

AU SOMMAIRE

CHOCOLAT
D'où vient le chocolat ?

p. 2
Saint Nicolas aime offrir des figurines en chocolat. Comment est fabriqué le chocolat dont on raffole ?



BONBONS
Violettes et compagnie

p. 3
Violettes, soucoupes, guimauves... découvrez les secrets de leur fabrication.



EUROPE
La Saint-Nicolas à travers l'Europe

p. 4
Saint Nicolas récompense les enfants sages dans plusieurs pays européens.



Saint Nicolas : qui es-tu ?



Des légendes (récits inventés que l'on raconte de génération en génération) à propos de saint Nicolas sont nées. On dit que le jour de sa naissance, il se tient déjà debout dans son bain. Devenu évêque, il accomplit de nombreux miracles (événements extraordinaires dans lesquels on croit voir l'intervention de Dieu). Il sauve des marins de la noyade, multiplie la farine pour lutter contre la famine, etc.

● **Patron des écoliers**

Un de ses miracles les plus célèbres est celui des trois petits enfants, surpris par la nuit et demandant à un boucher de les loger. Les pauvres ! Ils se font tuer, couper en morceaux et mettre dans le sel. Avant l'invention des frigos et des congélateurs, on mettait la viande dans le sel pour la conserver. Heureusement, saint Nicolas, passant par là, les ramène à la vie. C'est sans doute à cause de cette histoire que saint Nicolas est devenu le saint patron (protecteur) des enfants et des écoliers.

La tradition qui veut qu'il récompense les enfants sages est apparue dans les années 1100.

La Saint-Nicolas est l'occasion pour les commerçants de faire de bonnes affaires. À l'approche du 6 décembre, les ventes de jouets augmentent. C'est sûrement que tous les enfants sont sages!

Lecteurs du JDE :

que vous soyez sages ou moins sages, régalez-vous avec ce dossier consacré aux confiseries!



Chaque année, la nuit du 5 au 6 décembre, il se passe des choses étranges dans nos régions.

Chaque année, la nuit du 5 au 6 décembre, il se passe des choses étranges dans nos régions. Les enfants (et les adultes) entrent dans les maisons par la cheminée pour déposer des jouets, des friandises, des spéculoos, des mandarines... dans les chaussures des enfants sages. Il est accompagné d'un personnage tout noir. Ceux qui ne sont pas sages n'ont pas de cadeaux. Ils risquent de recevoir un coup de martinet (sorte de fouet) sur les fesses, donné par le personnage tout noir. L'homme âgé, c'est saint Nicolas et le personnage au martinet, c'est père

Fouettard.

● **Qui est saint Nicolas ?**

Rassurez-vous : chaque année, la plupart des enfants reçoivent des cadeaux le 6 décembre. Très peu ont des coups de martinet! Vous connaissez des enfants qui en ont reçu ? Moi pas. Saint Nicolas a vraiment existé. Il est né vers l'an 270 à Patara en Asie Mineure (région qui correspond à la Turquie actuelle). Au début des années 300, il est devenu

évêque à Myre, une ville située dans la même région. Saint Nicolas était célèbre pour sa générosité. Il serait mort le 6 décembre 343. Il a été vénéré (adoré) et déclaré saint assez vite après sa mort. Voilà à peu près tout ce que l'on sait de la vie réelle du grand saint.

Cette nuit-là, un vieil homme en habit d'évêque (chef religieux chez les chrétiens catholi-

Mini-histoire des bonbons



Saint-Nicolas rime

avec chocolat

Le 6 décembre, beaucoup d'enfants sages reçoivent des figurines en chocolat. Le chocolat a fait un long voyage avant d'arriver dans vos petits souliers.

Reporters/LAIF



Les cabosses poussent sur le tronc et les grosses branches du cacaoyer.

Le chocolat est fabriqué à partir des fruits d'un petit arbre, appelé cacaoyer. Cet arbre est surtout cultivé dans des régions chaudes proches de l'équateur (ligne imaginaire qui divise la Terre en 2 parties égales, Nord et Sud).

