<u>Sucreries nantaises, LES BONBONS MULTICOLORES</u> Gastronomie

Posté par: franck

Publiée le : 14/11/2005 13:46:51

Lorsque le port de Nantes se tourne vers le commerce triangulaire au XVIIIe siÃ"cle, il fournit à l'Europe deux délicats produits : le sucre et le café. Il se crée à Nantes autour de cette tradition sucriÃ"re un réseau de petites confiseries dont berlingot et rigolette restent les symboles.

4 sommets qui agacent délicieusement le palaisâ€l

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

L'entreprise Bonté fondée en 1860 s'est adaptée au goût du consommateur, le bonbon a gardé son cÃ′té confiserie traditionnelle tout en évoluant avec le goût des consommateurs qui demandent des saveurs plus modernes et plus fortes : aux arÃ′mes 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-arÃ′mes : réglisse-menthe, framboise-vanille, cassis-citron, chocolat-pistache â€l

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 arÃ′mes naturels.

Un plaisir centenaire : la rigolette

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

http://www.agmp.org 7/11/2025 12:35:47 - 1

de sa chatte. Aujourd'hui encore on peut voir la façade de faïence bleue de la boutique qu'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 aromatisé 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

Contact presse : Aurélie Péneau

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

E-Mail: communication@nantes-tourisme.com

http://www.agmp.org 7/11/2025 12:35:47 - 2