

---

# PETITE(S) HISTOIRE(S) DES CONFISERIES...

**Bergamote de Nancy**  
**Caramel au beurre salé**  
**Cocons de Lyon**  
**Duchesses d'Angoulême**  
**Épices de chambre**  
**Grés des Vosges**  
**Grisettes de Montpellier**  
**Guimauve**  
**Niniches**  
**Nougat**  
**Pralines**

## BERGAMOTTE DE NANCY (LA)



De sa recette, inventée en 1850 par le confiseur nancéen Godefroy Lillich, tenue secrète et aujourd'hui protégée par une IGP, on ne connaît que les ingrédients : du sucre cuit et de l'essence de bergamote aux notes d'agrumes qui provient exclusivement de Calabre, au sud de l'Italie. Ce petit palet translucide couleur soleil est un emblème de la ville dont les boîtes en métal arborent traditionnellement les couleurs.

Grain de sucre. Cedus. LE SUCRE. Février 2017

<https://www.cultures-sucre.com/parcours-gourmands/la-bergamote-de-nancy/>

---

## CARMEL AU BEURRE SALE (LE)

« Il est l'une des spécialités françaises les plus récentes, puisqu'il a été mis au point en 1977 par Henri Le Roux à Quiberon. »

PÂTISSERIE. Ferrandi. Paris. Flammarion. 2020. p 515

Position pour le moins controversée. Il semble plutôt que la pratique ait des origines très anciennes et que la « recette » fait partie du patrimoine.

## COCONS DE LYON



Le cocon de Lyon a été créé en 1954 par le confiseur Jean Auberger, MOF, à la demande du maire de la ville afin de rendre hommage aux « canuts », tisserands qui ont fait la réputation de la soierie lyonnaise. Ce cœur de praliné aromatisé au curaçao et enrobé de pâte d'amande dont la forme imite le cocon de vers à soie est devenu une spécialité emblématique de la capitale des Gaules.

Grain de sucre. Octobre 2017

<https://www.cultures-sucre.com/parcours-gourmands/les-cocons-de-lyon/>

## DUCHESSES D'ANGOULEME (les)



---

Cette spécialité charentaise a été créée au 15<sup>ème</sup> siècle en l'honneur de la sœur de François 1<sup>er</sup>, Marguerite de Navarre, duchesse d'Angoulême. Le fourreau de nougatine, composé de sucre cuit à sec avec des éclats d'amandes, est enroulé à chaud par le maître confiseur avant d'être fourré avec un praliné aux amandes et noisettes. Le bonbon est ensuite enveloppé dans un papier doré ou argenté qui lui donne une touche royale.

Grain de sucre. Octobre 2016.

<https://www.cultures-sucre.com/parcours-gourmands/les-duchesses-dangouleme/>

## EPICES DE CHAMBRE

Sans doute un des plus vieux bonbon du monde.  
Sorte de dragées pour s'assurer une bonne digestion. Épices et sucre sont mobilisés.

## GRES DES VOSGES (création 2020. Pâtisserie Christian. Strasbourg)

<https://christian.fr/produit/gres-des-vosges/>



## GRISSETTES DE MONTPELLIER (Les)

Mises au point par la faculté de médecine (**Bonbon**)



---

## GUIMAUVE (La)



« Elle était réalisée à l'origine avec de la racine de guimauve et du miel, mais n'en contient plus depuis longtemps. Seul le nom est resté ! »

PÂTISSERIE. Ferrandi. Paris. Flammarion. 2020. p 515

## NINICHES (LES)



Spécialité de Quiberon.

## NOUGAT (LE)



« C'est l'une des plus anciennes des confiseries connues. Son nom viendrait du latin *nux gatum*, « gâteau de noix ». On en trouve mention dès 1701 lors du passage des ducs de Berry et de Bordeaux à Montélimar. »

PÂTISSERIE. Ferrandi. Paris. Flammarion. 2020. p 515

---

## PRALINES (LES)



« Elles ont été nommées ainsi au XVII ème siècle par leur inventeur, Clément Juluzot, cuisinier du maréchal du *Plessis Praslin*, duc de Choisel, en hommage à son maître. On les considère historiquement comme les premiers bonbons. »

PÂTISSERIE. Ferrandi. Paris. Flammarion. 2020. p 515