

**Entrée libre et gratuite**

# Bar<sup>des</sup> Sciences

**Mardi, 7 juin 2011 à 20 h**

**Bar de l'Hôtel Bristol**

**2, rue Velotte Montbéliard**

contact : [pascal@pavillon-sciences.com](mailto:pascal@pavillon-sciences.com)

## **« La merveilleuse alchimie du bonbon. »**

**avec dégustation !**

### Intervenants :

📄 Jacques DEFAYE

Chimiste - CNRS - GRENOBLE

📄 Sofia BOUHLAL

INRA - CNRS - Centre Européen des sciences du goût - DIJON

📄 Catherine TROUBAT

Gérante - Manager - Les Anis de l'Abbaye de FLAVIGNY

📄 Philippe LEROUX

Caramels et Chocolats KLAUS - MORTEAU

*Et si nous prenions  
le temps d'interroger  
ce monde qui nous entoure !*

Organisé par le Pavillon des sciences et la Communauté d'Agglomération du Pays de Montbéliard

Du sucre, une graine d'anis vert originaire d'Asie et un arôme naturel, et « L'anis de l'Abbaye de Flavigny » est née en 719. C'est une dragéification : la graine d'anis est recouverte de fines couches successives de sirop de sucre. Il faut quinze jours au dragéiste pour faire d'une petite graine de deux milligrammes un bonbon d'un gramme. « Depuis 1591, les dragéistes de Flavigny qui se sont succédés mais sont restés fidèles à la recette ancestrale. » explique l'héritière et Manager, Catherine TROUBAT.

Toujours du sucre ... mais cette fois chauffé au-delà de son point de fusion avec un jus de citron, (pourquoi pas ?), de l'eau, du lait, de la crème, du beurre ... c'est le caramel. Chaque ménagère a sa recette, son truc ... chaque confiseur a ses secrets, ses ingrédients, souvent gardés jalousement de génération en génération. C'est l'aventure que « Monsieur Klaus » continue, comme autrefois Philippe LEROUX chaque jour s'évertue au fond de ses chaudrons de cuivre dans le Haut Doubs.

La France est la reine du bonbon. On en compte environ six cents variétés ! Chiffre en perpétuelle augmentation : il se crée toujours de nouveaux bonbons car c'est un marché fructueux dont les clients sont non seulement les enfants mais aussi les adultes, hommes et femmes.

L'attraitance vers les confiseries n'est pas nouvelle. Les Romains distribuaient des dragées à leurs convives. On raffolait des pâtes de fruits au 9ème siècle. Au Moyen Age, on mariait les épices et le sucre pour des 'épices de chambre' enfermées dans des drageoirs. Au 19ème siècle, on appelait les confiseurs des 'marchands de plaisir', nom bienvenu. Leur patron est toujours Saint-Nicolas (fêté le 6 décembre) et la Trêve des Confiseurs, instaurée par Saint-Louis en 1245, imposait l'arrêt des guerres et des querelles de l'Avent à Noël.

Cependant, la chimie a révolutionné l'artisanat puis l'industrie du bonbon. Ce n'est pas si vieux que cela, les premiers travaux remontent en 1838 avec le chimiste Français Eugène PELIGOT. Avant on ne savait pas comment ? ... « Cependant, il y a sucre et sucre, caramel et caramel, bonbon et bonbon... », explique avec un peu d'agacement le Chimiste Jacques DEFAYE, le spécialiste du caramel.

Sofia BOUHLAL, chercheur à l'INRA au Laboratoire Européen des Sciences du Goût, ajoute que le goût du sucre est inné. Des expériences ont montré que parmi les quatre saveurs de base - salé, sucré, amer, acide - c'est la seule que le nouveau-né reçoive sans faire la grimace. Mais comment une matière qui se déstructure en bouche peut-elle devenir plaisir ? Qu'est-ce qui se passe entre la bouche et le cerveau ? Comment peuvent naître des émotions liées à la dégustation de bonbons ? Quelle magie se crée dans la mémoire ?

C'est tout l'art du Confiseur ... c'est notre gourmandise ... mais c'est aussi peut être la bête noire des dentistes et des nutritionnistes.

Alors, avec dégustation quand même, au Bar des sciences !