

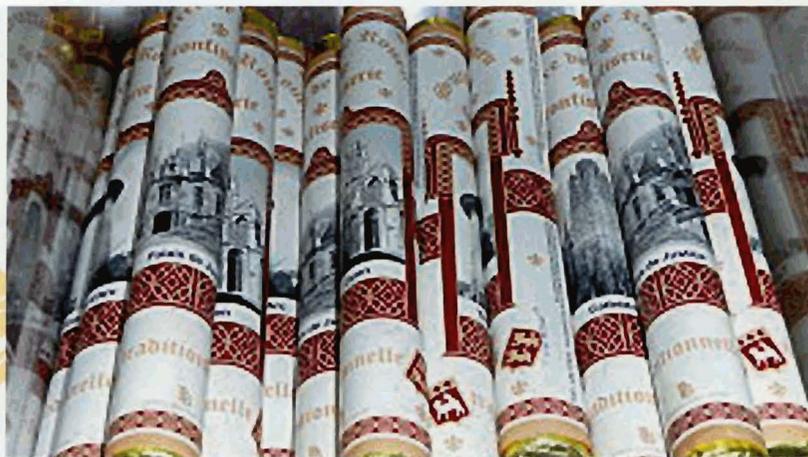
Le sucre de Pomme de Rouen



Seine-Maritime
(76)

Il y a bien longtemps, on avait l'habitude à Rouen de recevoir les célébrités en leur offrant de véritable repas de confitures. De Louis XIII à l'impératrice Marie-Louise, la tradition semble constante¹¹¹. L'origine de la confiserie est certainement à rechercher dans l'abondance du sucre à Rouen. Colbert avait favorisé l'implantation de raffineries pour traiter le sucre venant des Antilles. On dit que le premier citron y fut confit¹¹². Ce fut d'abord un produit pharmaceutique. On trouve dans la Pharmacopée universelle de Nicolas Lémery la formule d'un sirop de pomme doté de toutes les vertus, en particulier contre la toux. On passa du sirop au concentré, sorte de pâte de fruit, et donc au sucre de pomme. C'étaient encore une production des pharmaciens au début du XIX^e siècle¹¹³. Certainement bien avant, dès la fin du XVII^e siècle, la préparation du sucre de pomme était toutefois passée des officines aux confiseurs¹¹⁴.

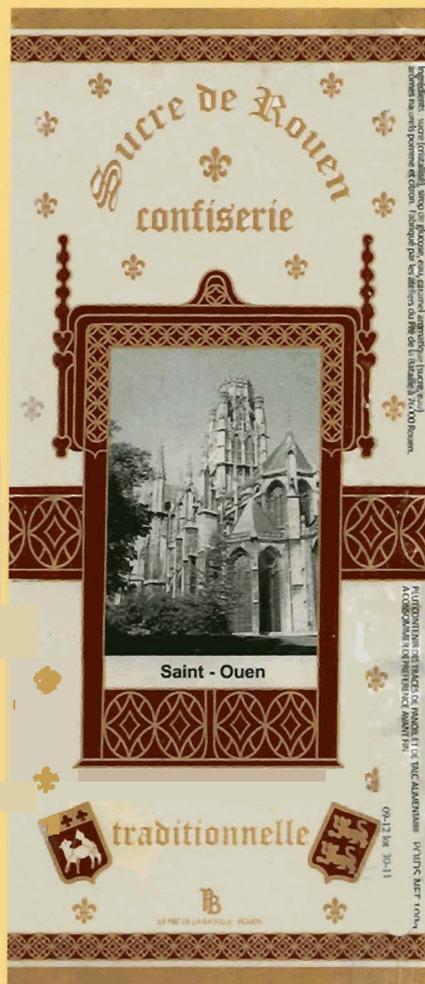
Le produit était composé à base de jus de pommes reinettes et les règlements de la corporation veillaient qu'il n'en fut pas autrement. Mais



au XIX^e siècle, les corporations avaient disparues. Les fabricants souffraient des inconvénients du jus de pomme dans la cuisson. Le produit se ramollissait rapidement. Après 1830, on l'abandonna peu à peu. Il en est donc de même que pour le sucre d'orge (qui ne contient pas d'orge !), le sucre de pomme ne contient plus de pomme depuis longtemps. On l'a remplacé par le sucre de canne ou de betterave.

Le nouveau sucre « de pomme » est fabriqué avec un sucre aromatisé (on met de l'essence de pomme pour la forme), cuit à 142° et versé dans des moules de différentes tailles. C'est à partir de 1865 que l'on prit l'habitude de donner au produit la forme de bâtonnets. Les poids s'échelonnent le plus souvent entre 20 grammes et un kilogramme, mais peuvent atteindre 8 kilogrammes ! Après refroidissement, les bâtonnets sont enroulés dans du papier aluminium et reçoivent une couverture traditionnelle de papier comportant l'image d'un monument de la ville de Rouen.

Il n'y a plus à Rouen qu'un fabricant de ce sucre à l'ancienne, le C.A.T. du « Pré de la Bataille » qui en produit plus de 15 tonnes par an.



¹¹¹ L'histoire du sucre de pomme est abondamment racontée par Georges Dubosc, dans l'un de ses *Par ci, par là*, Journal de Rouen, 16 août 1925.

¹¹² CD: après Boileau, *Les Satires*, X, 1666-1668.

¹¹³ Le pharmacien Pierre Mézaize en parle longuement dans sa thèse datée de 1817.

¹¹⁴ En témoignent les indications dans les livres de cuisine comme *Le Cuisinier français* du sieur de la Varenne (1651).