

Petit historique de la dragée

La dragée est une des plus anciennes confiserie créée. Le terme de confiseur vient du latin "condire" "confire" qui découle de l'habitude qu'avaient les romains de confire les fruits.

"Dragée" vient du grec tragêma qui signifie friandise. En effet, c'est au temps des Grecs que la dragée apparaît sous sa première forme, un grand confiseur, aurait été l'inventeur de cette confiserie. Quand "Julius Dragatus" fit tomber par inadvertance une amande dans une jarre de miel, il ne pouvait se douter qu' ce geste maladroit allait donner naissance à la plus délicate, la plus fine, la plus lisse et la plus craquante des friandises que l'on déguste encore aujourd'hui. En effet, le succès de son invention fut tel que l'illustre famille patricienne des Fabius, dont il était le confiseur attitré, fit distribuer des "dragati" au peuple de Rome à l'occasion des grandes réceptions données pour la naissance du petit Quintus Fabius, en 177 avant Jésus-Christ.

D'autres préfèrent affirmer que la dragée a pour ancêtre la "diagragum", une friandise fabriquée au Moyen Age à partir de la sève d'un arbre d'Asie mineur. Un apothicaire, de retour des croisades, aurait eut l'idée astucieuse de faire fondre le sucre de canne pour enrober les amandes.

Sous le règne des rois de France, toutes les friandises, qui étaient édulcorées avec du miel étaient comprises sous le nom général d'épices. Les épices ou sucreries se servaient à la fin des repas et on les faisaient précéder par un verre de liqueur. Elles étaient servies sur les tables royales, dans des vases en or ou argent qu'on nommait "drageoir".

A l'occasion du couronnement de Napoléon, en 1806, trois arcs de triomphe furent même décorés de dragées.

La famille de médicis est l'instigatrice de la popularité de la dragée au sein des cours européennes, et surtout Catherine de Médicis, qui en fait une confiserie typiquement Française.

Enfin, Verdun est la capitale des dragées comme en témoignent des archives datées de 1220. Une chronique de 1614 relate qu'à Verdun, Charles IV, duc de Lorraine, offrait chaque année des dragés à une jeune fille désignée par le sort, le 16 février, jour de la Saint-Valentin. Et Colbert écrivait en 1660 : "On fait à Verdun grand commerce de dragées".

La dragée, qu'est-ce que c'est ?

Traditionnellement, les dragées aux amandes sont enrobées d'une fine couche de sucre lissé. La qualité et le prix de la dragée est fonction de la provenance de son coeur d'amande, et de la finesse de l'enrobage de sucre qui l'entoure. Les amandes ont souvent pour origine la Sicile ou l'Espagne, elles se présentent sous plusieurs familles plus ou moins rares et de qualités variables.

Il existe plusieurs sortes de dragées. Les formes (allongées le plus souvent, ronde, ovale...) et les goûts différent selon la provenance du coeur de la dragée essentiellement : amande, chocolat, café, caramel, nougatine, praline, pistaches, fruits secs, ...

Par exemple, en Sicile, près de Syracuse, un petit village appelé Avola produit les amandes très fruités, les plus rares et les plus parfumées du marché. Les amandes d'Avola se destinent à la confection de dragées d'excellente qualité.

Les Planetas, amandes d'origine espagnole, produites près d'Alicante, sont plus grasses que les Avola et de forme plus courte. Elles ont une saveur exquise et offrent un bon rapport qualité/prix.

Mais l' enrobage, qui dépose sa robe de parfums aux multiples couleurs et nuances, n'est pas étranger pour l'oeil qui, en premier, sait imaginer le contenu et la saveur de ces sucreries. Sans cet enrobage, la dragée ne serait rien, c'est lui qui fait le croquant, la finesse et la marque de la dragée et qui la différencie des autres petits cadeaux aux invités comme les simple chocolats ou les banales confiseries.

Enfin intervient le support : panier, petit sac de tulle ou de dentelle, ou tout autre décoration qui met en valeur cet ensemble, cet harmonie de couleur et de goûts. Fait main ou par un professionnel, cette décoration est souvent lié à l'événement et au thème qui lui ai associé (fiançaille, mariage, naissance, baptême, ...).

Les dragées, une tradition !

Comme nous vous le rappelions plus haut, traditionnellement, les jeunes mariés offrent un cadeau à leurs invités pour les remercier de leur présence à leur union. Les dragées sont sans nulle doute le cadeau le plus courant et le plus apprécié des invités, il en existe tellement de sorte qu'il est assez facile de combler à l'avance les goûts de tout le monde. En effet, généralement les ballotins contiennent des dragées au contenu différent laissant ainsi plus de choix au consommateur. On compte généralement entre 4 et 6 dragées par ballotin, de même goût ou de facture différente.

Une légende ferait part qu'il n'en faudrait que 5 et aux amandes seulement :

- une pour la santé
- une pour la prospérité
- une pour la longévité
- une pour la fécondité
- une pour la félicité

Ces cadeaux sont offerts durant le mariage : au vin d'honneur, à l'apéritif, près du verre de l'invité au repas du soir, sur les assiettes de l'invité avec son nom dessus en tant que marque place, sur un plateau, ou encore déposée sur une décoration spéciale dans la salle du banquet pour que chacun puisse prendre le sien en quittant la réception.

Le thème du mariage ou de l'événement (naissance, baptême, fiançaille, mariage, ...) influence en grande partie la décoration de vos dragées. De nos jours l'imagination est sans limite, et grâce à Internet, il est facile de repérer en quelques clics d'innombrables photos de décoration de dragées.

De nombreux accessoires vous permettent de personnaliser vos présentations : tulles (de toutes sortes et de toutes les couleurs), perles, rubans, bouquets de fleurs séchées ou fraîches, tafta, choux, noeuds, rafia, tige de vanille, petit personnage ou animaux, photo miniature de mariées, etc...

Les conteneurs aussi sont des plus variables : sac de tulles, de soieries, de broderie ou tout autre matière ou tissu, petite bouteille de verre, panier, petit pot en verre ou en terre, pochette plissée, petit coffret, boîte de carton, cornet, peluche, etc...

Harmonisez vos colories suivant votre thème et votre création. Idem, il existe de multiples couleurs de dragées, avec un peu de recherche vous pouvez trouver un mélange qui ravira à merveille vos ballotins tant au niveau des couleurs que du goût.