● Les cabosses

Sur les cacaoyers poussent des fruits qui ressemblent à de grosses poires à la peau dure et épaisse que l'on appelle cabosses. Chaque fruit renferme des graines ou fèves de cacao qui serviront à fabriquer le chocolat. On compte environ 50 fèves de cacao par cabosse. Les fèves ont un goût peu agréable, elles sont amères.

Après la récolte, on ouvre les cabosses et on retire les fèves de la pulpe (chair) blanchâtre dont elles sont entourées. Les

fèves doivent être traitées.

● La préparation des fèves

Dans un premier temps, les fèves sont triées (on ne garde que les meilleures). Puis, elles sont mises à fermenter (on les laisse se transformer sous l'action de micro-organismes ou microbes) durant quelques jours. Cette étape est indispensable pour que les fèves développent leur arôme (parfum). Les fèves fermentées sont ensuite séchées au soleil et mises en sac. Puis, elles sont vendues aux pays qui les transforment en chocolat.

● Dans les usines à chocolat

Dans les usines à chocolat, les fèves sont torréfiées (brûlées) à l'air chaud (entre 120° et 140 °C). Cette étape diminue leur goût acide et augmente leur saveur (goût). Les fèves sont aussi débarrassées de

leur écorce (enveloppe) et broyées dans de grands moulins. Elles ressortent sous la forme de petits morceaux de 2 à 3 mm. Ce produit s'appelle le gruë.

Le gruë est broyé une première fois pour devenir une pâte liquide et grasse, appelée «pâte de cacao». C'est à partir de cette pâte que l'on fabrique du beurre de cacao, de la poudre de cacao et différents chocolats.

Pour obtenir du beurre et de la poudre de cacao, on presse la pâte de cacao. La chaleur de la presse fait fondre le beurre de cacao

qui se sépare de la pâte. Le reste est réduit en poudre. La poudre de cacao a un goût amer et non sucré.

● La pâte de chocolat

Pour fabriquer du chocolat, on ajoute des ingrédients à la pâte de cacao selon le type de chocolat que l'on veut obtenir (noir, au lait) : du beurre de cacao, du sucre, de la lécithine de soja (un liquide qui sert de lien), de la vanille en petite quantité, de la



poudre de lait (pour le chocolat au lait).

Repères

- Le chocolat noir est obtenu en rajoutant du beurre de cacao, du sucre, de la vanille et de la lécithine de soja à la pâte de cacao.
- Si on ajoute de la poudre de lait à ce mélange, on obtient du chocolat au lait.
- Le chocolat blanc est fabriqué avec du beurre de cacao, du sucre, de la poudre (+ une petite quantité de vanille et de lécithine de soja). Il ne contient pas de poudre de cacao.
- Les artisans chocolatiers, confiseurs, pâtisseries ne transforment pas eux-mêmes les fèves de cacao pour fabriquer leurs produits (pralines, figurines...). Des entreprises spécialisées produisent le chocolat de base qu'elles transforment. Il est appelé chocolat de couverture.

La pâte de chocolat est ensuite broyée une seconde fois pour affiner (rendre plus fin) sa texture (consistance). Reste une étape importante pour que le chocolat soit onctueux, velouté et brillant : le conchage. Cette opération consiste à chauffer la pâte de chocolat entre 50 et 80 °C et à la malaxer (mélanger, pétrir) pendant plusieurs heures.

● Figurines

C'est à partir de cette pâte de chocolat malaxée que l'on fabrique des bâtons, tablettes, figurines de saint Nicolas... Pour fabriquer des figurines, on fait couler la pâte de chocolat à bonne température (30 °C) dans des moules (des formes). Une fois le chocolat refroidi, des saint Nicolas, des pères Fouettard... naissent comme par magie. Il ne reste plus qu'à les déguster!

Miam... Ça sent le speculoos

Un des biscuits que saint Nicolas offre depuis longtemps, c'est le speculoos. Enquête chez un de ses fournisseurs...

