DOSSIER DE PRESSE

EN PARTENARIAT AVEC L'ASSOCIATION PUY CONFIT®

PARC BARGOIN

Chemin de Beaumont à Chamalières

DU 28 JUIN AU 19 SEPTEMBRE 2021

Plaisirs sucrés du parc

Exposition pour les gourmands de botanique et de sucreries !

Création graphique : *Rudy Moutier* • Illustrations : *Madeleine Jaffeux*

Plus d'infos sur : PUY-DE-DOME.FR

PUY-DE-DÔME
LE DÉPARTEMENT

Sommaire

Communiqué de presse p.3
L'exposition p.4
L' association Puy Confit®, ou l'aventure de la confiserie d'Auvergne p.5
Plantes et autres arbres à bonbons p.6
Demain p.10

Communiqué de presse

L'arrivée de l'été nous donne envie de liberté, de découvertes, de petits bonheurs à partager… Afin de titiller vos papilles et d'aiguiser votre curiosité, le Conseil départemental du Puy-de-Dôme a accompagné l'association Puy Confit® dans le montage d'une exposition pour les gourmands de botaniques et de sucreries. *Plaisirs sucrés du parc*, s'installe du 28 juin au 19 septembre 2021, au parc Bargoin à Chamalières.

Convaincu que le patrimoine artisanal est une clé pour maintenir et développer les productions locales, le Conseil départemental du Puy-de-Dôme est engagé en faveur d'une agriculture de qualité propre à renforcer l'attractivité de son territoire, et s'attache à valoriser, au quotidien, le travail de ses agriculteurs en même temps que l'héritage de ses aïeux. Cette collaboration avec l'association Puy Confit® était donc toute trouvée.

Au fil de leur promenade dans les allées du parc, les visiteurs auront le loisir de découvrir **21 panneaux grand format (1 mètre sur 1 mètre 50) illustrés de dessins réalisés par Madeleine Jaffeux, artiste peintre, et de photos,** retraçant l'histoire du sucre et de la confiserie, mais également d'une série de panneaux consacrés aux différentes plantes et arbres « à bonbons ».

Après s'être plongé dans l'histoire du sucre en Europe et en France, considéré d'abord comme remède et médicament aux vertus diverses et variées, l'exposition fait la part belle aux bonbons et confiseries, sources de plaisir et de partage, qui ont accompagné l'histoire de notre pays et font partie de notre patrimoine et de nos traditions culinaires.

La promenade dans le parc, se poursuit avec **une quinzaine de portraits, chacun consacré à un arbre fruitier, une plante herbacée, ou encore un abrisseau vivace et évoquant une anecdote historique, une confiserie bien connue, ainsi qu'une recette à reproduire à la maison…** Ainsi, réglisse, fraisier, coriandre, angélique, ou bien aneth et abricotier dévoilent tous leurs secrets et font saliver les visiteurs devant ces images de dragées, pâte de guimauve, marrons glacés et autres bonbons à la violette…

Pour agrémenter l'exposition, **les jardiniers du parc Bargoin ont aménagé un « bonbonnier » où sont cultivées des plantes utilisées dans la fabrication des bonbons.**

Voici donc une exposition pour les petits et grands gourmands qui se régaleront d'une visite tout en sucre.

Plaisirs sucrés du parc

Exposition pour les gourmands de botanique et de sucreries !

Le Département du Puy-de-Dôme accompagne l'association Puy Confit®, convaincu que le patrimoine artisanal est **une clé pour maintenir et développer les productions locales**.

Au quotidien, il s'engage en faveur d'**une agriculture de qualité** propre à renforcer l'attractivité de son territoire et valorise le travail de ses agriculteurs en même temps que l'héritage de ses aïeux.

Amateurs de botanique et de sucreries, nous vous proposons de découvrir au fil de votre promenade, l'exposition *Plaisirs sucrés du parc*.

La balade débute par un retour sur l'**histoire du sucre et de la confiserie**, puis se poursuit par une série de panneaux consacrés aux différentes plantes et arbres à bonbons.

