

L'excellence dans le

WAR

HENRI LAMEYRE

BRIGITTE WAVRANT

LE SAVOIR-FAIRE DES ENTREPRISES

ÉDITIONS DU SIGNE



CONFISERIE AZURÉENNE

DES MARRONS GLACÉS DANS LA PLUS PURE TRADITION FRANÇAISE

Depuis plus d'un demi-siècle, les Maîtres artisans de La Confiserie Azurée, installés à Collobrières, au cœur du massif des Maures, perpétuent la tradition et un savoir-faire ancestral transmis autour du fruit-roi de l'automne varois, la châtaigne. La Confiserie Azurée récolte ses propres châtaignes sur place pour la fabrication de la crème de marron et autres produits gourmands. C'est la plus importante unité de fabrication du Var.

Les légions romaines, de retour de la lointaine Asie mineure, ont, paraît-il, implanté l'arbre sur le sol français. On l'appelait autrefois « l'arbre à pain » et ses fruits sauvèrent bien des populations en période de disettes ou de famines avant l'arrivée de la pomme de terre. « L'arbre à pain », fallait-il rien avoir à se mettre sous la dent.

UNE CONFISERIE DE GRAND LUXE

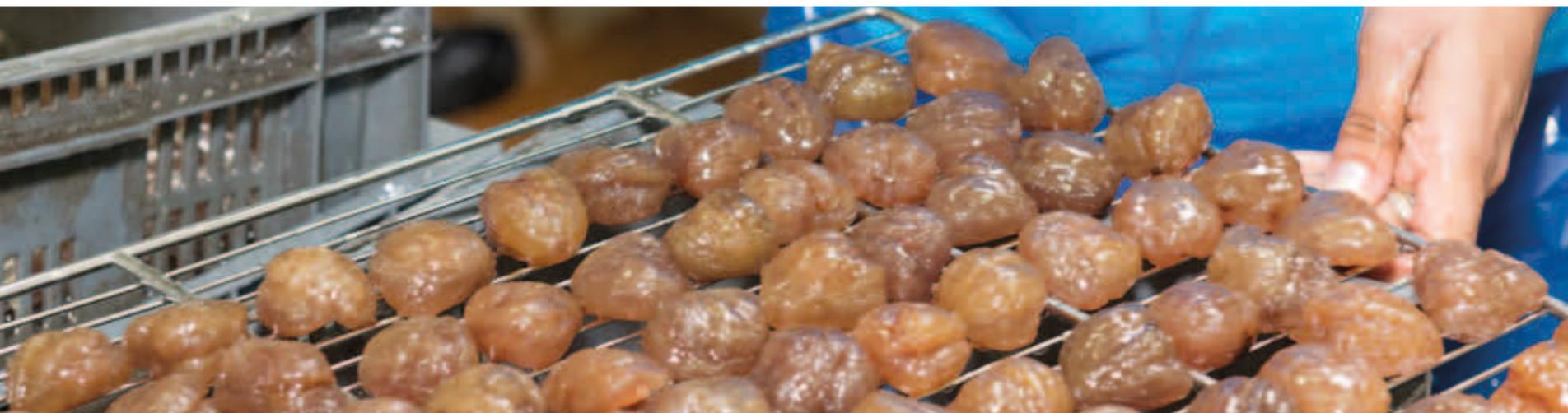
Il faut attendre le XVII^e siècle et le sieur Pierre-François de Varenne pour lire les premières indications sur les recettes appelées « marron glacé » et « marron au sec » qu'il confectionnait pour la cour de Louis XIV et qu'il rapporte dans son livre « Le Parfait Confiturier ». Un confiturier bien distrait d'ailleurs mais inspiré puisque c'est par mégarde qu'il fit cuire sur sa cheminée une châtaigne avec du sucre. Jusqu'au XIX^e siècle, le marron glacé est considéré comme une confiserie de grand luxe fabriquée pour les grandes occasions pour l'élite française. Au XX^e siècle, la production du marron glacé s'est intensifiée grâce à certains maîtres

confiseurs dont ceux de la Confiserie Azurée, spécialisés dans la transformation de ce fruit unique en douceur glacée.

FRUIT BIEN FORMÉ

Au fait, châtaigne ou marron ? Châtaigne et marron sont les fruits d'un même arbre, le châtaignier. Quelle différence alors ? Là où la châtaigne peut contenir deux ou trois fruits, le marron, variété améliorée de la châtaigne, n'a pas de peau à l'intérieur de sa bogue et mûrit seul. Il reste entier, non cloisonné et donne ainsi tout naturellement son appellation « marron » en confiserie. À deux ans, le châtaignier reçoit une greffe bien spécifique afin d'obtenir un fruit bien formé. De fait, il se distingue de la châtaigne de par sa grande taille, sa forme ovale régulière et sans ride. Les châtaigniers dits « à marrons » sont ceux qui produisent moins de 12 % de fruits cloisonnés. À ne pas confondre avec le marronnier d'Inde, cher à nos cours d'école, dont le fruit, logiquement appelé marron, n'est pas comestible.