Serge Laeuffer travaille à la Maison Dandoy, un spécialiste du speculoos. Mais au fond, qu'y a-t-il dans ce biscuit brun ? « De la farine, de la cassonade, du beurre, de l'eau et des épices (girofle et cannelle), répond-il. Nous préparons la pâte selon la recette et les dosages de nos ancêtres sans y toucher. Les étapes sont très classiques : mélanger les ingrédients, laisser la pâte reposer, mettre en forme (soit avec un moule en bois soit avec une presse cylindrique), faire cuire (+/- 18 minutes) et emballer. »



Est-ce que tous

les fabricants utilisent les mêmes ingrédients et la même recette ?

« Non, certainement pas. En Hollande et en Allemagne, ils utilisent plus d'épices et accentuent dès lors les parfums du produit. »

Quelle quantité de speculoos fabriquez-vous par an ?

« Nous en fabriquons plusieurs dizaines de tonnes par an avec environ 10 % à l'exportation (vente hors de la Belgique) principalement vers la France et le Japon. »

Quand saint Nicolas ne vous commande pas de biscuits, quelle forme donnez-vous à vos speculoos traditionnels ?

Nos st Nicolas sortent des fours fin octobre jusqu'à fin janvier. Hormis ces st Nicolas et autres personnages (père Noël, Manneken Pis,...), nous avons deux formes de base : le moulin et le su-



jet. »

Faites-vous des produits dérivés du speculoos, comme c'est la grande mode en ce moment ?

« Nous avons lancé il y a plusieurs années une pâte à tartiner et une confiture au speculoos fabriquée par un artisan français, champion du monde

de confiture. Nous avons aussi la glace au speculoos et des speculoos au chocolat (assemblés par le chocolatier Laurent Gerbaud) d'octobre jusqu'à fin avril. »

Savez-vous de quand date la tradition du st Nicolas en speculoos ?

« Il est très difficile de mettre une date sur une tradition. Disons plutôt que les enfants sages profitent depuis plusieurs siècles du speculoos... »

Comment fabrique-t-on du massépain ?



Pour environ 250 g de massépain :

- 200 g d'amandes en poudre
- 200 g de sucre impalpable (sucre glace)
- 1 blanc d'œuf battu

• 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

Ustensiles :

- Papier d'aluminium
- Film alimentaire transparent

Préparation :

• Bien mélanger ensemble la poudre d'amandes avec le blanc d'œuf battu, le sucre impalpable et le liquide choisi jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, compacte et collante.

• Laisser reposer la pâte obtenue au frais (mais pas au réfrigérateur) pendant un minimum de 12 heures, en l'enveloppant dans une feuille de papier d'aluminium.

Astuce : Conserver le massépain préparé au frais, en l'enveloppant dans un film alimentaire transparent afin d'éviter son dessèchement.



Ça sent le bonbon

dans cette usine!

À Liège, on les appelle des «chiques», à Bruxelles, des «boules» et ailleurs des «bonbons». À Sprimont, depuis 1895, Gicopa fabrique des violettes.

EdA - Jacques Duchateau



En fin de fabrication, les sachets de violettes sont rangés manuellement dans des boîtes. Bon voyage!

Ce jour-là, il plane une petite odeur de violette autour de chez Gicopa. Cette entreprise est une confiserie, c'est-à-dire, un lieu où on fabrique des friandises.

C'est France Lemoine qui nous accueille. Elle a grandi au milieu des bonbons! «Mais on ne pouvait pas en manger tous les jours», assure-t-elle en souriant!

● Faire fleurir des violettes

Mais comment se déroule la fabrication des bonbons? France Lemoine explique.

«Deux sucres différents entrent dans la fabrication du bonbon: le sucre cristallisé et le glucose. Le sucre cristallisé, en poudre, est un sucre de betterave. Quand il est cuit, il devient très dur, comme du diamant! Si on n'utilisait que ce sucre-là, cela donnerait un bonbon très coupant. On le mélange donc avec du glucose, qui est un sirop d'un sucre de blé. Maintenu chaud, ce glucose est liquide.»

