

Petites gourmandises...

La papillote

La papillote contient une friandise ainsi qu'un rébus ou un dessin, enveloppés d'un papier brillant aux extrémités frangées. Traditionnellement, cette friandise pouvait être un fondant, un chocolat ou une pâte de fruits, mais on trouve actuellement une grande variété d'assortiments (chocolat fourré, praliné, ganache, nougats, pâte d'amande...) qui varient selon le fabricant. La papillote est très populaire dans le lyonnais mais aussi dans toute la région Rhône-Alpes où elle est largement consommée durant les fêtes de fin d'années.



Symbole de la tradition lyonnaise, la papillote vit le jour en 1790 chez le pâtissier Sieur Papillot dans le quartier des Terreaux.

Cet homme de bien, que le sucre et ses dérivés avaient enrichi, employait un jeune apprenti éperdument amoureux d'une belle jeune fille. Le garçon avait pris l'habitude de subtiliser dans le stock patronal quelques douceurs enveloppées dans du beau papier pour en faire cadeau à sa bien-aimée.

Heureux de la tournure que prenaient ses affaires, le commis en question imagina d'agrémenter les bonbons de billet doux de sa composition dont il enveloppait les confiseries. Il glissait alors à sa belle, par le soupirail de la boutique, ces chocolats enroulés de doux messages.

M. Papillot s'aperçut du manège de son employé et, sans autre forme de procès, le jeta sur le pavé lyonnais non sans lui avoir frictionné les oreilles. Mais Charmé par l'idée, il décida de la reprendre, en remplaçant les déclarations par des citations... La papillote était née !

Aujourd'hui, près de 400 millions de papillotes sont vendues chaque année en grandes et moyennes surfaces.

La truffe au chocolat

La truffe en chocolat est une confiserie au chocolat inventée à Chambéry en décembre 1895 par Louis Dufour, pâtissier-chocolatier et grand-oncle de Maurice Opinel, héritier des célèbres couteaux. La truffe est appelée pour sa similitude visuelle au mycète genre champignon français du même nom

Venant à manquer de matière première pour fabriquer ses friandises de fin d'année et refusant le déshonneur de s'approvisionner chez un confrère, ce chocolatier a alors l'idée de mélanger de la crème fraîche, de la vanille et du cacao en poudre et de plonger le tout dans du chocolat fondu avant de l'enrober de poudre de chocolat. La truffe au chocolat est née !



Le marron glacé

Il existe deux théories sur les origines du marron glacé :

*le premier marron glacé remonterait à l'époque de Louis XIV, où le Sieur de Varennes fit cuire une châtaigne avec du sucre. Louis XIV, ravi de cette confiserie, la fit goûter à sa Cour.

*le marron glacé serait né à Coni, en Italie, au XVI^e siècle, où l'on trouve beaucoup de noisetiers et de marronniers.

Les italiens attribuent son invention à un cuisinier du duc Charles Emmanuel Ier qui aurait fait rapidement fureur à la cour de Savoie.



La réalisation est particulièrement longue (plusieurs jours dans des bains de sirop de sucre de concentration croissante), et délicate, car il ne faut pas briser les marrons lors des transferts.

En France, la première fabrique de marrons glacés a été créée en Ardèche par Clément Faugier, en 1882, afin d'utiliser une matière première importante dans la région (l'Ardèche est le premier département producteur de châtaignes, tant en volume que par la qualité, l'AOC obtenue en 2006 le confirme), et une main-d'œuvre disponible du fait de la crise autour de l'élevage du ver à soie. D'autres régions, comme celle de Collobrières, ont développé leur propre fabrication, la famille d'origine italienne Corsiglia développa l'art du marron glacé dès 1896, à Marseille.

Le calisson

Les calissons sont composés de deux tiers de fruits confits, le plus souvent du melon, et un tiers d'amandes de Provence émondées, le tout reposant sur une feuille de pain azyme.

Chaque calissonnier y va ensuite de sa touche personnelle en incorporant son secret de fabrication qui selon la recette prendra la forme d'écorce d'orange confite, d'un peu d'amande amère, de quelques gouttes de miel ou de fleur d'oranger, de zestes de citron ou encore de vanille.



Il faut remonter au 12^{ème} siècle pour trouver trace à Padoue en Italie du "calisone", un gâteau d'amandes et de farine. Au 13^{ème} siècle, ce sont des "calisons" qui étaient distribués aux fidèles au cours des cérémonies religieuses à Venise. Pour d'autres, c'est dans l'île de Crète, alors occupée par les Vénitiens, qu'il faut se rendre pour y retrouver des "kalitsounia", gâteaux faits de pâte d'amande et de noix auxquels sont ajoutées de la cannelle et du girofle.

Il est probable que le calisson vienne du provençal "calissoum" ou "canissoum" qui selon Frédéric Mistral, désigne une petite claie de roseau, clayon : claie ronde sur laquelle les pâtisseries portent diverses pâtisseries, sorte de biscuit à la pâte d'amandes". 2 autres « légendes » :

Alors que Jeanne de Laval s'apprête en 1454 à donner sa main au roi René, duc d'Anjou et comte de Provence, le visage de la réputée peu gracieuse et austère promise s'est éclairé d'un merveilleux sourire en dégustant une friandise confectionnée pour cette occasion. "Di calin soun !" "Ce sont des câlins !" aurait alors murmuré en provençal un proche pour expliquer l'inhabituel enchantement de la future reine.

Pour protéger les fidèles contre la peste qui ravagea la ville d'Aix-en-Provence en 1630, l'archevêque donnait en communion aux fidèles assistant aux offices de Noël, Pâques et du 1^{er} septembre des calissons, en lieu et place des hosties, en prononçant alors la formule latine "Venite ad calicem" "Venez au calice", expression à laquelle l'assistance répondait en provençal "Venes toi i calissoum".