



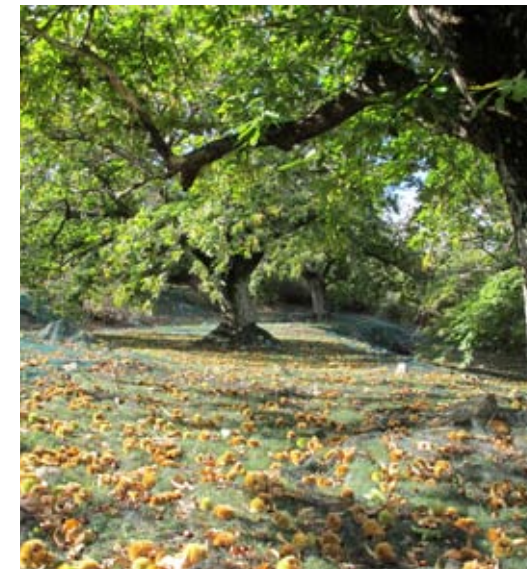
Péché de gourmandise

Si Noël avait un goût, ce serait sûrement celui des marrons glacés. Depuis 1907, la maison Sabaton, installée à Aubenas en Ardèche, confit ce produit dans les règles de l'art. Un véritable sacerdoce qui requiert minutie et doigté, mais surtout beaucoup de patience.



Une fois confits, les fruits sont débarrassés de leur voile de tulle, lors d'une opération que l'on nomme le dépliage. Pendant cette étape, on élimine 10 % de la production.

La maison Sabaton s'approvisionne auprès d'une vingtaine de fournisseurs de châtaignes de la région ardéchoise. Cette dernière est reconnue depuis 2014 par une Appellation d'Origine Protégée,



Dans la salle de confisage, le marron va reposer une semaine dans son sirop de cuisson, afin de trouver le parfait équilibre des textures et des saveurs.

Tout commence dans le silence de la forêt ardéchoise, à la chute des premières feuilles d'automne. C'est une fois tombé au sol, sous le châtaignier, que se ramasse le marron (autrement appelé châtaigne). Une fois récoltée, cette matière première arrive à l'état brut dans les locaux de l'entreprise Sabaton, où elle sera confite dans un sirop de sucre et ensuite glacée. Pour la petite histoire, au temps du roi Louis XIV on était déjà friand de cette gourmandise. Son goût a su traverser les époques. Sa fabrication aussi. Gardien de ce savoir-faire, cette confiserie familiale fournit avec délice, et depuis trois générations, les tables de fêtes.

La magie du confisage

Trois mois. C'est le temps nécessaire pour produire un marron glacé, entre la récolte de la bogue épineuse et cette délicieuse friandise. Du temps, il en faut donc. Et de la patience également. D'ailleurs, dans les ateliers Sabaton, règne un silence feutré que seuls le ronronnement des rares machines et le froissement du papier d'aluminium que l'on plie viennent troubler de temps à autre. Après la récolte, uniquement les fruits à faces bombées et de gros calibre sont sélectionnés. Car le secret de la fabrication du marron glacé réside, certes dans son savoir-faire, mais aussi dans la qualité du produit ramassé. Une fois épluchés à la main, les fruits sont enveloppés en couple dans un voile de tulle blanc. Ainsi emmaillotés, ils vont cuire doucement à l'eau afin d'être plus perméables, avant d'être plongés dans un bain de sucre pour le confisage. Pendant deux jours, celui-ci va



Il faut des mains délicates et minutieuses pour conditionner le marron dans son traditionnel coffret en bois. Cette opération permet un dernier contrôle avant l'expédition.



Ainsi rangés méthodiquement et enveloppés de tulle, les fruits vont rester entiers, sans risque de se casser.



La maison Sabaton propose des pots de marrons confits dans un sirop, prêts à l'emploi pour être cuisinés.



Pour être glacés, les marrons sont recouverts d'un mélange de sucre glace et d'eau, puis chauffés à 110 °C dans un four.



Une fois glacé, le marron va reposer dans un tunnel de séchage, avant d'être emballé. Car « ce qu'on glace un jour, on l'emballé le lendemain » explique Christophe Sabaton, petit-fils du fondateur de l'entreprise.

pénétrer à cœur dans la chair. Des fagots de gousses de vanille sont disposés au-dessus des autoclaves afin de diffuser leur arôme. C'est un savant dosage qui se joue alors. Le marron doit être sucré juste comme il faut afin de garder toute la saveur du fruit et son onctuosité.

Un travail d'orfèvre

Une fois le marron confit, on le libère soigneusement de son voile de tulle. Une étape qui requiert doigté et patience, et qui se fait à la main. Mais n'est pas marron glacé qui veut : seuls les plus beaux produits sont sélectionnés pour l'opération de glaçage. Ceux trop petits ou avec une tache serviront pour la purée de châtaigne, la crème ou la pâte de marron. Ces dernières étant fréquemment utilisées par les pâtisseries dans leur préparation.

En attente du glaçage, les plus beaux marrons sont posés sur une grille, puis nappés d'une fine couche d'un sirop réalisé avec du sucre glace et de l'eau. Cette recette existe depuis plus d'un siècle et fut mise au point par Paul-Roch Sabaton, le fondateur de la maison. Un court passage au four va permettre au produit d'acquiescer un bel aspect brillant et une touche croquante. Après un repos d'une nuit, qui sert à fixer le glaçage, les marrons sont revêtus à la main de leur habit de lumière en papier aluminium doré. C'est la touche finale, la finition qui fait mouche et qui va également faciliter leur conservation. Un conseil, mangez-les rapidement, car ils sont meilleurs frais. Un péché de gourmandise, tout pardonné !

TEXTE ÉLISE CHEVILLARD

PHOTOS PHILIPPE BARRET/SABATON

LES RETROUVER

• Maison Sabaton
42 rue Paul Sabaton,
Z.A. La Plaine,
07200 Aubenas
Tél. 04 75 87 83 87.
www.sabaton.fr
La boutique propose
un large éventail
de produits à base
de châtaigne ainsi que
plusieurs coffrets
de dégustation de
marrons glacés.
Le magasin est ouvert
de 8h00 à 12h30 et de
13h30 à 18h30 du lundi
au vendredi. Ouvert le
samedi en décembre.