EdA - Jacques Duchateau



Ensuite, dans une citerne, le glucose est chauffé en permanence par de la vapeur qui tourne à l'extérieur. Dans une autre citerne, il y a du sucre cristallisé.

Les deux sucres se rejoignent dans un pré-cuiseur (voir photo ci-dessus). Dans le premier cercle de ce pré-cuiseur, le sucre cristallisé va être fondu par de l'eau chaude. Dans un second cercle, ce sucre cristallisé fondu est mélangé au glucose. Ce mélange sucré va couler dans une marmite intermédiaire.

● Cuire le sucre mais pas le caraméliser!

«Le souci, c'est que ce mélange de sucre, à ce stade-là, est trop liquide. Pour supprimer de l'eau, il faut faire passer le mélange dans un cuiseur. Cela fonctionne avec de la vapeur, sous vide, pour faire monter rapidement la température. L'eau s'évapore. Dans le cuiseur, il ne restera bientôt que 2% d'eau. L'ébullition se fait très vite sans que le sucre ait le temps de caraméliser. Il reste donc clair.»

France Lemoine explique aussi qu'il faut de l'expérience pour savoir quand on doit cesser la cuisson du sucre. Si on agit trop tard, le sucre brunit... et on doit tout recommencer!

● Mais comment sent-on le goût de la violette?

Pour donner une couleur et

une odeur au bonbon, il faut ajouter des arômes naturels, des colorants naturels et un acide citrique (extrait de citron très concentré sous forme de poudre qui donne l'acidulé du bonbon).

Une fois que c'est fait, le mélange sucré, coloré et aromatisé est placé sur une table mélangeuse.

Le plateau de la table est refroidi par un circuit d'eau. Deux bras malaxent et retournent la pâte sucrée.



● Après la boudineuse, les moules!

«La pâte est glissée dans une boudineuse composée de 4 cônes qui vont la tourner dans un sens et puis dans l'autre. Le «boudin sucré» est glissé dans le moule.»

Dans le cas de la violette, c'est une grande roue avec 42 pièces qui vont imprimer les faces recto et verso de la violette (les deux faces ne sont pas identiques).



Les violettes ainsi formées se suivent et vont dans un disperser où la «file» des violettes prend la forme d'un S. Cette file pénètre dans un second puis un troisième tunnel de refroidissement. L'air y est froid et sec car le sucre et l'eau sont deux grands ennemis. Ces violettes vont se durcir définitivement.

● Givrer les bonbons dans une «bétonneuse»

Quand les bonbons arrivent au bout de la fabrication, ils pourraient encore coller les uns aux autres. Pour éviter cela, il y a le givrage. Les bonbons sont jetés dans une sorte de bétonneuse, un tambour. C'est en se frottant les uns aux autres, que les bonbons dégagent une poussière que l'on recolle ensuite avec une solution sucrée.

«Cela augmente aussi la saveur du bonbon, car en le mettant en bouche, on découvre immédiatement son goût sucré.»

→ Une vidéo de la fabrication est visible sur:

www.lejde.be



Les soucoupes



Ce sont deux petites pastilles faites en amidon de maïs coloré. L'amidon de maïs est extrait (tiré) du grain de maïs. Entre les deux pastilles, on met une poudre acide aux arômes de fruits.

Les colliers



Ils sont faits de perles de dextrose (sucre) mélangées à de l'acide citrique, des colorants et des arômes.

Les guimauves



La guimauve est une friandise qui était fabriquée à partir d'une plante, qui s'appelle la guimauve. Aujourd'hui, on la fabrique avec du sucre, du sirop, du blanc d'œuf et de la gélatine. On ajoute parfois arômes et colorants. Elle est molle et a la forme d'un cube ou d'une latte. En Belgique, on l'appelle plutôt lard, chamallow ou marshmallow. Et on appelle guimauves les bonbons représentés sur la photo.

Les nic-nac



Ce sont des petits biscuits secs en forme de lettres dentelées, typiques de Belgique et des Pays-Bas. Il en existe deux variantes: un petit biscuit rond avec une flamme de sucre glace durci jaune, rose ou blanc, et un biscuit rond un peu plus grand recouvert d'une fine couche de sucre glace rose, blanc ou jaune.

