



## Cuberdon, bonnet de curé ou neuzeke ?

BRUXELLOIS, FLAMAND OU WALLON ? SI LES FINS PALAIS DE NOTRE PAYS SE DISPUTENT L'ORIGINE DU CUBERDON, ILS SONT UNANIMES SUR UN POINT : LE GOÛT INIMITABLE DE CETTE LÉGENDAIRE FRIANDISE BELGE. DES PETITS CÔNES VIOLETS QUI, DEPUIS LEUR CRÉATION IL Y A PLUS DE 150 ANS, ONT DÉJÀ FAIT COULER BEAUCOUP DE SUCRE.

Par Aurélie Schoonjans

Rendons hommage à cette tradition sucrée propre au Royaume de Belgique qui renferme bien des mystères liés, non seulement à ses origines, mais également à sa recette artisanale, jalousement gardée par les quelques confectionneurs belges. La légende la plus répandue sur ses origines raconte que le cuberdon fut conçu au XIX<sup>ème</sup> siècle par un membre du clergé vivant en Flandres. D'où son surnom de « bonnet de curé ». Mais comme rien n'est simple dans notre pays, il s'avère que les Flamands, contrairement à leurs voisins Wallons, n'utilisent pas le mot « cuberdon » pour nommer le petit cône sucré, mais bien le terme « neuzeke » qui signifie « petit nez ». D'autres encore, expliquent l'étymologie du mot par une altération de cul (de) bourdon. Les appellations sont multiples mais une chose est sûre : le cuberdon est belge et né au XIX<sup>ème</sup> sous le règne de Léopold 1er. En effet, le 21 juillet 1831, le premier Roi des Belges prête serment sur la constitution et marque l'indépendance du Royaume de Belgique. Le début d'une période mémorable tant au niveau historique que gastronomique puisque c'est à cette époque que seraient nées les fameuses friandises.

### **Bonbon noir jaune rouge**

Ils sont rares, les artisans belges qui réalisent encore ce bonbon délicat en suivant à la lettre la recette originale. Et pourtant, Jérôme et Sophie Stéfanski, deux palais sucrés et passionnés, ont imaginé une version artisanale 100% naturelle au goût de framboise : les Cuberdons Léopold. Dans leur atelier de production à Liège, ils respectent la recette originale du XIX<sup>ème</sup> en utilisant exclusivement des matières premières naturelles. Précision, patience et savoir-faire sont les mots d'ordre à suivre afin d'obtenir une fine croûte extérieure qui éclate en bouche et libère son doux sirop sucré. Au total, sept jours sont nécessaires pour sa création en six étapes. Dans des moules éphémères réalisés en poudre d'amidon naturel, la forme du cuberdon vient s'imprimer. S'en suit la confection et la cuisson du sirop dans un chaudron en cuivre. L'artisan y mélange la gomme arabique, la gélatine, du sucre bio, l'arôme naturel de framboise et des colorants... Que des ingrédients naturels ! L'onctueux sirop obtenu est versé dans les moules qui seront placés sept jours dans une pièce hermétique chauffée à 55°C. C'est lors de cette étape de séchage que la

croûte du cuberdon durcit, tout en conservant son cœur moelleux. Après être démoulés individuellement à la main, les résidus d'amidon sont ôtés et un coup de pinceau est appliqué sur chaque cuberdon ; la touche ultime pour atteindre la perfection. Notons que la friandise doit être savourée dans les huit semaines qui suivent sa fabrication afin de conserver tout son fondant. Jérôme et Sophie Stéfanski ont mis plus d'un an et demi pour mûrir ce projet qui porte fièrement les couleurs de notre pays. Pas étonnant donc, que les petits cônes qui conjuguent tradition, nostalgie et modernité se vendent en ligne, via leur site, et dans des lieux raffinés comme Rob, Smets Premium Store, Les Précieuses, les boutiques Essentiel et chez Filigranes à Knokke. Concluons avec cette devise « Le bon goût ne s'invente pas, il se perpétue », qui pourrait, sans nul doute, être celle des Cuberdons Léopold préparés avec amour dans notre Royaume. ■

>> [www.cuberdonsleopold.com](http://www.cuberdonsleopold.com)