichy

La **pastille Vichy** est un bonbon de forme octogonale de couleur blanche commercialisé par le **groupe Kraft Foods** ; elle existe en plusieurs goûts : menthe, citron, orange et anis. Une pastille pèse 2,5 grammes. Il existe aussi des pastilles plus salées qui se trouvent en pharmacie.

Les pastilles sont fabriquées à **Vichy (94, allée des Ailes, 03200)**.

Google
Pinterest

Twitter
Tumblr

LinkedIn
Facebook