Les pièces

Encore un grand classique, les pièces en chocolat



Repères

C'est une entreprise familiale, on y fabrique, depuis 118 ans, des violettes. Ce sont des bonbons qui ont une forme de fleur et que l'entreprise décline (présente) en 5 couleurs différentes. Elle a même imaginé aussi des violettes en gomme!

Un autre bonbon produit dans l'entreprise est la cerise citrique. Celle-ci est très acidulée (elle a un goût acide).



La Saint-Nicolas à travers

L'Europe



Repères



Pepernoten et taai taai

● Aux Pays-Bas, les friandises traditionnelles de la Saint-Nicolas sont des lettres en chocolat, des «pepernoten» (biscuits qui ressemblent à du speculoos dans lequel on a ajouté des épices), des «taai taai» (sortes de biscuits en forme de figurines qui ressemblent à un speculoos auquel on a rajouté un parfum d'anis).

● En Alsace (France), à la Saint-Nicolas, on déguste des «mannala» ou «mannele» en forme de bonhomme avec du chocolat chaud.



«mannala» ou «mannele» en forme de bonhomme

● Un peu partout en Europe, le pain d'épices ou les figurines en pain d'épices font partie des friandises traditionnelles que l'on offre aux enfants à la Saint-Nicolas. Le pain d'épices est un gâteau au miel aromatisé (parfumé) avec différentes épices (gingembre, cannelle...).

Saint Nicolas gâte les enfants dans d'autres pays européens que la Belgique.

Les enfants vivant en Belgique ne sont pas les seuls à recevoir des jouets et des friandises le jour de la Saint-Nicolas. Le vieil homme en habit d'évêque visite aussi les maisons des enfants sages aux Pays-Bas, en France (dans le nord et l'est du pays), en Suisse, en Allemagne, en Autriche et dans certains pays du centre et de l'est de l'Europe (Pologne, Hongrie). Chaque pays a ses coutumes (habitudes). Zoom sur quelques traditions.

● Aux Pays-Bas

Selon la tradition, saint Nicolas (Sinterklaas en néerlandais) arrive aux Pays-Bas le troisième dimanche de novembre à bord d'un bateau rempli de cadeaux. Il vient d'Espagne et il est accompagné de plusieurs «pères Fouettards» (père Fouettard se dit Zwarte Piet en néerlandais). Cette année, c'est l'arrivée de saint Nicolas à Amsterdam qui a été retransmise en direct à la télévision néerlandaise. Saint Nicolas est aussi accueilli dans plusieurs autres villes du pays. Les enfants reçoivent leurs cadeaux la veille de la Saint-Nicolas



Après être arrivé aux Pays-Bas en bateau d'Espagne, saint Nicolas visite le pays sur son cheval blanc.

(le 5 décembre) lors de la «pakjesavond» (soirée des cadeaux-surprises). Les cadeaux sont enveloppés dans des emballages faits maison (en papier mâché par exemple) qui donnent des indices sur le cadeau en lui-même. Le paquet peut être accompagné d'un poème qui décrit de façon moqueuse la personne à qui il est destiné. Comme chez nous, les petits Hollandais reçoivent des jouets et des friandises.

● En France

Dans le nord de la France, saint Nicolas est le saint patron des enfants et aussi des hommes célibataires (qui ne sont pas mariés). La coutume veut que les garçons organisent une immense farandole à la sortie de l'école et qu'ils bombardent les filles de farine. Être touché par la farine porte-

chance. Cette coutume vient d'une légende qui raconte que saint Nicolas a multiplié la farine pour préserver une région de la famine.

En Alsace (est de la France), la tradition veut que l'on déguste des «mannala» ou «mannele» à la Saint-Nicolas. Ce sont des petites brioches (pain moelleux) en forme de bonhomme.

En Lorraine (nord-est de la France), saint Nicolas est le saint patron de la région. Des défilés sont organisés dans les villes (Nancy, Metz,...). La vedette du cortège est saint Nicolas perché sur son âne.