Vous découvrirez ainsi leurs origines géographiques, leurs différents usages à l'état naturel ou transformés, le tout agrémenté d'une petite histoire, de photos et d'illustrations réalisées par Madeleine Jaffeux, artiste peintre.

Les jardiniers du parc ont également aménagé un bonbonnier où sont cultivées des plantes utilisées dans la fabrication des bonbons.

Voici donc une exposition **pour les gourmands** qui se régaleront d'une visite tout en sucre.

Belle découverte !

PUY-DE-DÔME
LE DÉPARTEMENT

L'association

Puy Confit®

ou

l'aventure de la confiserie d'Auvergne

Faire revivre la tradition et valoriser la confiserie, telles sont les grandes ambitions de l'association Puy Confit®, fondée et présidée par Hélène Martin depuis décembre 2004.

À l'origine de l'aventure : une histoire personnelle, des souvenirs d'enfance et une étude dédiée à la confiserie d'Auvergne effectuée en 1974 par la jeune femme, alors étudiante à l'École Supérieure de Commerce (ESC) de Clermont-Ferrand. Le mémoire, conservé aux Archives départementales du Puy-de-Dôme, est retrouvé par son fils en 2004. Un constat s'impose : **le patrimoine sucré de l'Auvergne disparaît, il convient de le sauver !** L'association Puy Confit® naît.

Dans le cadre de l'association, cette passionnée et ses 90 adhérents effectuent des recherches sur les confiseurs au fil des générations et les gourmandises sorties de leurs marmites : pâtes de fruits et fruits confits, confitures et gelées, compotes et marmelades, pastilles et dragées, nougats et guimauves, bonbons et sucres d'orge, chocolats et pralines.

L'association organise également des **visites guidées** et des **sorties touristiques**, réalise des **expositions** et **des conférences** agrémentées de **dégustations**. Elle s'est constituée, depuis sa création, un important patrimoine d'objets, de matériel et de documents qui enrichissent ses animations.

PUY CONFIT®

www.puy-confit.com

Plantes et autres arbres à bonbons

- Famille des Rosacées -

Abricotier

Prunus armeniaca L.

Arbre à feuillage caduc dépassant rarement 6 mètres de haut, à port étalé, l'abricotier a deux origines : la Chine (où il est appelé « œuf de soleil ») et l'Arménie, dès le 1er siècle de notre ère. Il fut introduit par les Maures en Espagne et les Croisés l'ont trouvé en Palestine.

Arrivé en France via la Catalogne et l'Italie, il est cultivé jusque dans le nord de la France et en région parisienne où il résiste à des températures négatives.

Le terrain volcanique de l'Auvergne, ses sols acides, le vent du nord et la présence d'eau ont permis à l'abricotier d'être cultivé dans la région.

Ses fruits au goût et à l'arôme inimitables sont la base de la pâte d'abricot, réputée dès le XVe siècle.

Pour sa texture, sa chair juteuse et son acidité naturelle, les confiseurs le considèrent comme le roi des fruits.

La ballade du confiseur clermontois

Créée en 1969 par l'amicale des employés de la Confiserie sur l'air de la « Ballade des Baladins » de Gilbert Bécaud.

« Un abricot longeant la Tiretaine... Malgré le sort, évidemment funeste, que Confiseurs, selon les mêmes gestes depuis des siècles réservent à nos fruits, les victimes semblent bien leur dire... encore. Car si les abricots courent vers leur destin sur lequel nous veillons, nous autres les humains, Dieu nous pardonnera, car entourés de soins, ils trépassent, sans pleurs, des mains des Confiseurs. »

Plaisirs sucrés

Avec les amandes douces du noyau d'abricot, se réalise l'Amaretto, une liqueur italienne.

Le fruit est consommé frais, sec ou en compote, confiture, pâte de fruit et fruit confit. C'est le Poman rosé, de couleur orangée et aux taches de rousseur, qui est le plus goûteux.

Fabrication de la pâte d'abricot

Mélanger :

- 2 kg de pulpe d'abricot,
- 1 kg de pulpe de pomme,
- 2,5 kg de sucre,
- et 5% de pectine naturelle.

