



Institut Edouard Nignon

Les amis de la cuisine nantaise

La Rigolette, une spécialité 100% nantaise

avec Stéphane LE GUIRIEC

Maître confiseur



Le Jeudi 2 décembre 2021

Avec déjeuner culinaro-culturel

Au restaurant LAMACCOTTE

7 rue Saint-Denis - NANTES

D'OÙ VIENT LA RIGOLETTE ?

Sous une fine coque de sucre cuite à la vapeur puis givrée se cache une véritable pulpe de fruit, pomme ou abricot aromatisée au cassis, au citron, à la mandarine, à la framboise ou encore à l'ananas. C'est la rigolette nantaise. Petit bonbon tout aussi coloré mais plus onctueux que son concurrent le berlingot, la rigolette témoigne de la longue histoire du sucre à Nantes et de ses diverses transformations, ainsi que du développement des grandes enseignes alimentaires dans la cité. Car si Nantes fut la capitale du sucre « au temps des Isles », elle va devenir celle de la gourmandise, les confiseurs nantais succédant aux épiciers droguistes alors dépositaires du monopole de cette denrée.

Ce bonbon est créé en 1902 par le confiseur Charles BOHU, digne héritier d'une profession dont de nombreux membres sont au cours du 19^e siècle à l'origine de la création d'importantes conserveries, en raison de leur savoir-faire en matière de conservation des aliments. Le bonbon doit son succès à sa recette, mais aussi à son joli nom, celui donné par BOHU, amateur de Verdi l'auteur de Rigoletto, à son chat perdu le jour de l'invention de la recette.



Et puis il fallait un magasin à la hauteur du succès. En 1930, celui-ci, situé 26 rue de la marne, est transformé en une luxueuse confiserie, à l'image des boutiques LU ou BN. Demeure aujourd'hui la superbe façade de mosaïque bleu et or à l'enseigne du confiseur et de son bonbon. Une deuxième boutique fut ensuite ouverte rue de Verdun.

Source : le dictionnaire de Nantes

Cette dernière fut rachetée fin 2010 par Stéphane Le Guiriec alors qu'elle était en liquidation judiciaire. « Nous avons racheté le 3 décembre, et le 15 décembre, avec ma femme, on rouvrait la boutique... Jusque-là, j'avais travaillé dans le notariat, je n'y connaissais rien, mais les gens faisaient la queue pour acheter leurs rigolettes pour Noël, ils étaient très patients et surtout, très reconnaissants », se souvient-il. Grâce à lui, cette confiserie perpétue son savoir-faire depuis 1930...



NANTES CAPITALE DU SUCRE ?

La première raffinerie nantaise est créée en 1654. Elles sont 5 en 1690, douze en 1698. Leur essor, cela n'est pas une surprise, est contemporain de l'affermissement des relations commerciales entre Nantes et les Antilles. Il emboîte le pas à celui du négoce colonial, précédant même de peu le décollage négrier nantais. Précocité que l'on peut expliquer en partie par l'importance et l'ancienneté des liens entretenus avec la péninsule Ibérique, pionnière en matière d'expansion coloniale.

En 1691, René MONTAUDOUIN est ainsi intéressé pour moitié dans la raffinerie de la Croix-Blanche. Les BUDAN entrent dans le capital de celle du Petit Trianon, tandis que les LEMASNE disposent de celle du Petit Louvre. Au bas du même quartier de la Fosse, une autre entreprise est dirigée par les GRILLEAU. Tous sont déjà installés à Nantes, ou bien issus de familles d'Orléans. Tous jouent également un rôle dans la naissance du grand commerce colonial nantais.

