

## **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 triangulaire 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 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 !

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'opicier Charles Bohu, crée un nouveau bonbon qu'il baptise Rigolette, du nom

de sa chatte. Aujourd'hui encore on peut voir la façade de façade bleue de la boutique qui occupait alors, rue de la Marne. D'ailleurs, les vraies Rigolettes se dégustent rue de Verdun, 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 déclina 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 Pèneau

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

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