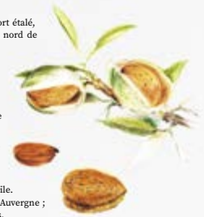
Arrêter la cuisson (112°C) lorsque la pâte se sépare au coup de spatule en laissant voir le fond du poêlon.

- Famille des Rosacées -

Amandier

Prunus dulcis (Mill.) D.A.Webb

Arbre fruitier à feuillage caduc de 6 à 8 mètres de haut, à port étalé, originaire des zones montagneuses d'Asie occidentale et du nord de l'Afrique. Il tient la dragée haute aux arbres fruitiers.
Sa durée de vie peut dépasser les 70 ans.



Il pousse généralement dans les régions méditerranéennes, mais sa résistance à des températures négatives explique sa présence dans toutes les régions françaises et en particulier sur les coteaux de Clermont-Ferrand, le long de la faille de Limagne.

C'est la graine de son fruit à coque qui fait le bonheur de l'industrie agro-alimentaire.

Les amandes les plus prisées pour la fabrication des dragées sont les amandes Flots de Provence ainsi que les Avolas de Sicile. Nous ne connaissons pas les variétés utilisées qui étaient en Auvergne ; toutefois, l'ensemble des confiseurs fabriquaient leurs dragées.

Seules les amandes douces sont comestibles et les amandes amères entrent dans la composition du sirop d'orgeat. Le lait d'amande se consomme sous forme de boisson et est utilisé en cosmétologie. Quant à la pâte d'amande, elle entre dans la composition de très nombreux produits sucrés.

Petite histoire

En 1454, René 1er d'Anjou (1409-1480) fait créer pour sa future épouse Jeanne une confiserie en forme de sourire, le *Di calin soun* (ce sont des câlins), que l'on connait aujourd'hui sous le nom de calisson.

La praline caramélisée d'Aigueperse (63), dont la fabrication s'inspire de celle de la dragée, a fait l'objet d'un brevet d'invention déposé en 1861 par les confiseurs Salneuve d'Aigueperse et de Randan.

Plaisirs sucrés

Les amandes sont utilisées dans la fabrication des calissons, du nougat, des pralines et des dragées, sans oublier les spécialités d'Auvergne : les macarons de Massiac (15) et les massepains d'Aigueperse (63).

Fabrication de la dragée

Elle se fait en cinq étapes : gommage, grossissage, blanchissage, remplissage et lissage.

L'ouvrier confiseur, appelé aussi dragiste, verse de façon continue et régulière un sirop de sucre chaud sur les amandes qui tournent dans une turbine en cuivre.

- Famille des Apiacées -

Angélique

Angelica arcangelica L.

Plante bisannuelle de près de 2 mètres de haut, originaire de l'Himalaya, l'angélique aime avoir les pieds dans l'eau et la tête au soleil.

En France, elle est cultivée dans le Poitou et en terre noire et profonde de Limagne d'Auvergne. Elle était présente dans tous les jardins de la région clermontoise et elle participe encore à la spécificité de la confiserie clermontoise. Sa tige épaisse et charnue, de couleur pourpre à la base porte de larges feuilles dentelées.

Ses petites fleurs vertes sont disposées en ombelles.

Ses propriétés fortifiantes et digestives contribuent à sa notoriété. Depuis le Moyen Âge, elle est utilisée comme plante aromatique et médicinale, en parfumerie, liquorerie et confiserie.

Feuilles, fleurs, graines, racines, tiges (appelées bâtons) : toute la plante se consomme.

Petite histoire

Le cake aux fruits confits (aux couleurs de l'Auvergne) est très prisé des Anglais et dans les pays du Commonwealth. Les petits cubes verts sont de l'angélique confite.

Plaisirs sucrés

En bâton confit, sucre d'orge, confiture, compote, infusion, liqueur ou pâte de fruits, l'angélique entre dans la composition de mets tant sucrés que salés.

Fabrication du bâton confit (tige)

Elle consiste à tremper pendant deux à trois semaines les tiges dans des bains de sucre de plus en plus denses selon un procédé ancestral.

- Famille des Apiacées -

Aneth

Anethum graveolens L.

