



SUR LE GRILL

Par Audrey Dorat

Reflét parfait de cette tradition, la praline est restée fidèle à sa fabrication artisanale et régionale. Produit star en France avec la praline de Montargis ou la praline rose de Lyon, cette confiserie compte également de nombreux adeptes hors de nos frontières. Très appréciée notamment au Japon et aux États-Unis, plus de 20 % de son chiffre d'affaires sont réalisés à l'export.

La praline, élégance et croquant au cœur de nos régions

Cousine de la dragée dont elle se distingue par sa surface irrégulière, cette confiserie composée d'un cœur d'amande recouvert de sucre caramélisé tire ses origines du Gâtinais, au cœur de la ville de Montargis.

L'histoire dit que c'est Clément Jaluzot, alors officier de bouche du Comte de Plessis-Praslin, qui invente par hasard en 1636 la praline, en grillant quelques amandes dans du sucre en fusion. Toute la cour du roi Louis XIII raffole très rapidement de cette nouvelle confiserie, à laquelle Clément Jaluzot donne le doux nom de pralines, en référence au Comte de Plessis-Praslin. Quelques années plus tard, il décide de s'installer à Montargis, et d'y ouvrir une boutique pour y vendre ses pralines. Il est égale-

ment le premier à avoir l'idée de broyer ces dernières, pour créer les déclinaisons que nous connaissons tous et utilisons désormais quotidiennement. Les pralines sont concassées jusqu'à l'obtention d'une poudre, qui est ensuite conchée pendant plusieurs heures pour prendre une consistance de pâte plus ou moins ferme ou onctueuse : le pralin, ou pâte de praliné, venait d'être inventé.

En 1903, Léon Mazet s'installe à Montargis avec sa femme. Il rachète la recette de la praline, précieusement gardée au sein de la boutique de Clément Jaluzot depuis le 17^{ème} siècle.

La Maison Mazet est créée, reproduisant fidèlement depuis plus de 100 ans un savoir-faire inchangé et jamais égalé.





Un savoir-faire artisanal préservé au fil des siècles

IL Y A PRALINE... ET PRALINE

Une même appellation, pour deux gourmandises bien différentes... Car côté belge, le

terme désigne plus généralement un bonbon à base de chocolat. Cette praline est nettement plus récente que sa voisine française, puisqu'elle a fêté ses 100 ans en 2012. C'est en effet au début du 20^{ème} siècle que le confiseur bruxellois Neuhaus invente un bonbon, présenté sous la forme d'une coupelle de chocolat garnie de praliné. Il venait de donner naissance à la praline belge. Au fil des années, sa forme et son fourrage évoluent et se diversifient. La praline belge désigne ainsi désormais tout bonbon enrobé de chocolat, pouvant être garni de massepain, de gianduja, de crème ou encore de liqueur. Pour la petite histoire, c'est pour protéger ces petites créations chocolatées que la même Maison Neuhaus innove en commercialisant ses pralines dans de petites boîtes rectangulaires : le ballotin était né.



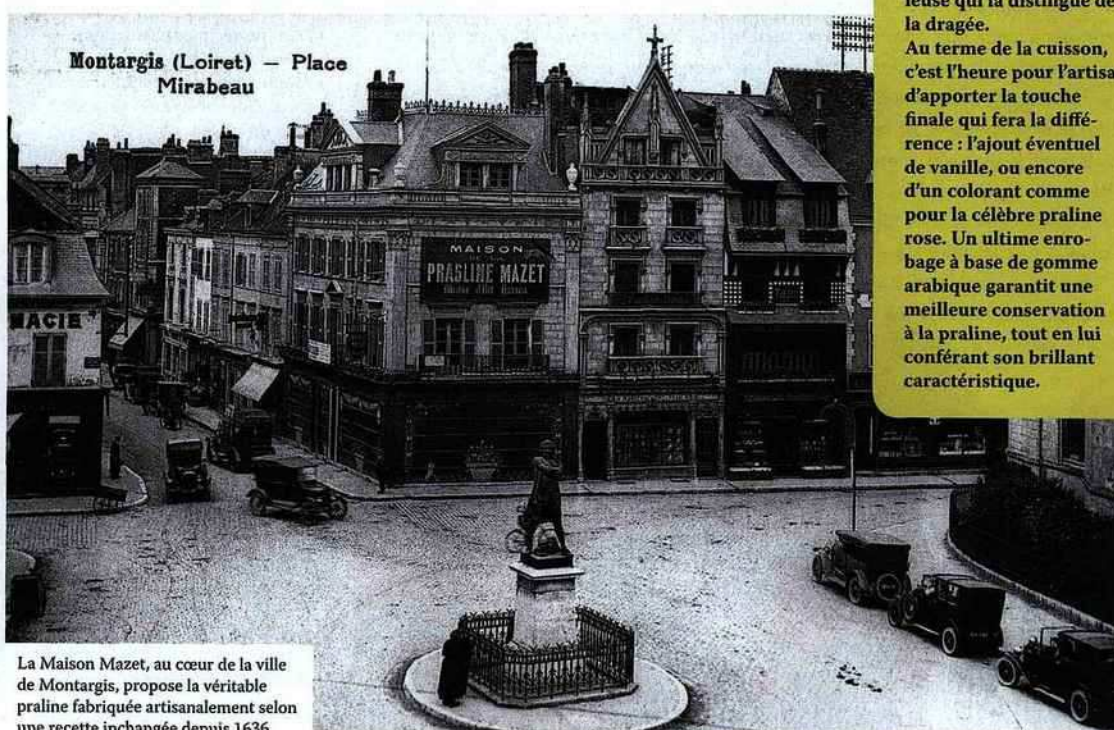
La praline de Montargis, reconnaissable à sa surface rocailleuse et à sa teinte brune et brillante

SECRETS DE FABRICATION

Si la tradition veut que la praline française soit produite à partir d'amandes, ces dernières sont parfois remplacées par des amandons d'abricots, beaucoup moins onéreux. Seule l'appellation "pralines aux amandes" garantit un cœur issu de l'amandier. Les amandes, ou éventuellement donc les amandons, sont mondées, séchées, puis enrobées dans un sirop de sucre cuit au filet.

