

26/09/2015 – gojimag RTL

Et si la meilleure confiserie du monde était le cuberdon !

[Clarence Jameson](#) , publié le 26 septembre 2015 à 09h00

Temps de lecture : 2 min



Gastronomiquement, on peut être fier d'être belge quand on sait que l'on produit les meilleures bières du monde mais aussi les meilleurs chocolats et peut-être la meilleure confiserie : le cuberdon !

Un peu d'histoire

La légende la plus répandue sur l'origine du cuberdon prétend que ce bonbon fut conçu en 1873 à Gand lorsque le droguiste **De Vynck** aurait oublié sur un fourneau un sirop de sucre. La piste flamande semble la plus plausible quand on sait que le mot flamand "kuper" signifie "cône" en français, une forme faisant directement référence à celle du cuberdon.

Mais dans le **nord** de notre beau pays, on n'utilise pas le mot "cuberdon" pour nommer la confiserie du même nom, mais bien le terme "neuzeke" (*le petit nez*). Des étymologistes francophones expliquent l'origine du mot par la déformation de l'expression "cul (de) bourdon".

Une chose est cependant certaine : le cuberdon est belge.

La fabrication

La composition du **cuberdon** est considérée comme le secret le mieux gardé de Belgique et sa réalisation n'est connue que de très peu d'artisans. Le cuberdon traditionnel est obtenu à partir d'un arôme de framboise, qui lui confère une jolie couleur pourpre, de gomme arabique et de sucre.

Les fabricants ne sont plus légion sur le marché, on les compte quasi sur les doigts d'une main, parmi eu **Cuberdons Léopold** prépare toujours artisanalement ses friandises en respectant scrupuleusement les 6 étapes suivantes :

- Tout commence par la création des moules éphémères qui recevront les **cuberdons**. Ils sont créés individuellement et ne peuvent s'utiliser qu'une seule fois. Chaque moule permet de créer précisément 128 cuberdons.
- Ensuite, on passe à la préparation et la cuisson du sirop dans un chaudron en cuivre datant du début du 20^e siècle. L'artisan mélange la **gomme arabique** naturelle, la gélatine naturelle, le sucre bio, l'arôme naturel de framboise et les colorants naturels. La préparation est chauffée et mélangée vigoureusement pendant plusieurs heures, pour obtenir un sirop onctueux et fluide.
- Le sirop obtenu est ensuite versé manuellement dans un gigantesque entonnoir. Un tapis roulant mécanique apporte chacun des moules sous des becs verseurs, afin d'y recevoir le mélange encore fumant.
- Durant 7 jours, les moules contenant les futurs cuberdons sont entreposés dans une pièce hermétique chauffée à 55°C. Cette période de séchage à chaud permet à la croûte du cuberdon de durcir, tout en conservant son cœur moelleux.
- Après la période de séchage, chaque cuberdon est démoulé individuellement à la main, et placé délicatement dans un panier.
- Chaque panier est alors soufflé au pistolet à air comprimé, pour ôter les résidus d'amidon. Enfin, un coup de pinceau est appliqué individuellement sur chaque cuberdon pour parfaire ce travail.

Le secret des **cuberdons** réside dans le contraste subtil créé entre la croûte extérieure du bonbon, dure et épaisse, et son cœur, tendre et moelleux. Une fois en bouche, le cuberdon éclate littéralement et libère son doux sirop sucré qui procure une véritable explosion de saveurs pour les papilles.

Alors la meilleure confiserie du monde ?

Et pourquoi pas ! Le cuberdon est un produit frais qui doit se consommer dans les 6 à 8 semaines après sa fabrication, il est éphémère. Il ne se conserve pas au frigo, il ne peut donc pas voyager, il est donc rare. Sa croûte est fragile, il est précieux. Sa texture et son goût sont uniques ... voire divins !

Si ceci ne vous a pas convaincu, il ne reste plus qu'à vous rendre chez un confiseur digne de ce nom pour découvrir ou redécouvrir toute la subtilité qui se cache dans ce **petit cône rouge**.