> Déroulage des marrons au sirop sur grilles pâtisseries

1 KILO DE MARRONS GLACÉS POUR 2 KILOS DE MATIÈRE BRUTE

Et maintenant, place au plaisir, d'abord celui des yeux. Le savoir-faire de la Confiserie azurée commence dès la sélection des châtaignes. La période de récolte se situe entre octobre et novembre. Les marrons y sont ramassés à la main. Après avoir retiré les bogue, les marrons sont plongés dans un bassin d'eau pendant neuf jours. Ce qui permet aux fruits imparfaits de remonter à la surface et d'être écartés. Les marrons parfaits sont ensuite placés en cave pendant trois semaines et remués chaque jour avec des pelles en bois afin d'affiner leur séchage. Pour un kilo de marron glacé, deux kilos de matière brute seront requis.

LE GOÛT SUBTIL DU FRUIT

Les marrons sont ensuite épluchés. Incisés puis ébouillantés afin de retirer mécaniquement la première peau, les fruits sont scrupuleusement contrôlés afin de retirer les minuscules peaux incrustées dans leurs replis. Puis, les marrons sont emmaillottés deux par deux dans des mousselines de tulle pour la cuisson dans de l'eau naturelle, une spécialité maison. La mise sous tulle maintiendra les marrons entiers et limitera la quantité de sucre absorbable lors du confitage. Les marrons sont progressivement confits pendant sept jours environ. Le confitage consiste à faire pénétrer par osmose et sans excès le sirop au coeur du fruit. Protégé dans son écrin de tulle, il n'accepte plus de sucre excédentaire. Reste alors le goût subtil du fruit.

ROBE D'ALUMINIUM DORÉE

Après avoir été égouttés, les marrons sont retirés de leur tulle et rangés sur des grilles. Travail manuel, précis, de patience, d'observation. Vient le temps du glaçage qui consiste à enrober les marrons d'une fine pellicule de sirop de sucre glace translucide et satiné. Quelques secondes au four suffisent à saisir le glaçage autour des marrons pour leur donner leur aspect brillant et qu'il maintienne le sirop au coeur des marrons glacés. Ce savoir-faire ne s'improvise pas d'autant que la qualité des marrons diffère chaque année et impose une adaptation de chaque recette. Après une nuit de repos, le marron glacé est enfin prêt à s'habiller de sa robe d'aluminium dorée.

L'ART DE LA DÉGUSTATION

Au commencement, une fragrance, un effluve, un parfum. Puis un arôme, un goût, une saveur. En fait, une expérience unique. La dégustation ressemble à une véritable cérémonie, presque aussi longue qu'a duré la vie du marron à ce jour. On peut s'apprêter à fermer les yeux. D'abord, sortir le marron glaçon du réfrigérateur. Résister quelques minutes pour que le marron revienne à température ambiante puis le partager. Le marron glacé est un fruit délicat. Il se doit d'être ouvert en deux tout en douceur afin de découvrir la chair translucide du fruit humecté de son sirop de confitage. Puis vient la mise en bouche, yeux fermés.

LUI PRÉFÉRER UN ENDROIT FRAIS ET SEC

La richesse des saveurs d'un marron en font un plaisir sans nom. Ce qu'il convient d'éviter, pour cause de lèse-majesté,

« Collobrières, capitale de la châtaigne »

c'est de mettre le marron en bouche directement ou de le couper à l'aide d'un couteau. L'incision faite avec les dents ou la lame d'un couteau blanchirait la chair du fruit et donnerait l'impression que le marron est sec. Après tout ce travail ! Autrement dit, ne jamais conserver un marron glacé à température ambiante, parole d'expert, et lui préférer un endroit frais et sec. L'idéal ? Un étui filmé dans le bac à légumes du réfrigérateur.

LES PLUS GRANDES ENSEIGNES FRANÇAISES

La principale activité de la Confiserie azurée est la confiserie et la commercialisation de marrons glacés et de crème de marrons. A laquelle s'ajoutent celles de marrons au sirop, pâte et crème de marrons et écorces de fruits confits. Tous ces produits sont destinés aux professionnels et aux particuliers : confiseries, artisans chocolatiers, pâtisseries et boulangers, épicerie fines, chefs de restauration, hôtellerie, VPC spécialisée et autres acteurs des métiers de bouche. C'est ainsi que la Confiserie azurée, à Collobrières, fournit les plus grandes enseignes françaises. Toute une gamme est déclinée, du grand conditionnement professionnel au coffret cadeau en passant par le fameux fourreau longue conservation (24 mois). La mise en place dès 2002 de la certification HACCP a permis de garantir un produit conforme aux normes d'hygiène des denrées alimentaires.

