

## **Sucreries nantaises, LES BONBONS MULTICOLORES**

**Gastronomie**

Posté par: franck

Publiée le : 14/11/2005 13:46:51

Lorsque le port de Nantes se tourne vers le commerce triangulaire au XVIII<sup>e</sup> siècle, il fournit à l'Europe deux délicats produits : le sucre et le café. Il se crée à Nantes autour de cette tradition sucrière un réseau de petites confiseries dont berlingot et rigolette restent les symboles.

4 sommets qui agacent délicieusement le palais !

Le berlingot, bonbon simple et traditionnel se caractérise par sa forme trapézoïdale et bombée. Aujourd'hui seules deux usines (Bonton confiserie, les Bonbons Pinsons) et un artisan confiseur (Gautier-Debotté) fabriquent encore le berlingot nantais.

L'entreprise Bonton a été fondée en 1860 et s'est adaptée au goût du consommateur, le bonbon a gardé son caractère confiserie traditionnelle tout en évoluant avec le goût des consommateurs qui demandent des saveurs plus modernes et plus fortes : aux arômes traditionnels de framboise, citron, menthe, anis, orange, cassis se sont ajoutés de nouveaux goûts : chocolat, caramel au beurre salé, ananas, melon, banane et les bi-couleurs et bi-arômes : réglisse-menthe, framboise-vanille, cassis-citron, chocolat-pistache etc.

Pour les inconditionnels de la véritable confiserie à l'ancienne, la maison Gautier-Debotté propose toujours un bonbon au goût plus simple et plus doux, utilisant exclusivement des arômes naturels.

Un plaisir centenaire : la rigolette

En 1902, l'apicier Charles Bohu, crée un nouveau bonbon qu'il baptise Rigolette, du nom

de sa chatte. Aujourdâ€™hui encore on peut voir la façade de façade bleue de la boutique quâ€™il occupait alors, rue de la Marne. Désormais, les vraies Rigolettes se dégustent rue de Verdun, à la « Gourmandine » qui a racheté les machines d'origine. La Rigolette est très complexe à faire puisqu'elle associe le fondant d'une pulpe de fruit aromatisée et le craquant d'une fine coque de sucre cuit. Elle se décline en cinq parfums : ananas, cassis, citron, framboise et mandarine

---

Office de tourisme de Nantes Atlantique

**02 40 20 60 00**

[www.nantes-tourisme.com](http://www.nantes-tourisme.com)

Contact presse : Aurélie Pâcheau

- Tél : 02 40 20 60 09 - Fax 02 40 89 11 99 -

E-Mail : [communication@nantes-tourisme.com](mailto:communication@nantes-tourisme.com)