Le savoir-faire traditionnel impose le recours à un chaudron de cuivre, qui n'a jamais encore trouvé son égal en terme de répartition de la chaleur. S'ensuit un lent processus de chauffe à feu doux, pendant lequel les amandes sont brassées sans relâche et torréfiées. Le sucre cristallise, et enveloppe peu à peu le fruit sec. Ces opérations successives de sablage confèrent à la praline sa fameuse surface granuleuse qui la distingue de la dragée.

Au terme de la cuisson, c'est l'heure pour l'artisan d'apporter la touche finale qui fera la différence : l'ajout éventuel de vanille, ou encore d'un colorant comme pour la célèbre praline rose. Un ultime enrobage à base de gomme arabique garantit une meilleure conservation à la praline, tout en lui conférant son brillant caractéristique.



Montargis (Loiret) – Place Mirabeau

La Maison Mazet, au cœur de la ville de Montargis, propose la véritable praline fabriquée artisanalement selon une recette inchangée depuis 1636



sur le GRILL

DÉGUSTATION ET DÉCLINAISONS

La praline constitue une vraie confiserie de gourmandise, qui s'apprécie à tout âge et en toute occasion. Certains gourmets conseilleront même de la déguster légèrement réchauffée, rituel qui lui permettrait de dévoiler tous ses arômes. Sous sa forme de pralin, elle est très largement utilisée pour la réalisation de bonbons de chocolat et de pâtisseries. Réduite en poudre, la praline peut également servir d'alternative au sucre dans de nombreux desserts, leur conférant une saveur au caractère plus intense.

La véritable praline de Montargis est aisément reconnaissable à sa surface irrégulière, brillante, et à sa couleur brun caramel caractéristique. Sa recette historique est précieusement préservée et perpétuée au sein de la Maison Mazet.

Sa principale déclinaison, la praline rose, a été inventée en région Rhône-Alpes. Elle aussi constituée d'un cœur d'amande enrobé de sucre caramélisé, elle se distingue par sa vive teinte rose, due tout simplement à l'utilisation d'un sucre coloré. Cette praline rose est essentiellement utilisée pour la fabrication des deux grandes spécialités régionales que sont la tarte aux pralines de Lyon et le gâteau de Saint-Genix de Savoie. Beaucoup d'établissements de la région ont également recours à cette praline sous sa forme concassée, en guise d'éléments de décor pour les desserts. Chez Sève, maître chocolatier lyonnais, on est resté fidèle au savoir-faire d'autrefois. Au fil d'un lent processus artisanal dans une turbine en cuivre, les amandes sont torréfiées à cœur, puis enrobées d'un sucre rouge légèrement vanillé. Pour sa tarte aux pralines, qui a largement participé à sa renommée, la Maison Sève a fait le choix de l'union entre une pâte surfine et une crème fondante de pralines rouges. Autre grande spécialité de la région Rhône-Alpes, la Praluline, délicate brioche aux éclats de pralines roses, a été mise au point par la non moins célèbre Maison Pralus à Roanne.

Star de nos foires et fêtes foraines, les chouchous sont eux aussi une déclinaison de la praline. La cacahuète, beaucoup moins chère, vient tout simplement se substituer à l'amande. L'inspiration a même franchi les frontières et les océans, puisqu'une confiserie cousine de notre praline a vu le jour à la Nouvelle-Orléans. La noix de pécan y remplace l'amande, et le caramel est enrichi par un ajout de crème



Les célèbres
boîtes
rondes en
fer de la
Maison
Mazet

LA RECETTE

LA BRIOCHE AUX PRALINES DE MONTARGIS, PAR LA MAISON MAZET

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

Repos : 4 heures

Ingrédients :

Pralines broyées : 125g

Levure fraîche : 5g

Poudre de pralines : 25g

Farine : 200g

Œufs : 3

Beurre salé : 150g

- Dans un récipient, émietter la levure avec les doigts.
- Ajouter la poudre de pralines, les pralines broyées et la farine. Bien mélanger.
- Ajouter les œufs un par un, en mélangeant bien entre chaque œuf.
- Ajouter le beurre préalablement ramolli.
- Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène, qui ne colle plus aux parois.
- Couvrir le récipient avec un film alimentaire, et laisser reposer 3h à une température entre 20 et 23°C.
- Lorsque la pâte a doublé de volume, la pétrir pour qu'elle revienne à son volume initial.
- La remettre dans le récipient, et la laisser lever à nouveau pendant 1h.
- Recouvrir une plaque de papier sulfurisé ou d'un tapis de silicone, et y déposer la boule de brioche.
- Cuire 15 minutes à 220°C, puis 30 minutes supplémentaires à 180°.