

Un goût d'amande

Autor(en): **Chassot, Janine**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **30 (2000)**

Heft 1

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-826321>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Photo G.N.

Le petit Julien a donné son nom à un gâteau

anniversaire et il s'ingénie à fabriquer un moule. Mais pour les fêtes de toutes sortes, il compose également quantité de gâteaux truffés comme le «Julien», du nom de son fils. Sans parler des glaces et sorbets...

Que ceux qui n'ont pas l'occasion de passer dans la région, à deux pas du très populaire Signal de Bougy, se consolent: on peut commander des chocolats chez Tristan, qui les expédie aux quatre coins de la planète. Une recommandation encore: ces chocolats, qui ne contiennent pas d'agents conservateurs, se conservent quinze jours, mais ne les mettez jamais au frigo, sous peine d'en altérer le goût si fin!

Bonne dégustation!

Maud Ledoux

Tristan, chocolatier, 1172 Bougy-Villars, tél. 021/807 21 25, fermé lundi et mardi (ouvert aussi le dimanche).

LES CHOCOLATS SUR PAPIER GLACÉ

Plusieurs livres consacrés à l'art du cacao sont sortis récemment: *Tentation chocolat*, de Christiane Guarch, aux éditions Cabédita, avec des recettes et une histoire du chocolat. *Le Baron du chocolat, Toblerone*, de Patrick Feuz et Andreas Tobler, aux éditions Benteli, raconte la saga du Toblerone, créé il y a 90 ans.

Un goût d'amande

Comme l'olivier, l'amandier est un arbre symbolique très ancien. Originaire d'Asie centrale, il a conquis tout le pourtour de la Méditerranée: Perse, Chypre, Grèce, Afrique du Nord, et surtout l'Espagne. Depuis plus de mille ans, on y produit les meilleurs massépains. On y cultive plus de cinquante variétés d'amandiers doux.

Actuellement, près d'un tiers de la production mondiale annuelle, de plus de 800 000 tonnes, vient d'Espagne. Il y a des années de bonne récolte, il y en a de moins bonnes et certaines variétés sont meilleures et plus chères que d'autres. Outre le fruit sec lui-même, on trouve dans le commerce des amandes entières, mondées ou non, des lamelles, des languettes et des amandes moulues. Il y a le massépain, bien sûr, et, surprise, le vieux sirop d'orgeat de notre enfance fait son retour sur les rayons. L'occasion de le faire peut-être découvrir à vos petits-enfants!

Le massépain à la fête

On ne parlera pas ici de l'origine du mot, qui fait le bonheur des linguistes. Mais le produit lui-même, comme l'amandier, a une longue histoire. Plusieurs pays en revendiquent la lointaine paternité. L'Espagne peut invoquer une tradition millénaire. Le meilleur massépain serait celui de Tolède, qui lui consacre d'ailleurs un musée. On le produit de façon artisanale, mais aussi industrielle, avec toujours un grand souci de la qualité. Celle-ci dépend du «cru» des amandes, de la finesse du broyage, du sucre.

Le vrai massépain se compose de 50% d'amandes moulues, 50% de sucre, parfois de miel, et du blanc d'œuf. Les connaisseurs le dégustent entre le troisième et le quinzième jour de fabrication. Le massépain, qui a envahi le monde, se retrouve dans des friandises typiques de différents pays. Pensez aux calissons

d'Aix, aux pains d'épices fourrés, aux dattes de Tunisie...

Dans le commerce, on trouve le massépain traditionnel (parfois avec moins d'amandes et plus de sucre, ce qui le rend moins cher...) en blocs à cuire. On en fera des petits fours, des bouchées au chocolat. Il risque malheureusement d'être aromatisé à l'essence d'amandes amères, ce qui lui enlève sa finesse d'origine.

La loi suisse permet d'appeler massépain un mélange de sucre (68% maximum) et d'amandes (32% minimum). S'y ajoutent du glucose, du sorbitol et des colorants. On le trouve sous la forme de petits rouleaux, faciles à modeler, pour confectionner des petits sujets ou des découpes à l'emporte-pièce. On ne le cuit pas. Les figurines parfois très élaborées qu'on trouve en magasin sont chères, car les détails sont patiemment peints à la main. Pour la Suisse, c'est une maison de Lyssach qui fournit de nombreux commerces.

Le faux massépain existe, et il est toléré par la loi... C'est le persipan. Il ne contient pas d'amandes, mais de la poudre de noyaux d'abricots et de pêches. Aromatisé à l'essence d'amandes amère, il peut contenir jusqu'à 74% de sucre! Ce produit, bien moins cher, est utilisé par certains pâtisseries et dans l'industrie alimentaire. On le trouve aussi en magasin. Lisez bien les étiquettes et méfiez-vous du trop bon marché!

On peut faire son massépain soi-même, avec 250 gr d'amandes mondées moulues, 250 gr de sucre glace et un blanc d'œuf très frais, le tout passé au mixer. Ce massépain maison peut se conserver, bien emballé dans un film plastique, au frais, pendant quinze jours. Les massépains du commerce ont une date de conservation à respecter impérativement. Même avec un conservateur (le sorbitol), le massépain demeure un produit sensible.

Janine Chassot/FRC