



Une sélection des meilleures confiseries françaises

Découvrez l'origine des trésors sucrés de nos régions

*Chaque confiserie raconte une histoire,
un terroir, un savoir-faire,
un doux parfum d'enfance !*



L'Amandin de pruneaux

Pâte de pruneaux mélangée à la pâte d'amande avec
une pointe d'Armagnac



Histoire : Le pruneau vient de très loin : de Chine. Il a voyagé avec les marchands sur la Route de la Soie jusqu'au Moyen-Orient. Les marchands transportaient des prunes séchées lors de leurs longs voyages, car elles se conservaient facilement et redonnaient de l'énergie pendant les étapes.

Si nos ancêtres les Gaulois en mangeaient déjà, ce sont les Romains qui perfectionnèrent les techniques de culture et de séchage, diffusant ainsi le pruneau sur l'ensemble du pourtour méditerranéen.

La légende raconte qu'au XII^e siècle, les Croisés, de retour d'une expédition ratée à Damas, ramenèrent des pieds de pruniers faute de victoires militaires. Moqués par le peuple qui s'exclamait : « *Ils y sont allés pour des prunes !* »

C'est de là que vient cette célèbre expression.

Composition et ALLERGENES* : Pâte de pruneaux (30%), sucre, **AMANDES***, Armagnac (40% vol.), humectant : E420, sucre inverti, sirop de glucose, **BLANC D'ŒUFS***, pain azyme (féculé de pomme de terre, eau, huile de tournesol), colorants : E120, E132
Présence possible d'autres fruits à coques, de lait, de gluten, de soja et de sulfites*

La Bêtise de Cambrai

Bonbon de sucre cuit parfumé à la menthe



Histoire : La célèbre Bêtise de Cambrai serait née au XIX^e

siècle, dans la ville de Cambrai. Selon la légende, un apprenti confiseur aurait commis une “bêtise” en se trompant dans la préparation des bonbons à la menthe : il aurait ajouté trop de sucre et mal étiré la pâte.

Contre toute attente, le résultat plut énormément aux clients. Les habitants demandèrent alors “les bonbons de la bêtise”, donnant naissance à cette spécialité devenue incontournable.

À l’époque, ces bonbons étaient particulièrement appréciés des voyageurs et des ouvriers des manufactures textiles du Nord : leur fraîcheur à la menthe aidait à rafraîchir l’haleine et à adoucir la gorge après de longues journées de travail.

Aujourd’hui encore, la Bêtise de Cambrai perpétue ce savoir-faire traditionnel et reste l’un des symboles gourmands les plus célèbres du patrimoine du Nord de la France.

Composition : *Sucre, sirop de glucose, arôme naturel de menthe.*

La Brique du Capitole

Bonbon feuilleté fourré d'un cœur
au praliné noisettes et amandes



Histoire : Créée en 1951, la Brique du Capitole est une confiserie emblématique de Toulouse. Son nom rend hommage aux célèbres briques roses de la ville et à la célèbre Place du Capitole. On raconte que les confiseurs voulaient créer une gourmandise qui ressemble à un petit morceau de Toulouse que l'on peut emporter partout.

Toulouse est appelée “la Ville Rose” grâce aux briques en terre cuite qui décorent ses maisons et ses monuments depuis le Moyen Âge. Cette technique vient des Romains : comme il y avait peu de pierre de construction autour de Toulouse, ils utilisèrent l’argile de la Garonne pour bâtir la ville.

Le Capitole de Toulouse est le bâtiment le plus célèbre de Toulouse. Il fut créé dès 1190 pour accueillir les Capitouls, les magistrats qui dirigeaient les huit quartiers de la ville. Sa grande façade possède huit colonnes, qui représentent ces anciens quartiers de Toulouse.

Composition et ALLERGENES* : Sucre, sirop de glucose, **AMANDES***, **NOISETTES***,
acidifiant : acide citrique, arôme vanille.