COLLOBRIÈRES, CAPITALE DE LA CHATAÎGNE

Depuis plus de trois décennies, le marron est célébré à Collobrières lors de kermesses géantes et pittoresques au cours desquelles se mêlent marché artisanal, course pédestre et animations en tous genres. Village calme s'il en

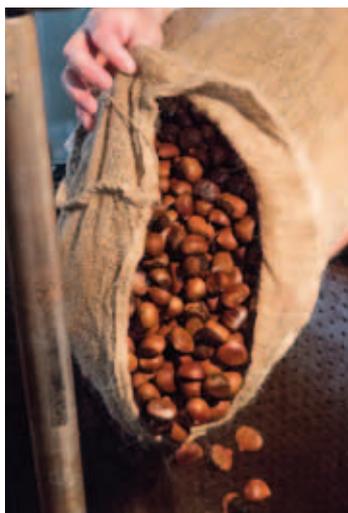
est tout au long de l'année, Collobrières attire soudain une foule de touristes friands de tradition et de marron dans tous ses états, une véritable ruée vers l'or glacé dont les échos dépassent largement les limites régionales. L'espace de 3 ou 4 week-ends en octobre, le village traversé par le Réal Collobrier devient la capitale internationale et incontestée du marron glacé. Des milliers d'amateurs foulent les ruelles ombragées entre les maisons de pierre bordées de hauts platanes. Seul espace castanéicole du département, cette tradition remonte au Moyen Âge où les moines installés dans l'abbaye de Collobrières avaient porté une attention toute particulière aux châtaigniers de la forêt touffue des Maures qui protégeait des invasions barbaresques.

LA VÉRITABLE GLACE AUX MARRONS

Fière de son patrimoine, la Confiserie Azurée a créé le musée du marron (son accès est libre). Il regroupe l'ensemble des premiers outils et des premières machines qui transformaient la châtaigne. On s'amusera de constater de leur progression et de l'évolution d'un métier qui, malgré l'apport de nouvelles machines plus sophistiquées, reste avant tout artisanal. Aussi, si vos loisirs vous poussent jusqu'au charmant village de Collobrières, ne manquez pas de traverser le pont en pierre sèche du XII^e siècle qui conduit directement à la Confiserie azurée. Vous pourrez faire une halte à l'ombre sur la terrasse tout en dégustant la véritable glace aux marrons fabriquée dans ses ateliers.

PRODUCTION « TRACÉE » PAR ORDINATEUR

Un point d'honneur est mis à ce que tradition, qualité et fabrication se conjuguent tout au long de la transformation





> Glace marrons glacés



> Marrons glacés enveloppés de leur robe d'aluminium dorée

du marron au marron glacé, depuis le choix de ses matières premières et de ses ingrédients, des marrons de qualité supérieure associés au sucre blanc en gros grain, du sirop de glucose de blé, garanti sans OGM, et de la vanille en gousse Bourbon de Madagascar jusqu'à l'emballage. Individuellement emballés dans du papier personnalisable au nom du client, les marrons glacés sont ainsi protégés de l'atmosphère extérieure. Et pour éviter un éventuel dessèchement lors de l'expédition, chaque saison de transport est recouvert d'un film transparent. Enfin, la production est « tracée » par ordinateur via un numéro de lot de fabrication. Afin de contrôler rigoureusement la qualité, un échantillon test de chaque production est prélevé et conservé pour analyse et suivi. Chaque fruit a son ADN et son propre goût.

LE SOIR DU 25 DÉCEMBRE...

Le marron se décline à loisir et s'associe facilement à d'autres saveurs. On retrouve le marron en confitures, au sirop, confit au rhum, à la poire Williams, au Cognac, à la Mirabelle, au chocolat noir, en pâte de fruit, en crème et même en farine de marron (pour réaliser ses propres recettes) et en gelée de fleurs de châtaigne... Ils s'accompagnent de fruits confits, réalisés maison : oranges, citrons, pâtes à tartiner noisettes, pistaches sous formes d'aiguillettes, de rondelles, de lamelles, de cubes... Le plaisir est sans fin. Dernier secret de fabrication ? Le soir du 25 décembre, savez-vous ce que la tradition Confiserie azurée impose ? On déguste en famille... du marron glacé. Veille économique ? Non, seulement pour le plaisir. C'est la mémoire du marron glacé.

« La mémoire du marron glacé »



Effectif : supérieur à 10 salariés + saisonniers



*C*onfiserie
*A*zuréenne
DEPUIS 1948

CONFISERIE AZURÉENNE

Boulevard Koenig – 83610 Collobrières – France

Tél. +33 (0)4 94 48 07 20 – Fax +33 (0)4 94 48 05 34

www.confiserieazureenne.com – contact@artisanprovencal.fr

WWW.EDITIONSDESIGNE.FR