

100 % artisanales

Des olives vertes et noires pour l'apéro !

Il y en a partout sur les étalages des confiseries azuréennes et provençales. Elles se perdent dans la nuit des temps des pépites sucrées aux origines impossibles à dater. Les olives vertes et noires... Confiseries confortables des petits fruits ovales. Et pourtant, rien à voir, côté goût avec les drupes dodues qui donnent de l'huile. A la base de ce bonbon lisse et brillant : une amande. Laquelle est enrobée de chocolat noir, puis recouverte d'un glaçage vert

ou noir. L'illusion est parfaite. La saveur encore plus. « On nous demande souvent si ce sont de vraies olives, sou-



C.R.
Confiserie Florian à Nice, Grasse, Tourrettes-sur-Loup et Gourdon



Le marron glacé, produit phare à Collobrières

Une véritable institution. À Collobrières, la Confiserie azuréenne fait clairement partie du patrimoine local. Implanté depuis 1948 dans ce village varois, l'établissement met en valeur l'or brun. Le marron est décliné sous plusieurs formes : crème, glace, mais surtout des marrons glacés, le produit phare de la confiserie. « Tout au long de l'année, il y a un engouement autour des marrons glacés. Ils sont fabriqués

artisanalement, au sein de notre établissement qui comporte une zone de fabrication, une boutique et un musée », explique Marie-Laure, directrice de la confiserie. Les marrons sont

tous locaux. Objectif : valoriser les produits collobriérois en priorité. Si les ventes en boutiques se maintiennent à des chiffres corrects, malgré la période de crise sa-

taire, les ventes en ligne, elles, ont explosé. « Elles ont doublé, voire triplées, confie-t-elle. Pour l'instant, nous n'avons pas les chiffres définitifs de ventes, mais celles en lignes enregistrent de beaux scores. » Chaque jour, ce sont des centaines de ventes (en boutique et en ligne) qui sont effectuées par la confiserie, dont le nom est connu dans toute la région.

S. A.
Confiserie azuréenne, bd Kennedy, à Collobrières. Tél. 04.94.48.07.20.



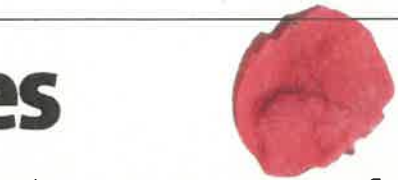
Notre dossier continue en pages suivantes

La clémentine confite ? - Le fruit confit le plus vert, car le plus connu, et représentant la région. - Il sait de quoi il parle Thierry Auer. Ses ancêtres ne sont sans doute pas les créateurs du fruit confit, mais depuis 1870, date à laquelle la maison Auer existe à Nice, face à l'opéra, ces confiseurs de haut vol, débilitent des tonnes d'agrumes gorgés de doux soleil. - Le fruit confit, poursuit Thierry Auer, est une méthode de conservation remontant au Moyen-Âge. Puis de conservation, c'est devenu un art. C'est une confiture, sauf qu'on garde le

fruit entier. - Fruit lesté de sucre et d'un peu de glu-

mes, que les producteurs venaient nous apporter tout frais. Aujourd'hui, j'ai beaucoup de mal à me fournir localement. Actuellement, mes clémentines viennent de Corse. L'année prochaine, je pourrai en avoir de Vallauris-Golfe-Juan. Quant aux mandarines, dont la différence de goût avec les clémentines est notable, on n'en trouve plus ici. Je les achète bio en Italie. - Et ici, sous cette enseigne célebrissime, aucun produit chimique. - Le produit fini est moins beau, mais le goût est infiniment meilleur. -

C.R.
Maison Auer, 7 rue Saint-François-de-Paul, à Nice. Tél. 04.93.85.77.98.



La clémentine confite : joyaux des palais niçois



La pâte de fruits au citron de Menton

À Menton, la sucrerie star est bien sûr à base de citron. Depuis 2015, l'Esat (établissement et service d'aide par le travail) Léo Mazon a créé sa propre marque de produits sucrés baptisée « Zeste de citron ». Créé à l'initiative de l'Adapei, l'Esat, l'Esatitude de Menton accompagne par le travail 127 personnes en situation de handicap mental autour d'activités valorisantes tels que les espaces verts, la restauration, l'agriculture mais aussi... la confiserie. Pépites de chocolat, nougats, biscuits, guimauves mais aussi pâtes de fruits... Les mets sucrés - à base de citron de Menton - sont confectionnés par des personnes en situation de handicap. « Nous avons développé notre propre activité agrumi-

cole avec plus de 200 citronniers répartis sur deux vergers. Notre production est certifiée RGP Citron de Menton et nous suivons l'agrumes sur toutes les étapes de transformation, de la fourche à la fourchette », détaille Hervé Zanghi, directeur adjoint de l'Esat. Ainsi, les citrons de Menton sont cultivés, récoltés puis transformés directement dans les ateliers de conditionnement de l'Esat. La conception d'une pâte de fruits au citron de Menton peut prendre environ trois semaines. « C'est un produit noble qui se vend très bien en période de fêtes de fin d'année. »

S.W.
www.zestementon.fr