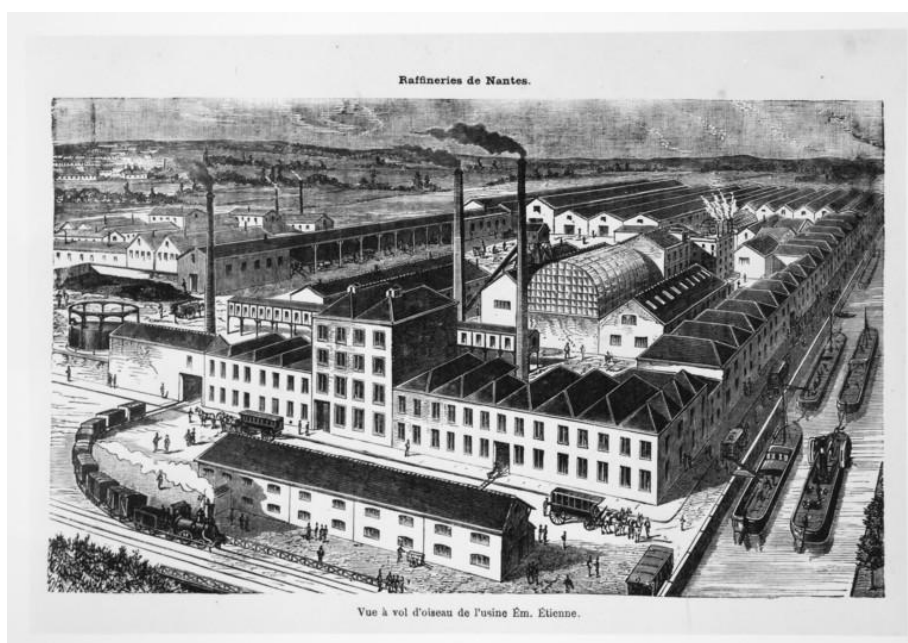
Le mouvement est donné. Ensuite les raffineries se développent seules. La première génération des grands armateurs n'y investit guère, et la seconde semble s'en désintéresser. Le négoce, pour lequel le commerce prime sur tout le reste, dispose des structures manufacturières nécessaires à la transformation et à l'écoulement des sucres qu'il rapporte des Antilles. Cela lui suffit, et cette activité ne retrouvera son importance qu'au milieu du 19e siècle.

Tout change à partir des années 1840, pour le temps d'une génération. Nantes vit alors du sucre, plus qu'elle ne l'avait jamais fait auparavant. La métallurgie travaille à l'équipement des raffineries locales, des sucreries coloniales et étrangères. Essentiel à la purification des sirops, le noir animal permet les débuts de l'industrie chimique, tout en contribuant à l'amendement des sols, favorisant les progrès de l'agriculture en Bretagne. La construction navale est dopée par l'essor du commerce sucrier vers l'île de la Réunion, tandis que minoteries, conserveries et salaisons travaillent à alimenter les navires au départ de Nantes. En 1844, à elles seules, les raffineries réalisent 32,6% du chiffre d'affaires de l'ensemble du secteur manufacturier nantais (52,3% en 1861). La moitié de la houille apportée d'Angleterre va aux raffineries. Tout cela s'explique, en amont, par les stratégies d'un négoce désireux de se reconvertir : la traite illégale est devenue impossible, au début des années 1830, les Nantais misent sur l'île de la Réunion, où ils favorisent l'essor des plantations.

Il s'en suit une fièvre spéculative qui sera à l'origine des succès comme des déboires du secteur. Les problèmes du sucre réunionnais, l'opposition entre armateurs et raffineurs, des stratégies de diversification et de spéculation ne permettent pas la modernisation du secteur, et conduisent à des crises à répétition dont l'industrie sucrière nantaise ne se relève pas. En 1886, les Parisiens mettent la main sur la Raffinerie de Chantenay, les Nantais ne conservant que le candi lancé par les Cossé-Duval.

Dans les années 1960, Say réussit la modernisation du secteur en fusionnant avec Béghin pour donner naissance au premier groupement français de raffinage de sucre, mais cette activité cesse définitivement à Nantes en 2011.

Olivier GRENOUILLEAU - Dictionnaire de Nantes



DÉJEUNER AU LAMACCOTTE

Menu proposé par Guillaume MACCOTTA

Kir

Entrée:

Voile de cèleri, coques, jus haddock fumé

Plat:

Ballotine de volaille, risotto d'orge, bisque de crustacé

Dessert :

