



Les bonbons français, on dit OUI!

Le vendredi 7 octobre, c'est la Journée des petits plaisirs. Et si on redécouvrait notre patrimoine gourmand ?

1. Au Pays basque, les tourons nous rappellent que l'Espagne n'est pas loin.

2. En Auvergne, on se régale de pâtes de fruits dont Voltaire était déjà friand au XVIII^e siècle. Quant aux pastilles de Vichy, on ne les présente plus !

3. La Normandie est fière de ses caramels d'Isigny, faits au bon lait de vache, et des sucres de pomme, une spécialité rouennaise qui ressemble à un sucre d'orge.

4. En Bourgogne, retenons l'anis de Flavigny et ses jolies boîtes romantiques.

5. Le Centre cache des trésors sucrés ! Entre les forestines de Bourges (une sorte de berlingot), les pralines de Montargis et le cognac d'Orléans

(gelée à base de coings), on ne sait que choisir.

6. En Bretagne, le caramel au beurre salé est évidemment incontournable.

7. Le Languedoc-Roussillon séduira les amateurs de réglisse. Qu'ils filent à Uzès !

8. En Lorraine, n'oubliez pas de passer par Nancy pour savourer ses bonbons acidulés à la bergamote.

9. Dans le Nord, on fait des bêtises... à Cambrai, mais on apprécie aussi les pastilles du mineur, un bonbon noir aux extraits naturels de plantes.

10. En Provence, la réputation des pâtes de fruits ou des calissons d'Aix n'est plus à faire.

11. Les Pays de la Loire s'enorgueillissent des berlingots de Nantes.

12. En Poitou-Charentes, Niort mise sur l'angélique confite.

13. En Rhône-Alpes, on joue la tradition avec les délicieux marrons glacés d'Ardèche et les cocons de Lyon (pâte d'amande

fourrée de praliné), reconnaissables à leur belle couleur jaune.

14. Le Midi-Pyrénées se la joue romantique avec les violettes de Toulouse ou historique, avec les boulets de Montauban (en mémoire de la lutte des protestants de la ville au XVII^e siècle). Sans oublier les célèbres cachous !

PRATIQUE CUISINE Par Marion Minuit