Présence possible de lait et d'œuf*

Le Bonbon à la Violette



Composition : *Sucre, sirop de glucose, arôme naturel violette 0,4%, acidifiant (acide citrique), colorant E120, colorants naturels (rouge de betterave & charbon végétal médicinal).*

La Brique à la Violette de Toulouse

Bonbon feuilleté et parfumé à la violette de Toulouse



Histoire : La Brique à la Violette est une gourmandise inspirée de la célèbre violette de Toulouse, devenue l'un des symboles de la ville grâce à son parfum délicat.

La violette de Toulouse trouve ses racines dans une charmante histoire d'amour vers 1850, un officier de l'armée de Napoléon III rapporta de Parme, en Italie, une violette pour l'offrir à sa fiancée toulousaine. La fleur s'adapta parfaitement au climat de la région et sa culture se développa rapidement autour de Toulouse.

À la fin du XIX^e siècle, Toulouse était connue dans toute l'Europe pour ses violettes parfumées et les confiseurs commencèrent à utiliser la fleur dans des bonbons, sirops et chocolats.

Composition et ALLERGENES* : *Sucre, sirop de glucose, caramel (sucre, eau), AMANDES*, NOISETTES*, arôme naturel violette 1,0%, acidifiant : acide citrique.*
Présence possible d'autres fruits à coques.

Le Calisson d'Aix

**Confiserie aux fruits confits avec de l'amande, couvert
d'une glace royale**



Histoire : Le Calisson d'Aix est l'une des plus célèbres gourmandises de Aix-en-Provence. Ce petit losange mêlant amandes, melon confit et écorces d'orange est devenu un symbole de la Provence.

La légende raconte que le calisson serait né au XVe siècle lors du mariage du roi René avec Jeanne de Laval. La reine, réputée peu gracieuse, aurait enfin souri en goûtant cette confiserie. Elle aurait alors dit en provençal, « Di calin soun », signifiant « ce sont des câlins », expression qui aurait donné le nom “calisson”.

Grâce aux amandes et aux fruits confits produits en Provence, le calisson se développa rapidement à Aix-en-Provence. Dès le XVII^e siècle, cette douceur était déjà réputée dans toute la région et reste aujourd'hui encore l'une des spécialités provençales les plus connues.

Composition et ALLERGENES* : Fruits confits (Melon et écorces d'orange confites, citron) **AMANDES***, sucre, blanc d'**ŒUF***, pain azyme (fécule de pommes de terre, huile de tournesol).

Le Caramel au sel de Guérande

Caramel onctueux au bon goût de beurre salé



Histoire : En 1977, le chocolatier breton Henri Le Roux

eut l'idée de mélanger du beurre salé avec du sucre caramélisé et de la crème fraîche. Il créa ainsi un caramel fondant et délicatement salé, véritable reflet du terroir et de l'âme bretonne.

En Bretagne, le beurre était traditionnellement salé car, contrairement à de nombreuses régions françaises, la Bretagne était exemptée de la gabelle. La gabelle était un impôt sur le sel instauré sous l'Ancien Régime, c'est-à-dire à l'époque où la France était gouvernée par les rois, avant la Révolution française de 1789.

Le sel de Guérande est récolté depuis plus de mille ans dans les marais salants de la région. Au Moyen Âge, ce sel était si précieux qu'on le surnommait "l'or blanc". Il servait à conserver les aliments bien avant l'arrivée des réfrigérateurs

Composition et ALLERGENES* : Sirop de glucose, sucre, **LAIT*** concentré sucré, **BEURRE***(lait) frais (10%), poudre de lait, Sel de Guérande (0,8%), fleur de sel de Guérande (0,3%).

Présence possible de fruits à coques*

Le Chuque du Nord

Délicieuse friandise parfumée au café
et fourrée d'un onctueux caramel



Histoire : En 1887, à Douai, le confiseur Victor Piteau aurait eu l'idée de verser un reste de café à la chicorée sur du caramel chaud. Après refroidissement, il découvrit une gourmandise surprenante : une coque croquante au goût de café renfermant un cœur tendre et fondant. Les habitants surnommèrent ce bonbon le “Chuques”, d’après le mot ch’ti « chuque », qui signifie « sucre ».

