

# La consommation du Marron Glacé : tout un art...

## Dégustation

A l'instar d'un vin de grand cru, la dégustation du Marron Glacé est une véritable cérémonie. Il doit être partagé délicatement en deux afin de distinguer, sur la chair translucide, le sirop emprisonné au cœur du fruit. C'est à cela que l'on reconnaît la fraîcheur du Marron Glacé.

Un Marron Glacé de qualité s'accompagne, à la mi-journée, d'une tasse de thé Darjeeling.

Il peut aussi se satisfaire d'une tasse de café de Colombie, 100 % arabica, saveur douce et suave qui n'altère pas son goût.

Certains alcools s'accordent également harmonieusement avec les Marrons Glacés, tels que le Champagne, le Cognac, l'Armagnac, la Poire et le vieux Rhum ambré que l'on retrouve aussi dans la création de desserts aux Marrons Glacés.

## Conservation

Le Marron Glacé est un produit délicat. Il doit se conserver dans un endroit réfrigéré (autour de 6 degrés, de préférence toujours enveloppé), pour lui garder son aspect et son goût optimal. Plus il est frais, meilleur il est.

### 1- LES MEILLEURES ORIGINES

Certaines variétés de fruits sont plus aptes au confisage. C'est le cas des marrons du Bassin Méditerranéen d'où proviennent les fruits utilisés par les bons artisans.



### 2- UN PRODUIT DU TERROIR

Le marron, produit authentiquement naturel, est récolté, épluché, nettoyé et calibré : ce marron cru est alors prêt pour le long processus de sa transformation.

La plupart de ces manipulations sont manuelles car le marron est un fruit très fragile et demande donc beaucoup d'attention

## Le saviez-vous ?

**Le marron, véritable trésor de bienfaits :**

Ce fruit de "l'arbre à pain", béni des dieux, sans doute cultivé depuis le XIIe siècle, fut longtemps la nourriture de base du Bassin Méditerranéen. En soupe, bouillie ou grillée, la châtaigne pouvait se savourer tout au long de l'année car se conservant facilement, et a pu ainsi sauver la population de la famine.

**Riche en minéraux**, en potassium et en sucres lents, la châtaigne est particulièrement indiquée pour les sportifs et les jeunes.

**Riche en amidon** = énergie au long cours grâce à la vitamine B1 dont elle regorge, ses sucres sont digestes, donc bien assimilés.

**Richesse en fibres** qui comble pleinement l'appétit.

**Riche en vitamine C** (aussi importante que le citron), phosphore et potassium comparable à celle des céréales.

Résistance au stress et au surmenage, le marron renferme du magnésium et des vitamines du groupe B.

### 3- LES SECRETS DE SA CUISSON

Les marrons sont enveloppés à la main dans des carrés de tulle pour qu'ils restent entiers. Cette méthode permet de limiter l'absorption du sucre. Ils sont alors cuits dans l'eau bouillante pendant une durée minutieusement ajustée en fonction de la maturité et de la taille du fruit.



### 4- LE CONFISAGE

Opération très subtile qui consiste à faire pénétrer le sirop de sucre légèrement vanillé au cœur du fruit. 7 à 9 jours de patience au cours desquels les marrons sont plongés dans des bains successifs de sirop de plus en plus concentrés en sucre.



### 5- LE GLAÇAGE

Après avoir égoutté les marrons du sirop et retiré les mouselines, les marrons confits sont rangés sur des grilles passant sous une cascade de sirop de sucre glace. Ils sont ensuite saisis au four dans lequel la source de chaleur donne au glaçage son aspect brillant et définitif.