● En Suisse

En Suisse aussi, des défilés sont organisés dans certaines villes à l'occasion de la Saint-Nicolas. À Fribourg par exemple, saint Nico-

las est le patron de la ville. Un défilé en son honneur est organisé chaque premier week-end de décembre. À un moment, saint Nicolas monte sur le balcon de la cathédrale (grande église) pour y tenir un discours qui contient des passages qui se moquent des événements qui se sont déroulés dans la ville au cours de l'année.

● Au grand-duché du Luxembourg

Chez nos voisins du grand-duché du Luxembourg, le compagnon de saint Nicolas est différent de notre père Fouettard. Il s'appelle «Housecker» en luxembourgeois. C'est un petit homme dont le visage est caché par une énorme capuche. Il porte le sac avec plein de brindilles, «les Ruten», qu'il distribue aux enfants qui n'ont pas été sages.

Bonbons : berkberk pour la santé ?

Saint Nicolas gâte les enfants (sages, bien sûr) en leur apportant toutes sortes de sucreries et de bonbons. Ne craint-il pas pour leur santé ?

Les friandises, biscuits et bonbons apportés par saint Nicolas font partie de la catégorie des aliments qui ne sont pas indispensables à la bonne santé de l'organisme mais que l'on mange pour le plaisir. Selon les spécialistes de l'alimentation, on peut s'offrir de temps en temps ces petits plaisirs sans déséquilibrer son alimentation (2 fois par semaine au maximum).

Manger varié et équilibré est indispensable pour rester en bonne santé. Donc, si durant toute l'année, on mange des sucreries avec modération (sans exagérer), on peut sans problème se faire plaisir à la Saint-Nicolas en dégustant les bonbons qu'il a mis dans les chaussures. Et si on n'oublie pas de bien se brosser les dents matin et soir, il n'y a aucun souci. Normalement, tous les enfants sages se brossent les

Fotolia/E. Guillou



dents, non ?

● Toute l'année

Le problème, c'est qu'aujourd'hui, on est nombreux à consommer des sucreries en excès (en trop) durant toute l'année. Autrefois, ce n'était pas le cas. Beaucoup d'enfants ne mangeaient des friandises qu'aux grandes occasions. Saint

Nicolas est-il au courant de ces changements d'habitudes ? Sans doute, mais que diraient les enfants s'il apportait une orange comme autrefois au lieu de bonbons et de jouets dans leurs souliers ? Ils seraient certainement déçus. Or, tout le monde le sait : saint Nicolas n'aime pas décevoir les enfants. Il aime quand ils font la fête le 6 décembre.

● Des additifs

Beaucoup de bonbons fabriqués industriellement (en usine) contiennent des additifs. Ce sont des substances naturelles ou artificielles ajoutées à un aliment pour en modifier la saveur, l'apparence, la consistance ou la conservation. Sur les étiquettes, on les désigne par un code (E suivi de chiffres). Les additifs se

répartissent en 5 catégories : exhausteurs de goût (renforcent certaines saveurs), colorants, émulsifiants (utilisés pour mélanger un liquide avec un corps gras), conservateurs (contre les microbes) et antioxydants (contre l'oxydation ou action de l'oxygène qui abîme les aliments). Ces additifs sont-ils mauvais pour la santé ? Certaines personnes peuvent être allergiques (leur corps réagit à certains aliments ou substances et cela les rend malades) à certains additifs. Mais en principe, si on n'en consomme pas en trop grande quantité, ils ne sont pas tellement dangereux pour la santé. Conclusion de tout cela : dégustez sans crainte vos bonbons de saint Nicolas le 6 décembre. Ce jour-là, c'est la fête pour tous les enfants. Bon amusement !

Dossier réalisé par :
Marie-Agnès Cantinaux, Nathalie Lemaire, Rita Wardenier
Journal des Enfants
38, Route de Hannut - 5004 Bouge
Tél. : 081/24 88 93
E-mail : redaction@lejde.be
Site : www.lejde.be