Plante herbacée annuelle de 40 centimètres à 1 mètre de haut, originaire d'Asie Mineure. L'aneth pousse sur des sols frais et riches à exposition ensoleillée.

Ses petites fleurs jaunes sont disposées en ombelles.

Elle est cultivée principalement dans le nord de l'Europe et en Amérique du Nord.

L'École de médecine de Salerne (sud de l'Italie) affirmait au Moyen Âge que « l'aneth chasse les vents, amoindrit les humeurs et d'un ventre replet dissipe les grosseurs ».

Ses fruits sont utilisés depuis l'Antiquité comme remède et épice.

Quant aux feuilles effilées, elles entrent notamment dans la composition de mets pour accommoder par exemple les poissons dont le saumon de l'Allier.

Petite histoire

Depuis trois générations, la famille Verquin fabrique la pastille du mineur à Neuville-en-Ferrain (59). Cette douceur était destinée aux mineurs pour compenser le manque de tabac en raison de l'interdiction de fumer au fond de la mine. Ses propriétés rafraîchissantes aidaient à dégager les voies respiratoires.

Plaisirs sucrés

La pastille du mineur, un coussin de sucre lisse et brillant de couleur noire, est issue d'une recette rapportée des Indes par un officier anglais en 1912.

Fabrication des pastilles du mineur

Ces bonbons de sucre cuit se composent d'extraits de plusieurs plantes dont la menthe, l'eucalyptus et l'aneth.

- Famille des Apiacées -

Anis vert

Pimpinella anisum L.

Plante herbacée annuelle mesurant de 50 à 80 centimètres de haut, originaire de l'est du Bassin méditerranéen.

L'anis s'y cultive encore et s'est répandu dans les régions tempérées. Charlemagne en recommandait déjà la culture dans les domaines royaux.

Ses petites fleurs blanches sont disposées en ombelles.

Dans la médecine traditionnelle, elle est réputée pour ses propriétés diurétiques et antispasmodiques.

Elle est utilisée comme plante aromatique, en liquorerie, en pâtisserie (pain d'épices) et en confiserie. Ses fruits entrent dans la composition de liqueurs et boissons anisées comme l'anisette ou le pastis.

Petite histoire

« La Grande Histoire du Petit Berlingot » par Maryvonne Mathieu. Avignon, presses de l'imprimerie, 2003.

« Petit berlingot, dans ton habit rayé, un peu désuet, mais toujours coquet, sucé ou croqué, par les gourmets, tu restes apprécié. »

Plaisirs sucrés

L'anis est utilisé pour la fabrication de bonbons tels que l'anis de Flavigny (21) (créé en 1591 par les moines de l'abbaye), les petits pois au lard ou les berlingots dont le mot est apparu dans la langue française en 1618.

Fabrication des berlingots

Un fil de sucre cuit blanchi par étirement est posé en zigzag sur toute la surface d'un coussin de pâte de sucre cuit translucide et parfumé.

Cet ensemble est roulé puis étiré en fines lanières avant d'être découpé aux ciseaux ou par passage à la machine à berlingots.

- Famille des Grossulariacées -

Cassissier

Ribes nigrum L.

Arbrisseau vivace d'un mètre de haut environ, originaire du centre et du nord de l'Europe, et de l'Eurasie.

Cultivé dans les jardins à côté du groseillier, on le trouve à toutes les latitudes dans l'hémisphère nord. La région de Dijon s'en est fait une spécialité.

Les feuilles très parfumées sont utilisées en infusion et décoction.

Les baies noires qui contiennent de la pectine ont une forte saveur aromatique et fruitée. Il en est de même des autres petits fruits rouges tels que les groseilles, framboises et myrtilles. Ces deux dernières font la réputation des bois Noirs du Livradois et du Forez.

Petite histoire

Le *Traité du cassis* du XVIIIe siècle en décrivait « ses vertus et qualités, sa culture, son usage, et les effets merveilleux qu'il produit dans une infinité de maladies, tant aux hommes qu'aux animaux ». Il soulignait aussi que ce fruit pouvait entretenir une verte vieillesse.

C'est en 1951 que le chanoine Kir (1876-1968), député-maire de Dijon, autorisa l'utilisation de son nom pour désigner un vin blanc-cassis.

