



## un goût d'enfance

Les bonbons, c'est tellement bon ! Surtout quand ils jouent la carte de la friandise rétro. C'est ainsi que Christian Lacroix les préfère, jolies boîtes à l'ancienne, spécialités régionales douces et colorées... On est tous prêts à succomber.

### BOÎTES À BONBECES

Ces perles blanches (1), plusieurs fois centenaires, pèsent un gramme et sont délicieusement anisées. Totalement artisanales, sans aucun adjuvant, elles sont simplement enrobées de sirop de sucre aromatisé (réglisse, rose, violette, orange...). On aime aussi les boîtes délicieusement rétro (1,80 €, [www.anisdeflavigny.com](http://www.anisdeflavigny.com)). Même registre suranné pour La Cure Gourmande (2), créée pourtant en 1989. La marque mise sur l'emballage

soigné au look 1900 et sur ses spécialités comme les Berlandises (bonbons fourrés à la pulpe de fruits), les Chouettes (sucettes méridionales), les caramels et autres douceurs ([www.la-cure-gourmande.com](http://www.la-cure-gourmande.com)).

N. B.

## RENDEZ-VOUS CONSO



### MINE DE BONBONS

Depuis 1761, des générations de bambins ont collé leurs frimousses aux vitrines de cette institution ès bonbecs. Au total, huit cents spécialités. De la célèbre bêtise aux fameux Mistral Gagnant, en passant par les Car en Sac, les négus de Nevers, les bergamotes de Nancy et autres Coco Boer. Habitué de la maison, Christian Lacroix aime offrir à ses amis des corbeilles que Patrick lui confectionne à partir de tablettes de chocolat de couleur, coquelicots et violettes cristallisées, sucres d'orge... Le couturier préfère les spécialités régionales authentiques, et son œil de styliste est là pour veiller à la couleur et à l'esthétique. Nostalgie, quand tu nous tiens!

N. B.

À la Mère de Famille, 35, rue du Faubourg-Montmartre, 75009 Paris. Tél. : 01.47.70.83.69.



### UN CHEF TOUT SUCRE

« Je suis un fou furieux de bonbons. » Guy Martin, le chef du Grand Véfour, est tellement accro qu'il fait entrer les bonbons de notre enfance dans la ronde de ses sublimes desserts. Il faut l'écouter nous raconter avec émotion les brochettes de guimauve grillée, fraises et mangues, la tarte aux bonbons-petits pois-lardons, le riz au lait aux bêtises de Cambrai ! On craque sans vergogne pour sa tarte au Carambar : sur un fond de tarte sucrée, il verse la préparation faite de Carambar fondu dans de la crème ou du lait de soja. Sans commentaire !

S. G.

PHOTOS D. P.

## Le carnet du jour LE FIGARO

Dimanche 18 juin  
**LA FÊTE DES PÈRES,  
FÊTEZ-LUI  
EN QUELQUES LIGNES  
DANS LE FIGARO**



Tél. : 01 56 52 27 27 • Fax : 01 56 52 20 90  
e-mail : [carnetdujour@publprint.fr](mailto:carnetdujour@publprint.fr)