

Visite de la confiserie de nougat Fouque par l'AVSANE, Déjeuner au Château de Cancerilles le 24 novembre 2014

Guy Herrouin, illustrations Nizou Herrouin



Un peu plus d'une trentaine d'adhérents de l'AVSANE se sont retrouvés pour visiter cette confiserie artisanale à Signes. Nous avons eu un échange intéressant avec le maire de cette commune, puis nous avons déjeuné au Château de Cancerilles.

Cette journée conviviale a comme à l'habitude réjoui l'ensemble des participants par les aspects à la fois traditionnels, gourmands, etc.



Les origines de la confiserie Fouque

Depuis 1864, à Signes, 5 générations de confiseurs, ont transmis leur passion du nougat. A l'origine, la maison Fouque avait de multiples activités : biscuits, bonbons, pâtisseries fines, fruits confits, sirops et nougats.

Cette renommée est fondée sur une recette ancestrale, une méthode de fabrication et une sélection rigoureuse des ingrédients, en particulier des miels et amandes.



La fabrication suit la tradition des fêtes Provençales de Noël. La fabrique est ouverte seulement de septembre à décembre. Chaudrons de cuivre et malaxeurs plus que centenaires ont conservé leurs fonctions et restent toujours fidèles au rendez-vous.

Blanc, moelleux ou dur, la recette du nougat est ancestrale: du miel, des amandes douces et parfois des pistaches. Mais tous les types de miels et d'amandes ne conviennent pas. Pour le miel, certaines floraisons donnent des miels dont le goût devient âcre à la cuisson. Aussi la confiserie travaille avec les apiculteurs pour s'assurer que les abeilles ne puissent pas avoir accès à des fleurs de châtaigner par exemple. Les amandes viennent d'Espagne car il y en a trop peu en Provence mais les amandiers sont de la même espèce.

Le papier azyme (papier pour les osties) vient des Pays Bas. Il est fabriqué à base de féculé de pomme de terre, d'huile et d'eau.

Le Nougat Blanc



Le Nougat Blanc est un mélange de miel et de blanc d'œufs battus en neige, cuit au bain-marie, à 60°C environ, et lentement brassé pendant 5 heures. Le travail commence très tôt à 4 heures du matin.

Le brassage incorpore de l'air ce qui donne la couleur blanche.

Ensuite lorsque la pâte blanche a doublé de volume, comme un soufflé, du sucre cuit servant de stabilisant y est incorporé; ce qui permet d'éviter conservateurs et agents chimiques.



Enfin, selon que l'on incorpore des amandes, ou des amandes grillées et des pistaches, le nougat blanc est nommé Provence ou Félibres. Il est prêt à être moulé dans des moules habillés de papier azyme.

Les moules sont remplis à la main.



On laisse refroidir jusqu'au début de l'après-midi, puis il sera découpé en barres.

Ces barres doivent retourner dans les moules pour y passer la nuit et les amener à maturité.

Evidemment la taille des barres de nougat dépend de la taille des moules.

Dans cette fabrication artisanale on ne peut pas intégrer des fruits confits car ceux-ci apportent trop d'humidité.

Ce nougat se conserve jusqu'en mai.

Le Nougat noir



L'origine de ce nougat est le gâteau noir venu, par les arabes, via l'Espagne. Le nougat noir est un mélange de miel et d'amandes. On fait cuire le tout sur une flamme vive, pendant 45 mn environ, en mélangeant énergiquement, **jusqu'à ce que le miel soit caramélisé et que les amandes soient cuites.**

Dans les fabrications industrielles le sucre remplace le miel.

Les amandes ayant cuit dans le miel émettent alors un bruit caractéristique, on dit que « **les amandes chantent** ». Cette précision est essentielle car il suffit de quelque dizaines de secondes de trop pour que le nougat soit trop cuit et garde un goût de brûlé. Les ouvriers sont guidés par l'odeur. Reste à couler le nougat dans un grand moule habillé de papier azyne et d'attendre quelques heures pour pouvoir le découper et envelopper les barres obtenues.



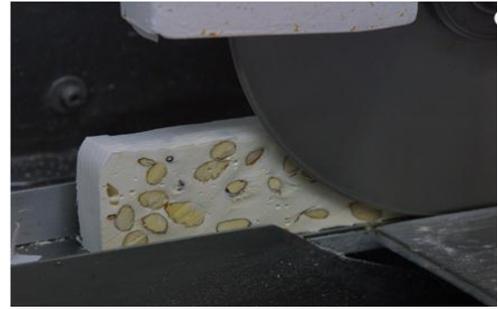
Anecdote amusante, le nougat noir doit être fabriqué avant le lever du jour afin d'éviter l'envahissement de la fabrique par les abeilles.

En effet, en début de saison, les abeilles font leurs dernières provisions avant l'hiver et l'odeur du nougat noir en train de cuire fait croire à ces travailleuses infatigables que leur réserve de miel est en train de brûler. Elles se précipitent donc pour le sauver en se repérant par rapport à la position du soleil. Seule solution: fabriquer avant que le soleil ne se lève, c'est-à-dire avant que les abeilles ne sortent de leurs ruches.

Les principales différences entre un **Nougat Blanc** et un **Nougat Noir** sont donc le mode de cuisson et l'apport de blanc d'œuf pour le nougat blanc.

La production annuelle de la confiserie Fouque est d'environ 8 t. Sur la base d'une moyenne de 200g (en fait il y a des barres de 190g, de 240g et des papillotes), cette production est équivalente à 40 000 barres.

La confiserie Fouque a une grande notoriété acquise au fil des décennies.



L'emballage des barres est réalisé très soigneusement par une main-d'œuvre féminine, réunie autour d'une table conviviale.

L'emballage des papillotes est fait mécaniquement.



Nougat blanc, miel, amandes.



Nougat noir, Miel, Amandes grillées dans le miel durant la cuisson du nougat.



Nougat blanc Félibre, Miel, Amandes émondées, grillées au four et Pistaches ;

Rappelons que les nougats blancs et noirs s'imposent sur la table calendaire à la place d'honneur parmi les treize desserts dont Jean-Paul Foret nous a conté l'histoire lors de conférences passionnantes et que des adhérentes dévouées nous ont préparés pour nous régaler après la conférence.

Déjeuner au château de Cancerilles

Le groupe de l'AVSANE a été fort bien accueilli au château de Cancerilles pour déjeuner et visiter la cave.

Le château fut construit, au XI^{ème} siècle. Les Chartreux possédaient les droits seigneuriaux sur ces terres. Ce château a appartenu pendant plusieurs siècles à une famille qui a fait fortune en commercialisant les produits d'un arbrisseau à fleurs le « daphné » appelé autrefois, selon les régions, Sain bois, Garou, Cancerille.

En effet les fruits très toxiques, mélangés à des appâts servaient à empoisonner loups et renards fréquents dans la région. Le bois et son écorce servaient à faire de la teinture et avaient aussi des vertus antiseptiques, cicatrisantes et insecticides.

Les propriétaires actuels, la famille Garcia, acquièrent le domaine à l'abandon en 1989, le remet en état et y développe la viticulture et ainsi perpétue la tradition.



Nous y avons fait un fort bon repas et visité la cave où nous avons eu un intéressant cours d'œnologie.