



Panier de légumes du 6 novembre

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur Louis Chambon (entre autres...) sans jamais oser le demander

Au 18^e siècle, alors que le sucre est encore une denrée rare au même titre que les épices, le sucre et ses dérivés (confitures, conserves et dragées) sont l'objet de la convoitise de différents corps de métier. En effet, sa distribution est pendant longtemps le monopole des apothicaires en raison des vertus médicinales qu'on lui confère : il se vend alors à la petite cuillère ! Les apothicaires font tout pour conserver leur prérogative tandis que les épiciers (droguistes, ciriers et confiseurs – confituriers) entendent bien pouvoir aussi commercialiser à leur tour la précieuse substance, et finissent par en obtenir le droit à coup de procédures juridiques et d'édits royaux.

En 1806, le 21 novembre très exactement, Napoléon décrète le blocus continental en réponse au blocus anglais. Le sucre de canne disparaît des boutiques. Pour pallier à ce manque cruel de sucre et grâce aux deux pains de sucre offert par Benjamin Delessert en 1810 à Napoléon, on lance la production industrielle et à grande échelle de sucre de betterave en France en 1812. Pas moins de 32 000 hectares seront consacrés à la plantation et la récolte de betteraves. Mais, en 1814, l'Empire abattu, c'est le grand retour de la canne à sucre. Combiné à la perte des avantages fiscaux liés à l'exploitation de la betterave, le sucre européen est à nouveau battu en brèche par le sucre des Antilles et autres îles des mers chaudes.

En 1856, Vilmorin obtient des betteraves à haute teneur en saccharose, jusqu'à 18% ! Ce sont les premières betteraves sucrières. Cette découverte combinée à l'abolition de l'esclavage en 1848 qui a pour effet direct une hausse du coût du sucre de canne relance l'intérêt pour le sucre de betterave. Un nouveau succès qui sera amoindri par la maladie de la frisolée américaine en 1902 et surtout par la première guerre mondiale qui détruira les sucreries du Nord. Il faudra tout reconstruire mais le sucre de betterave était bel et bien installé chez nous.

Avec l'arrivée du sucre de betterave, l'offre de bonbons se diversifie : en 1820, on voit

apparaître les premiers bonbons à la liqueur, en 1830 les premiers bonbons fondants, et en 1870 ceux au cœur tendre. Les nouveautés plaisent beaucoup et les artisans français innovent en faisant varier formes, couleurs et parfums si bien qu'ils sont à la tête de la confiserie mondiale jusque dans les années folles !

Côté sucre en morceau, ce n'est qu'en 1949 qu'une technique moderne est inventée par l'entreprise... devinez... suspense... Louis Chambon qui parvient à mettre au point un moulage direct et l'obtention de morceaux nets et réguliers. Le procédé « Chambon » par pression est d'ailleurs toujours utilisé en France.

A cuisiner : crème de betterave à la bière blonde

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 3 betteraves rouges cuites
- 0,5l de bière blonde (bio, brin sûr !)
- 30G de beurre doux
- 30g de farine de blé
- 6 tranches de pain de campagne
- 1/3l d'eau
- 1 bâton(s) de cannelle (ou de la cannelle en poudre)

Préparation

Dans une casserole, mélangez le beurre et la farine afin de réaliser un roux blond.

Laissez cuire pendant 3 min, puis ajoutez la bière et poursuivez la cuisson durant 5 min.

Taillez les betteraves en cubes de 1 cm, puis mettez-les dans la bière, ajoutez la cannelle et l'eau. Laissez ainsi pendant 20 min, puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.

Servez chaud avec des tranches de pain grillé.

Bon appétit !