Plaisirs sucrés

En plus des vin, liqueur, sirop, crème, confiture, gelée, glace ou pâte de fruits, le cassis entre également dans la composition de nombreuses pâtisseries.

Fabrication de la gelée

Elle s'effectue en deux temps, trois mouvements en rajoutant 1 kg de sucre à 1 kg de jus extrait de cassis pressés.

- Famille des Rosacées -

Cerisier

Prunus div. Sp. L.

Arbre à feuillage caduc pouvant atteindre 10 mètres de haut, à port étalé, originaire d'Asie occidentale.

Il est cultivé dans tous les pays tempérés, en particulier dans des sols argilo-siliceux perméables. Il est encore exploité en Auvergne le long de la faille de Limagne.

Le cerisier appartient à un grand nombre d'espèces botaniques différentes dont les principales sont : prunus avium (merises, bigarreaux et guignes), prunus cesarus (griottes et amarelles) et prunus Mahaleb (Sainte Lucie).

Les variétés cultivées s'obtiennent par greffage sur le merisier aussi appelé cerisier des oiseaux.

Les queues de cerises sont conseillées en décoction comme diurétique.

L'eau de vie de kirsch, qui titre entre 40 et 60 ° d'alcool, est obtenue par distillation des fruits fermentés, jus et noyaux.
La spécialité de l'Auvergne a longtemps été le sucre de cerise.

Petite histoire

Alfred Turlin (1842 - 1923), confiseur originaire de Moulins (03), dépose trois marques de fabrication du sucre de cerise, une spécialité de l'Allier durant plus d'un siècle. Dorées sur fond rouge, les étiquettes sont de deux sortes, soit aux armes de Montluçon (03), soit représentant l'église de Néris-les-Bains (03).

Plaisirs sucrés

La cerise se consomme nature, en compote, en confiture, en sirop, en bonbon ou confite. La meilleure variété pour obtenir la pâte de fruit à la liqueur est la Montmorency.

La cerise griotte est utilisée dans le nougat des volcans et dans les gâteaux comme les forêts noires.

Fabrication des cerises au caramel

Laver et sécher 400 g de cerises. Cuire au caramel brun dans une casserole, 200 g de sucre additionnés de 4 cl d'eau. Lorsque le caramel a une jolie couleur dorée, tremper la casserole dans une eau froide afin d'arrêter net la cuisson. En la tenant par la queue, tremper chaque cerise dans le caramel et la déposer sur du papier sulfurisé pour refroidir.

- Famille des Lamiacées -

Menthe

Mentha div. Sp. L.

Plante herbacée vivace de 20 à 40 centimètres de haut, connue depuis l'Antiquité, tant en Chine qu'en Egypte, en Grèce et à Rome.

Répandue dans toutes les zones humides du globe, la menthe regroupe 18 espèces et des centaines de variétés comme la poivrée, la verte ou la bergamote. Elle s'installe et se propage durablement par son réseau de rhizomes.

La menthe est la plante la plus célèbre de la pharmacopée. Les propriétés médicinales qu'on lui reconnait sont digestives, analgésiques, antispasmodiques et stimulantes. L'alcool de menthe possède un effet tonifiant en cas de malaise ou de coup de fatigue.

Hachée crue, elle constitue un excellent condiment pour les salades, elle sert aussi à aromatiser les crèmes, les flans, les salades de fruits et les boissons.

Petite histoire

Depuis 1825, les confiseurs fabriquent les pastilles aux sels minéraux extraits de leurs propres sources minérales. L'un des fabricants ayant sa source à Hauterive (03) et non à Vichy (03), ses pastilles sont marquées « Bassin de Vichy » et non « Vichy ».

Plaisirs sucrés

Sous forme d'arôme ou d'essence, elle parfume glaces et desserts. En outre, la menthe est essentiellement connue pour les bonbons tels que bêtises de Cambrai, bergamotes de Nancy et pastilles de Vichy ou du bassin de Vichy.

Fabrication de la pastille de Vichy

Sucre, glucose et eau composent une pâte à laquelle sont ajoutés de la menthe et des sels extraits des sources minérales locales. De la compression de cette pâte sortent les célèbres pastilles octogonales.