Tarte bourdalou poire-sarrasin

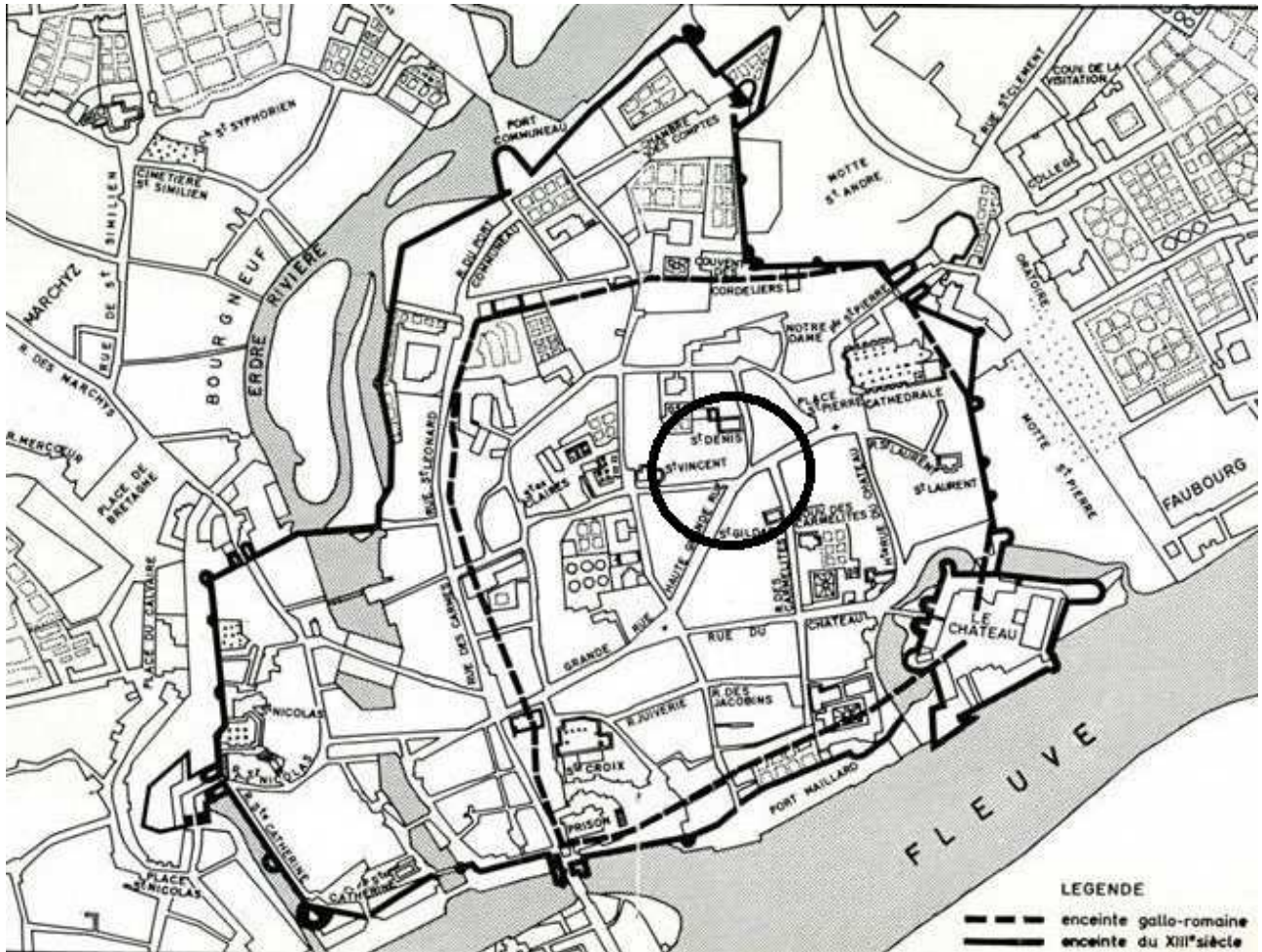
Boissons, café



Après avoir officié près de 20 ans en salle dans des établissements gastronomiques, **Guillaume Maccotta** ouvre le Restaurant **LAMACCOTTE**. Maintenant derrière les fourneaux, Guillaume réalise une cuisine sincère, élaborée et engagée, en étroite collaboration avec son équipe et les producteurs qui l'entourent.

« J'ai créé **LAMACCOTTE**, pour le plaisir du lien social entre producteurs et consommateurs. »

AU CŒUR DU VIEUX NANTES



La boutique des Rigolettes nantaises comme le restaurant Lamaccotte se situent au cœur du vieux Nantes comme le montre la carte ci-dessus.

L'actuelle rue de Verdun est la prolongation de la rue de la Marne, lesquelles ne formaient qu'une rue, appelée Grande Rue. Celle-ci était alors la principale rue de la cité. Elle allait de la place du Change, véritable centre économique de la ville puisque c'est à cet endroit qu'on pratiquait les opérations d'échange monétaire, vers la cathédrale. Une bifurcation en direction du château se faisait au niveau de l'actuel place du Pilon, appelée place du Puis Lori encore au début du 18^e siècle. Ce puits a disparu, mais un aménagement urbain en rappelle l'emplacement.

La Grande Rue a été coupée par la rue de Strasbourg, percée au 19^e siècle, dans la foulée des travaux d'Hausmann à Paris.