À cette époque, la chicorée était très populaire dans le Nord de la France. Après le blocus continental imposé par Napoléon Ier au début du XIX^e siècle, le café devint rare et coûteux. Les habitants prirent alors l’habitude de remplacer ou de mélanger le café avec de la chicorée, cultivée localement dans la région.

La chicorée est une plante dont on utilise la racine. Celle-ci est séchée, torréfiée puis broyée afin d’obtenir une poudre au goût légèrement amer et caramélisé, proche du café.

Composition et ALLERGENES* : Sucre, sirop de glucose, graisse végétale hydrogénée (coco), **LAIT*** concentré, mélasse de sucre de canne, extrait de café, régulateur d'acidité : carbonate de calcium, sel, bicarbonate de sodium, arômes naturels.
Présence possible de fruits à coques*

Les Gaufres fines

Gaufres fines et croquantes à la vergeoise



Histoire : Depuis le XIX^e siècle, les gaufres fines, appelées « strinjs », sont préparées par les grands-mères du Nord au début de l'année pour présenter leurs vœux. Offertes aux proches lors des visites du Nouvel An, elles symbolisaient l'affection, le partage et la générosité. On les surnommait alors « les petites étrennes ».

Leur saveur unique vient de la vergeoise, un sucre brun fabriqué à partir de la betterave sucrière. Très utilisée dans le Nord de la France, la vergeoise est douce et apporte un goût légèrement caramélisé et malté.

La culture de la betterave se développa fortement au XIX^e siècle après le blocus continental imposé par Napoléon I^{er}, lorsque le sucre de canne devint rare en France. La vergeoise est depuis devenue l'un des grands symboles gourmands du Nord.

Composition et ALLERGENES* : Farine de **BLE*** (100% française), **BEURRE*** 21,7%, sucre, sucre façon vergeoise 13,5%, **ŒUFS*** entiers, sel, émulsifiant : lécithine de **SOJA***, poudres à lever : bicarbonate de sodium, bicarbonate d'ammonium.

Le Marron d'Ardèche

Bonbon fourré aux marrons d'Ardèche



Histoire : Cultivée en Ardèche depuis plus de 2 000 ans, probablement dès l'époque romaine, la châtaigne devint rapidement une ressource essentielle dans les régions où le blé poussait difficilement. Nourrissante et facile à conserver, elle occupait une place centrale dans la vie quotidienne des familles ardéchoises. Le châtaignier était d'ailleurs surnommé « l'arbre à pain ».

Le Marron d'Ardèche est issu de ces anciennes châtaigneraies. Au fil des siècles, les habitants sélectionnèrent et greffèrent les meilleures variétés afin d'obtenir des fruits plus gros, plus sucrés et plus faciles à éplucher : les marrons.

Une anecdote raconte qu'autrefois, pendant les longs hivers, certaines familles vivaient presque uniquement grâce aux châtaignes, consommées grillées, séchées ou transformées en farine.

Composition et ALLERGENES* : Sirop de glucose de blé 49 %, Sucre 40 %, Purée de Marron d'Ardèche 10 %, Arôme < 1 %

La Marseillote

Nougat aux arômes d'anis, de miel
et d'oranges confites, enrobé de cacao



Histoire : Créée en 1997 par le confiseur marseillais Jean-Marie Fouque, la Marseillote est une gourmandise imaginée pour faire voyager, à travers les saveurs de Marseille.

Inspirée par la ville, son soleil, son port et ses parfums venus de Méditerranée, cette confiserie mêle des arômes chauds et épicés rappelant l'Orient et les marchés provençaux.

Jean-Marie Fouque imagina une douceur « portée par le mistral », libérant à chaque bouchée un feu d'arômes sur le palais. La Marseillote évoque ainsi la mer, le soleil et l'histoire cosmopolite de Marseille, carrefour des échanges méditerranéens depuis plus de 2 600 ans.

Composition et ALLERGENES* : Nougat (sucre, sirop de glucose, **AMANDES***, écorces d'oranges confites (écorce d'orange, sirop de glucose, dextrose, sucre, conservateurs : E202 (**SULFITES**)*, correcteur d'acidité : E330, miel, pain azyme, albumine d'**OEUFS***, arômes naturels d'anis et de vanille, chocolat au lait 15% (sucre, beurre de cacao, poudre de **LAIT*** entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **SOJA***, arôme naturel de vanille), poudre de cacao, sucre.