- Famille des Malvacées -

Guimauve officinale

Althaea officinalis L.

Plante vivace de plus d'un mètre de haut, originaire des steppes asiatiques, la guimauve s'est acclimatée dans toute l'Europe tempérée.

Cette plante velue est cultivée dans des endroits humides et frais.

Racines, feuilles et fleurs sont utilisées en pharmacopée et confiserie.

Ses propriétés adoucissantes sont connues depuis l'Antiquité. Associée au miel, elle est réputée soigner les inflammations des voies respiratoires et en usage externe, les inflammations cutanées.

Petite histoire

Romains, Chinois et Égyptiens utilisaient la guimauve comme aliment. Ses feuilles étaient cuites à la manière des épinards ; les racines, bouillies ou frites, étaient consommées en période de disette.

Autrefois, les bâtons de guimauve étaient donnés aux bébés pour soulager la percée des dents.

Plaisirs sucrés

La guimauve, appréciée des petits et des grands, se consomme nature, en cubes ou en brochettes, ainsi que trempée dans le chocolat pour confectionner des nounours.

Fabrication de la pâte de guimauve

À l'origine, la pâte de guimauve se fabriquait avec de la racine concassée, de la gomme arabique blanche, du sucre, des blancs d'œufs et de l'eau de fleurs d'oranger.

Aujourd'hui, la guimauve est un mélange de sucre, de sirop de maïs, de blancs d'œuf battu, de gélatine et d'arômes naturels.

- Famille des Fagacées -

Châtaignier

Castanea sativa Mill.

Arbre fruitier à feuillage caduc de 20 à 30 mètres de haut, à port érigé, originaire des zones montagneuses de l'Europe méridionale, du Portugal au Caucase. Cet arbre peut vivre plus de 1 000 ans.

Cultivé dans des régions au climat tempéré sur des terrains siliceux, il est présent en Ardèche, Corrèze, Corse, dans les Cévennes et le Var notamment.

L'Auvergne est aussi une ancienne terre à châtaigniers.

Comme pour le chêne, depuis l'Antiquité, le tanin extrait de son écorce est utilisé dans la préparation des cuirs. Son bois, qui possède une résistance naturelle aux parasites, aux intempéries et à l'usure du temps, est utilisé en menuiserie pour les charpentes et les parquets, ainsi qu'en ébénisterie dans la fabrication de meubles.

Ses fruits, lorsqu'ils sont groupés et cloisonnés par 3 dans la bogue, se nomment châtaignes et si le fruit est unique et de grosse taille, il se nomme marron.

Petite histoire

« Un marron chaud voulait être glacé, un marron glacé voulait être chaud. On fit venir un grand confiseur, il tourna en rond pendant des heures, on fit venir le glacier d'un empereur, il ne resta même pas un quart d'heure. » Poème de Georges Élisée – La maison du châtaignier, Saint-Pierreville (07).

Plaisirs sucrés

Grillés ou sous forme de purée, de confiture ou de farine, les fruits du châtaignier, d'une grande valeur nutritive, entrent dans la composition de nombreuses pâtisseries et sont à la base de la fabrication des marrons glacés.

Fabrication du marron glacé

Elle nécessite deux à trois semaines selon un procédé ancestral de bains de sucre successifs. Très fragiles par nature, ses déchets sont consommés en brisures et en crème.

- Famille des Apiacées -

Coriandre

Coriandrum sativum L.

Plante annuelle herbacée haute de 50 centimètres originaire du Moyen Orient, actuellement cultivée dans les zones tempérées du monde entier.

On la rencontre beaucoup dans le sud de l'Europe, en Afrique du Nord, dans toute l'Asie et l'Amérique latine. Ses petites fleurs mauves sont disposées en ombelles.

Les feuilles dégagent une odeur forte peu agréable alors que les graines possèdent une saveur suave. Appréciée dès l'Antiquité en tant que condiment, ce sont ses graines qui sont aujourd'hui utilisées notamment en cuisine et dans diverses liqueurs digestives (eau de mélisse).

