



ACTUS 100 % CHOCOLAT
L'éminent Club des croqueurs de chocolat donne chaque saison son verdict sur les meilleurs artisans français de la fève. Récemment, il a testé

les toutes dernières créations de treize chocolatiers, gratifiés d'un coup de cœur dans l'édition 2010 de son guide. Parmi eux, quatre Franciliens réunissent largement l'examen avec leurs nouveaux bonbons et

ganaches. Détail des adresses sur www.croqueurschocolat.com.
À noter aussi sur vos tablettes, le 17^e Salon du chocolat se tiendra

du 20 au 24 octobre avec un focus cette année sur la pâtisserie. Pas moins de 160 chocolatiers, 200 chefs et chefs pâtisseries seront

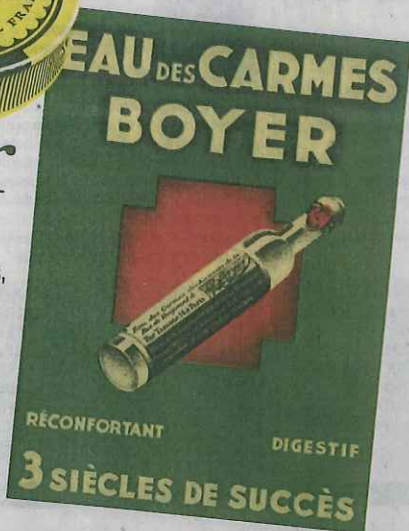
présents pour des démonstrations, happenings, dégustations dans une ambiance très « show-colat ». Paris Porte de Versailles, pavillons 5/2 et 5/3. www.salon-du-chocolat.com



Plaisirs d'antan au goût du jour



Ils ont 100 ans, 400 ans, parfois plus. Pourtant ces bonbons et élixirs de grands-mères, créés par des moines ou des apothicaires vivent une nouvelle jeunesse. On y revient pour leur recette inchangée, leur petit look rétro, mais aussi pour leurs vertus naturelles.



Les Anis de Flavigny et le cachou Lajaunie, deux bonbons prisés pour leurs propriétés rafraîchissantes et apaisantes. Une affiche publicitaire vantant les vertus de l'Eau de mélisse des Carmes Boyer (ci-contre). JOHANNES VON SAURMA, DR

« La boîte de cachou en métal jaune est un produit culte, qu'on dégaine en réaction à l'invasion des bonbons chimiques »

ALEXANDRA MICHOT

TENDANCE Tout va tellement vite, tout change si rapidement, que les parfums d'antan, si rassurants, reviennent au goût du jour. À commencer par les douceurs et les remèdes aux plantes, 100 % naturels, qui ont fait leurs preuves. L'Eau de mélisse des Carmes Boyer, qui fête cette année ses 400 ans, illustre bien cette soif de repères et de savoir-faire ancestral. Mise au point en 1611 par un médecin passionné de phytothérapie, elle reste, aujourd'hui encore, uniquement distribuée en pharmacie. Dès l'origine, la formule de cet élixir composé de 14 plantes et 9 épices est confiée aux moines du couvent des Carmes, installé au 70 rue de Vaugirard à Paris. Ce sont eux qui distillent et commercialisent cette eau miraculeuse jusqu'en 1832, avant que la famille Boyer ne veuille à son tour sur sa composition et ses vertus naturelles. Entre-temps, le petit flacon de « cordial » aura fait le tour de toutes les cours d'Europe, facilitant la digestion du cardinal de Richelieu ou permettant à ces dames de se remettre plus vite de leurs vapeurs. Et, à l'heure où les plantes et le naturel reviennent au galop, cet authentique remède de grand-mère nous apparaît comme une fontaine de jouvence, une potion magique pour initiés qui, depuis deux ans, attire une nouvelle clientèle de trentenaires bobos, très nature. Ce qui permet à l'Eau de mélisse, restée une affaire familiale, d'afficher quelque 600 000 flacons vendus par an. Pas mal pour un « cordial » uniquement distribué en pharmacie.

« UN CÔTÉ IMMUABLE SÉCURISANT »

Autre produit longtemps vendu en pharmacie (jusqu'en 1950), prisé pour ses vertus rafraîchissantes et apaisantes pour les gorges irritées, le cachou Lajaunie, inventé par un apothicaire toulousain du même nom, a quelques points communs avec l'Eau de mélisse. D'abord un âge respectable (120 ans) qui le distingue des produits à la mode, éphémères. Ensuite sa composition, inchangée depuis l'origine : réglisse, sucre, amidon et lactose. Ou encore sa notoriété intergénérationnelle et son packaging vintage. Si le côté patrimonial et bienfaisant les réunit, la boîte de cachou en métal jaune et noir, n'a pas varié depuis sa création par un horloger. D'où sa forme qui se glisse dans la poche comme une montre à gousset ! Aujourd'hui, la petite boîte ludique qui fait « Tchik tchik », n'est plus seulement la meilleure amie des

fumeurs. C'est un produit culte (vendu à 5 millions d'exemplaires par an !) qu'on dégaine en réaction à l'invasion des bonbons chimiques.

Voilà qui évoque une autre petite boîte à bonbons, ovale celle-là, une vraie madeleine de Proust : l'Anis de Flavigny. Ce petit bonbon lisse et rafraîchissant, doyen des douceurs nature, est, en effet, fabriqué depuis plus de 400 ans dans la même abbaye, le même village, selon le même procédé artisanal. D'après Catherine Troubat, qui a pris la suite de son père à la tête des Anis de Flavigny, l'attrait actuel pour ses « bien bons bonbons » ne tient pas seulement à l'esthétisme charmant de la scène romantique (un berger et une bergère) dessinée sur la boîte. « L'Anis de Flavigny est présent depuis bientôt cinq cents ans. C'est un souvenir d'enfance pour tous et il n'a pas changé. C'est un repère rassurant, la preuve qu'il peut y avoir des choses immuables. » On pourrait citer encore l'Antésite, fameux concentré à base de réglisse, utilisé depuis plus d'un siècle pour se rafraîchir, car son petit goût anisé qui parfume l'eau incite à s'hydrater davantage. Le récent été indien vient justement de booster son succès en rayons. Sécurisants, rassurants, ces remèdes et bonbons redeviennent populaires, le sont aussi parce qu'ils sont restés très accessibles. Encore une vertu que l'on redécouvre à sa juste valeur. ■

L'Eau de mélisse des Carmes Boyer fête cette année ses 400 ans. DR



paris 182, boulevard saint germain • paris 308, rue saint honore • amiens • grenoble • lyon • montpellier • info 011-10 France Paris +33 (0) 1 56 22 10 2 • 110-0-1