Présence possible d'autres fruits à coques*

La Noix du Dauphiné

Bonbon feuilleté au délicat goût de noix



Histoire : Terre de la noix, le Dauphiné abrite aujourd'hui la plus vaste noyeraie de France. Le noyer aurait été introduit dès l'Antiquité, par les Romains, qui appréciaient déjà ses fruits pour leur valeur nutritive et leur huile.

La culture du noyer remonte au XI^e siècle. À cette époque, les noix étaient si précieuses qu'elles servaient parfois à payer certaines taxes et redevances seigneuriales.

Grâce à son climat favorable et à ses terres fertiles, la région développa rapidement un véritable savoir-faire autour de la noix, transmis de génération en génération.

Composition et ALLERGENES* : Sucre 57%, Sirop de glucose de **BLE*** 27% (contient sulfites), **AMANDES*** 7%, **NOIX*** 7%, **MIEL*** 1%, Arômes 1%.

Présence possible d'autres fruits à coques, de lait et de sulfites*

Le Nougat de Montélimar

Nougat tendre de Montélimar,
Nougat enrobé de chocolat à l'orange



Histoire : En 1595, le mot occitan « noga », dérivé du mot « noix », apparaît dans un traité de pharmacie, témoignant déjà de l'usage ancien des fruits secs et du miel dans les douceurs du Sud de la France.

Au XVI^e siècle, l'agronome ardéchois Olivier de Serres introduisit et développa la culture de l'amandier dans la région de Montélimar. Plus délicates et plus faciles à conserver que les noix ou les pignons utilisés auparavant, les amandes devinrent rapidement l'ingrédient principal des confiseries locales.

Mélangées au miel et au sucre, elles donnèrent naissance au célèbre Nougat de Montélimar, tendre et parfumé. Grâce à sa position sur la grande route reliant Paris à la Provence, Montélimar fit connaître son nougat dans toute la France dès le XVII^e siècle.

Composition et ALLERGENES* : Sucre, **AMANDES***, Sirop de glucose, Miel, **PISTACHES***, Féculé de pomme de terre, Sucre glace, Pain azyne (Eau, féculé, huile d'olive), Blancs d'**ŒUFS***. Extrait naturel de vanille, d'orange, pâte de cacao, chocolat noir.

Présence possible de soja, lait, et d'autres fruits à coques*

Les Œufs de mouette

Œuf fourré avec feuilleté praliné croquant



Histoire : Au XIX^e siècle, sur les côtes de l'Atlantique, la récolte des œufs de mouettes et de goélands était une pratique courante. Vers 1865, ces œufs étaient considérés comme une spécialité saisonnière et se vendaient sur les marchés au printemps, notamment dans les ports de pêche.

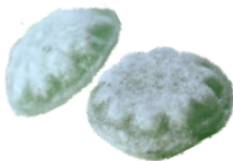
Dans les années 1920, un confiseur eut l'idée de créer une gourmandise rappelant leur apparence. Grâce à une fine couche de sucre projetée à la brosse, il reproduisit les petites taches mouchetées caractéristiques des œufs marins.

Vers 1950, avec la mise en place des premières mesures de protection des oiseaux marins et l'interdiction progressive de la récolte des œufs sauvages, cette tradition disparut peu à peu. La confiserie, elle, resta dans les vitrines des stations balnéaires et devint un symbole gourmand des vacances au bord de la mer.

