

Transcriptions

Un confiseur à Nice (3'10")

Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers

Voix off

Destination les bords de la Méditerranée à quelques pas de Nice, nous allons sur les hauteurs, à Tourrettes-sur-Loup, un petit coin de fraîcheur dans l'arrière-pays niçois.

La confiserie Florian est installée à Pont du Loup depuis 1849, une région propice autour de Grasse où les agrumes et les fleurs poussent à profusion. Ici, les ateliers de la fabrique sont ouverts aux visiteurs.

Première gourmandise : les pétales de fleur cristallisés au sucre.

Frédéric Fuchs, PDG confiserie Florian

Entre le moment où l'on cueille la fleur et le moment où on la traite en usine, il faut environ 24 heures maximum, parce qu'après la fleur commence à faner. Donc, nous, ensuite, on peut encore la garder un petit peu, on peut l'humidifier, on peut la garder encore, on va dire, une journée. Donc, il faut vraiment la traiter sur 2 jours.

Voix off

Les pétales sont triés, enduits de gomme arabique pour devenir collants, et poudrés de sucre glace.

F. Fuchs

Ici, c'est l'étuve. Donc, c'est ici que l'on vient faire sécher nos fleurs pour ensuite obtenir les fleurs cristallisées. Il faut environ 60, 70 degrés.

Voix off

Après 2 jours de cette espèce de sauna, nos pétales sont placés dans une candissoire, c'est une cuve où les fleurs cristallisent dans du sirop sucré.

F. Fuchs

Au 19e siècle est apparu ce qu'on appelle les pastillages. C'est-à-dire on présentait sur les tables, sur les banquets royaux, on présentait des pastillages, c'est-à-dire des compositions de fleurs sucrées. C'est comme ça qu'est apparu réellement la fleur et le sucre dans les grands repas.

Voix off

Autre curiosité pour les gourmands, voici l'atelier des bonbons acidulés.

De l'eau, du sucre et du glucose à faire frémir sur le feu comme du caramel. Le liquide bouillant est versé sur cette plaque refroidissante et forme un magma sucré facile à travailler. La pâte est coupée et refroidie puis passée dans ces cylindres afin de former des dizaines de petits bonbons à la rose. Dernière étape : les friandises sont recouvertes de sucre acidulé dans ce mélangeur.

F. Fuchs

Actuellement, le goût à la mode, c'est le bonbon au coquelicot par exemple.

Nous fabriquons depuis toujours du bonbon à la rose. Depuis quelques années, on fait à la violette, on fait au jasmin. Et maintenant, on fait du bonbon au coquelicot. Et après, on fait tous les arômes classiques de fruit, comme à la fraise, à l'abricot, au citron, à la framboise. Ça, ce sont des goûts classiques qu'aiment les enfants.

Voix off

Le produit roi ici, c'est le confit à la rose et les fleurs cristallisées. Mais Frédéric Fuchs, le petit-fils du créateur des confiseries Florian, se lance aujourd'hui dans une nouvelle gamme de gourmandises aux fleurs.

F. Fuchs

Puisque la fleur a un goût quand même sucré. On mélange le sucré salé et on fait, par exemple, une moutarde qui a le goût de la violette. Alors, bien sûr, c'est le goût salé qui prédomine, mais on a un goût de violette en ajout avec le goût épicé.

Voix off

Moutarde à l'ancienne à la violette, pâte d'olives au confit de rose à grignoter en mise en bouche sur de petits toasts. À découvrir également toute la gamme de liqueurs et d'apéritifs floraux.