

OFFICE DE TOURISME DE WASSELONNE CERCLE D'HISTOIRE (N° 105)

«Naissance et baptême dans la tradition populaire d'Alsace » :

LES DRAGÉES (1ère partie),

suite à l'exposition réalisée dans le cadre des journées du patrimoine les 20 et 21 septembre 2008.

L'origine des dragées

La dragée est née de l'inattention d'un confiseur romain, Julius Dragatus. En laissant tomber une amande dans une jarre de miel, il donna naissance à cette délicieuse « friandise ». On l'offrit très vite en signe de réjouissance aux invités des cérémonies officielles et notamment à l'occasion des grandes réceptions données pour la naissance du petit Quintus Fabius, fils de la famille patricienne des Fabius, en 177 avant Jésus-Christ.

La croisade du temps...

Au Moyen Âge, les « dragati » ou « dragées » évoluèrent vers de multiples formes. Fourrées de fruits confits et enrobées de miel, elles se déclinaient dans des parfums épicés comme l'anis, la coriandre, le gingembre. Elles s'offraient à l'issue des grands repas pour faciliter la digestion et rafraîchir l'haleine. Pendant les Croisades, la dragée prit un nouvel élan avec le sucre de canne que les croisés ramenèrent d'Orient. L'apparence brute des origines fut adoucie par ce sucre malléable pour former les dragées lisses que l'on connaît aujourd'hui.

Pour les offrir à la gourmandise des convives, on créa des drageoirs qui seront ensuite déclinés en bonbonnières. De nos jours, les dragées s'offrent dans des emballages très souvent en tulle, mais peuvent aussi être en carton, en tarlatane, en organdi, en verre, ou encore en plastique.

En 1777, quand une ordonnance royale interdit le commerce du sucre aux apothicaires (se disait autrefois pour les pharmaciens), la fabrication des dragées reviendra naturellement aux confiseurs. Ce transfert de compétences donnera naissance à toute une panoplie de variantes (amandes, fruits secs, chocolat, liqueur, nougat, etc.).

A.H.

À suivre...

Ces articles sont consultables sur le site Internet de la Ville de Wasselonne www.wasselonne.fr – Rubrique : Découvrir Wasselonne, Wasselonne ses indéniables atouts.