Composition et ALLERGENES* : Sucre, chocolat au lait et chocolat blanc (beurre de cacao, poudre de **LAIT***, pâte de cacao, lactosérum, émulsifiants : lécithine de **SOJA***, E476, arôme naturel de vanille), praliné et pâte de **NOISETTES***, beurre (LAIT*), sirop de glucose, amidon de riz, stabilisant : gomme d'acacia/gomme arabique, sucre glace, agents d'enrobage (shellac, cire de carnauba, cire d'abeille), arômes, colorants d'origine végétale

La Pastille des Savoies

Confiserie aux plantes naturelles
(Verveine citronnée, sauge, pimprenelle,
myrtille et menthe poivrée)



Histoire : Créée vers 1950, par un herboriste savoyard, la

Pastille des Savoies est une tisane à sucer. Son objectif était de soulager naturellement les petits maux digestifs des habitants de montagne, après les repas riches et généreux de la région.

Élaborée à partir de cinq plantes aux vertus reconnues : verveine citronnée, sauge, pimprenelle, myrtille et huile essentielle de menthe poivrée. Cette pastille aide à apaiser les aigreurs, ballonnements, nausées et remontées gastriques.

La menthe et la sauge, connues pour leurs propriétés antiseptiques et rafraîchissantes, adoucissent également la gorge irritée.

Composition : Sirop de glucose, sucre, extrait naturel de Verveine, Sauge, Pimprenelle, Myrtille, H.E Menthe poivrée, colorant naturel : Chlorophylline

Le Quernon d'ardoise

Nougatine caramélisée aux amandes
et aux noisettes, enrobée de chocolat bleu



Histoire : La première grande carrière d'ardoise près d'Angers fut ouverte en 1406, au lieu-dit Tirepoche. Dès le Moyen Âge, l'ardoise d'Anjou était très recherchée pour couvrir les toits des châteaux, églises et maisons grâce à sa solidité et sa résistance à la pluie.

À partir du XIX^e siècle, les mines d'ardoise d'Angers comptaient parmi les plus importantes d'Europe et faisaient vivre des milliers d'ouvriers appelés les « gueules bleues », en référence à la poussière sombre qui couvrait leur visage après le travail.

Créé en 1966, le Quernon d'Ardoise rend hommage à ce patrimoine historique. Avec sa couleur bleu-gris et sa forme rappelant un morceau d'ardoise, cette spécialité angevine évoque les célèbres toits qui font depuis des siècles l'identité et le charme de la ville d'Angers.

Composition et ALLERGENES* : Sucre, chocolat blanc (Sucre, beurre de cacao, poudre de **LAIT*** entier, émulsifiant : lécithine de **SOJA***, arôme naturel de vanille), **AMANDES***, **NOISETTES***, sucre brun, dextrose, concentré de spiruline, pomme, radis et cassis.

La Rose de Provins

Bonbon feuilleté parfumé à la rose de Provins



Histoire : La légende raconte que vers 1240, au retour des croisades en Terre sainte, Thibaut IV de Champagne rapporta d'Orient une rose exceptionnelle : la Rosa Gallica, aujourd'hui connue sous le nom de Rose de Provins.

Cultivée avec soin dans Provins, grande ville de foires médiévales inscrite sur les routes commerciales d'Europe, cette rose devint rapidement célèbre pour ses vertus médicinales, utilisées par les apothicaires du Moyen Âge pour préparer sirops, onguents et remèdes.

Très appréciée également pour son parfum délicat, la rose contribua largement à la renommée de Provins dès le XIII^e siècle. Marchands et voyageurs venaient y découvrir cette fleur précieuse, devenue au fil du temps l'un des symboles historiques et gourmands de la ville.

Composition et ALLERGENES* : Sucre, sirop de glucose, miel 10 %, Alcoolat de rose de Provins 3,1 % (alcoolat 60 % vol, miel et rose de Provins) arôme rose.



Vous avez aimé nos douceurs ?

*Prenez une minute pour partager votre expérience.
Votre avis aide d'autres gourmands à nous découvrir.*



Je laisse mon avis sur Google



Suivez nos aventures gourmandes !

Nouveautés – Anecdotes – Jeu concours



@lepetitpochonpro



Le Petit Pochon



♡ Merci pour votre soutien ♡

Le Petit Pochon

De la délicate attention,
au plaisir des plus gourmands



*Des formats pensés pour offrir,
partager ou simplement se faire plaisir*

**Poursuivez votre voyage gourmand
sur notre boutique en ligne**

www.lepetitpochon.com