Ce quartier renfermait de nombreuses églises, dont l'église Saint-Denis qui était située au niveau du n° 9 de la rue, soit à proximité immédiate du restaurant Lamaccotte.

L'ÉGLISE SAINT-DENIS

Autour d'une église réputée -sans élément solide – avoir été fondée par le roi Dagobert en 623 ou 625, la paroisse occupe le cœur de la ville ancienne, jusqu'à la rue du Château. Cela explique qu'elle ait une population relativement aisée de nobles, de gens d'Église, de gens de loi de tous niveaux, de marchands et d'artisans. Faute de cimetière, c'est l'église elle-même qui accueille les sépultures, ce qui convient bien à des fidèles dont les plus riches peuvent également se faire enterrer dans les couvents les plus proches, Jacobins, Cordeliers et même Carmes. Cette population est également, sans surprise, largement alphabétisée dès le 16^e siècle*.

Reconstruite au 18^e siècle, l'église n'en est pas moins vendue en 1791, après la dissolution de la paroisse dans le vaste ensemble de la nouvelle paroisse Saint-Pierre. Après avoir abrité, en 1792, les réunions de la société populaire du Port-Communeau, le bâtiment, au 9 de l'actuelle rue Saint-Denis, est transformé en logements et magasins.

Alain CROIX - Dictionnaire de Nantes

* Source : archives paroissiales église Saint-Denis, allant de 1549 à 1791

Ci-dessous le dernier baptême enregistré dans cette paroisse :

Baptême n° 22 : Marie-Constance de la Roche St André

Le premier jour du mois de mai mille sept cent quatre-vingt-onze a été, par nous soussigné prêtre vicaire de cette paroisse, baptisée Marie-Constance née ce jour, fille de Monsieur Charles-Henri de la Roche Saint André, lieutenant de vaisseau et de Dame Constance-Augustine du Chaffault son épouse demeurant rue Basse du Château en cette paroisse. Ont été parrain Monsieur Louis Charles du Chaffault lieutenant général des armées navales et Commandeur de l'ordre royal et militaire de St Louis bisaïeul maternel de l'enfant représenté par Nicolas Bernard domestique du père, et marraine Dame Anne de Gassion de Goullard aïeule paternelle de l'enfant représentée par Marie-Anne Poterie domestique de la mère. Le représentant du parrain a déclaré ne savoir signer, le père présent et soussigné avec la représentante de la marraine.

*marie-anne poterie
hoy de la roche st andré. Jacques Guillet
monique poterie
Nivelle Du Beauregard
vicaire de la paroisse.*

Au premier rang des gâteries ce fameux berlingot Nantais
Dérivé d'une recette italienne ramenée par une cantinière
Attachée à l'Armée Impériale « Dame Clouet » une délicieuse cachetière
Qui de retour à Nantes, relance en famille ce bonbon parfait.

Cette sucrerie désormais renommée, sera soumise à la concurrence
On la retrouve partout en ville, victime de son succès
Pour avoir le monopole deux confiseurs iront même jusqu'au procès
Pierre Bonté et Charles Bohu y défendront leurs compétences.

Au siècle dernier, le fils Bonté ouvre son usine à Malakoff
Ce qui permettra une production gourmande plus massive
Sept confiseries à berlingots verront le jour, véritable offensive
Le Créateur des « Rigolettes » Charles Bohu sera lui plus philosophe.

La société Bonté quittera Nantes pour s'établir en Vendée
Ouvrant de nombreux magasins mettant un terme... à l'aventure
Par contre Charles créateur des « Rigolettes » friandise de bonne facture
Fait d'une coque fourrée de pulpe de fruits ; une fabuleuse idée !

Confiserie conçue de forme originale avec des parfums différents
Plus tendre apportant croquant et fondant en saveurs délicieuses
Baptisée « Rigolette » en mémoire de sa vieille chatte facétieuse
Mais surtout rapport à l'opéra de Giuseppe Verdi... assurément.

Avec l'ouverture d'un magnifique magasin en mosaïque bleue et or
Réalisée par l'artiste Isidore Osorio proche du magasin Decré
Partie intégrante du patrimoine Artistique Nantais désormais consacrée
Deux célèbres produits gourmands... péchés mignon « d'Hugo Victor »

DE TOUTES LES PASSIONS LA SEULE RESPECTABLE ME PARAÎT ÊTRE LA GOURMANDISE
L'ÂME DU GOURMAND SE TROUVE DANS SON PALAIS (maximes)

YVON LE 5 / 11/ 2021