Petite histoire

Le nougat noir, apparu en Provence dès le XIIIe siècle, est constitué de miel, noix, noisettes et graines de coriandre. Il fait partie des treize desserts du repas de Noël (treize en référence au Christ et à ses apôtres).

Lorsque les noix et les noisettes sont remplacées par des amandes auxquelles sont ajoutés des blancs d'œufs, on obtient du nougat blanc.

Plaisirs sucrés

Broyés ou pilés, les fruits parfument le nougat noir, des gâteaux, des crèmes ou des glaces.

Le Confiseur Moderne, édité en 1806, nous indique que les « confiseurs la couvrent de sucre pour en faire de petites dragées d'un bon goût ».

Fabrication des dragées à la coriandre

Elle se fait en cinq étapes en mélangeant fruits, farine de blé et sucre. Le produit fini pèse quatre fois le poids de la graine.

- Famille des Rosacées -

Fraisier

Fragaria div. Sp. (Weston) Duchesne

Petite plante vivace de 10 centimètres de haut que l'on trouve à l'état sauvage et cultivée à partir du XVIe siècle.

Sa culture est répandue aujourd'hui dans tout l'hémisphère nord. Au cours des siècles, de nombreuses variétés ont été créées, à gros fruits, montantes et remontantes.

Les fraises modernes proviennent de deux principales espèces : la Vesca (la fraise des bois) et l'Ananassa de laquelle sont issues les fraises cultivées.

La fraise Madame Moutot a connu ses heures de gloire dans la région de Courpière (63) dans les années 50 : très prisée des confiseurs, c'est la seule variété dont la mèche se retire en tournant la queue. Cela permet au sirop de sucre de rentrer aisément dans la fraise afin de la confire.

Petite histoire

C'est l'explorateur Antoine Amédée Frésier qui rapporta du Chili en 1713 la majorité des 600 variétés de fraise cultivées aujourd'hui en Europe.

La confiserie industrielle fraise Tagada est une guimauve enrobée de sucre et aromatisée à la fraise.

Plaisirs sucrés

Nature, au sucre, macérée à l'alcool, cuite en confiture ou en pâte de fruits, la fraise confite est la plus prisée des gourmets car son goût reste très longtemps en bouche.

Fabrication de la fraise confite

Elle se réalise dans des bains de sucre successifs durant deux à trois semaines mais au regard de sa fragilité, il est nécessaire en fin d'opération de fourrer la fraise avec des morceaux de fraise confite pour lui redonner son aspect initial.

- Famille des Fabacées -

Réglisse

Glycyrrhiza glabra L.

Arbrisseau vivace d'un mètre à un mètre cinquante de haut, originaire du sud-est de l'Europe et d'Asie occidentale.

Elle est cultivée depuis la plus haute Antiquité en Iran, Russie, Espagne, Italie et dans le sud de la France pour son rhizome à la saveur douce rehaussée d'amertume.

Ses fleurs sont rassemblées en grappes. Seule sa racine est consommée : elle entre dans la composition de nombreux produits et peut être mâchonnée quand elle est sèche.

Petite histoire

Jacques Cœur (1400-1456), lorsqu'il était marchand à Montpellier, importait d'Orient de la gomme arabique et de la réglisse. Les confiseurs de la ville créèrent les *grisettes* au miel et à la réglisse que les étudiants distribuaient pour fêter leurs succès aux examens.

Plaisirs sucrés

L'acide glycyrrhizique contenu dans la racine a un pouvoir sucrant 50 fois supérieur au glucose. Il entre dans la composition du suc de réglisse utilisé dans le Coco Boer, poudre à diluer dans de l'eau pour en faire une boisson, ainsi que dans tous les bonbons à la réglisse, fort prisés pour leur pouvoir rafraîchissant.

Fabrication du suc de réglisse

Il est obtenu par extraction du jus des racines concassées. Associé à du sucre et de la gomme brune, il est cuit et pétri sur marbre puis découpé en lacets et roulé dans la farine pour l'empêcher de coller et de se dessécher.

- Famille des Violacées -

Violette odorante

Viola odorata L.

Petite plante vivace herbacée de 10 centimètres de haut qui pousse naturellement dans les haies, sur les talus et dans les sous-bois. Elle se propage grâce à ses nombreux stolons et forme des colonies.

On la cultive pour son parfum et ses qualités ornementales dans toute l'Europe, en Asie occidentale et en Afrique du Nord.

Elle était très utilisée dans la pharmacopée traditionnelle : fleurs en infusion, feuilles broyées en cataplasme et racines en décoction.

Ce sont essentiellement les feuilles et les fleurs qui sont aujourd'hui utilisées en parfumerie, liquorerie et confiserie.

Petite histoire

Le conservatoire de la Violette de Toulouse (31), créé en 1994, héberge une collection de plus de 80 variétés en provenance du monde entier.

La ville de Parme (Italie) fête chaque année la violette en souvenir de l'impératrice Marie-Louise d'Autriche (1791-1847) qui, en 1814, devient duchesse et en développe la culture.

Plaisirs sucrés

Les fleurs fraîches ou confites au sucre servent de décor aux pâtisseries. La violette aromatise sirop, miel et vinaigre et se consomme également en confiture et liqueur.

Fabriquée par tous les confiseurs, le bonbon à la violette est néanmoins une spécialité de Toulouse (31), Cusset (03) et Parme (Italie).

Fabrication du bonbon à la violette

Le sucre cuit au grand cassé (120°C), est coloré en violet et parfumé à l'essence de violette, avant d'être moulé dans des cylindres représentant une fleur de violette.

Demain...

Forte de ses actions, **l'association Puy Confit®** entend poursuivre sa mission, en lien avec les professionnels afin de pérenniser la confiserie auvergnate.

L'initiation des enfants et des adultes à la connaissance du patrimoine sucré sera toujours une priorité.

À plus ou moins brève échéance, elle souhaite davantage associer les offices de tourisme dans les visites guidées « sur les pas des Confiseurs », inciter les restaurateurs à faire une place aux fruits confits dans leurs menus et convaincre la filière agricole de relancer la culture des fruits à confire et de l'angélique.

L'obtention de l'IGP « pâte de fruits d'Auvergne » serait la consécration des efforts fournis.

Développer et promouvoir les circuits de proximité constitue l'axe fort de la politique départementale agricole qui **s'inscrit pleinement dans le processus de transition écologique** engagé par le Conseil départemental du Puy-de-Dôme.

Ainsi, le Département a financé et accompagné près **de dix installations en filière petits fruits** au cours des cinq dernières années dont **plus de la moitié en agriculture biologique**. La production sur place de la matière première est une base importante pour la confiserie. Sur la même période, plus de 470 projets de diversification, individuels et collectifs, ont été financés et contribuent à **produire, transformer et consommer local et durable**.

Ces projets permettent l'émergence d'actions structurantes : association de producteurs en maraîchage bio et légumes de plein champs, groupe de producteurs en Chaîne des Puys – faille de Limagne, magasins de producteurs (Issoire, Thiers, Ambert, Marat, Besse...).

Le Département a développé **le réseau DeNosFermes63**. Grâce à son site vous pouvez retrouver plus de 230 producteurs et 140 points de ventes et rencontrer les **31 producteurs inscrits en petits fruits**.

Le Département a également initié en 2020 son **1er Budget Écologique Citoyen** pour accompagner les initiatives des Puydômoises et des Puydômois. Deux millions d'euros ont été investis pour le financement des projets citoyens d'intérêt général en lien, entre autres, avec l'agriculture et l'alimentation durable : plantation de vergers et de forêts-jardin ; ouverture d'une épicerie citoyenne, d'un restaurant solidaire ; actions d'insertion par le maraîchage ainsi que des animations de cuisine de rue et de quartier.

DE NOS FERMES 63
RÉSEAU DE PRODUCTEURS DU PUY-DE-DÔME

Notre PUY-DE-DÔME ECOLOGIQUE

PUY-DE-DÔME
LE DÉPARTEMENT

PUY-DE-DÔME
LE DÉPARTEMENT

Contact presse

Vanessa CHARTREUX
Attachée de presse
vanessa.chartreux@puy-de-dome.fr
07 61 64 39 76