

# Une question d'équilibre

**Pascal Zundel**

Président de Bonbons Barnier  
et des Confiseurs de France

**M**erci d'avoir choisi d'inviter un confiseur pour introduire une discussion sur la sucrosité des vins.

Je n'ai aucune légitimité dans le domaine de l'œnologie et je ne m'aventurerai pas à vous donner mon avis sur l'ensemble de la question. Je me contenterai de vous parler de sucre et de plaisir puisque ce couple constitue la raison d'être de mon métier.

La confiserie est l'art de la cuisson du sucre dans le but de procurer un maximum de plaisir.

C'est en orient que la confiserie a son origine mais, comme la plupart des traditions gourmandes, c'est en France qu'elle a trouvé son terroir de prédilection. La confiserie française avec ses plus de 300 spécialités (bonbons, caramels, fruits confits, pâtes d'amandes, dragées, etc.) n'est pas la 1<sup>ère</sup> au monde (« seulement » 1,7 milliards d'euros de ventes par an) mais elle inspire le monde par sa diversité et sa créativité. La confiserie est un porte-drapeau d'un « savoir bien vivre » à la française qui s'exporte très bien (40% de la production 2021 pour Bonbons Barnier).

Est-ce que tout va pour le mieux dans le meilleur des mondes pour autant ? Évidemment non.

Au XXI<sup>e</sup> siècle, la confiserie a une image ambiguë dans l'opinion :

- ➔ Elle est aimée, et simultanément,
- ➔ Elle est calomniée.

Pour la même et unique raison, sa composition majoritairement constituée de sucre qui fait d'elle un emblème d'une alimentation qui ne serait pas exclusivement utilitariste et hygiéniste. Où est la vérité ? Ou plutôt où sont les vérités ?

La première, qu'il convient d'évacuer tout de suite est la vérité des chiffres. La confiserie représente 1,9% de la consommation de sucre en France (Mémo statistique Culture Sucre, mai 2019). Donc le contenu en

« LE SUCRE EST NON SEULEMENT UN AGENT DE SAVEUR, UN EXHAUSTEUR D'ARÔMES, UN CONSTITUANT PHYSIQUE ET UN ÉLÉMENT DE TEXTURE FAISANT APPEL À TOUS LES SENS. »

sucre de la confiserie n'a aucun impact ni aucune responsabilité dans la consommation globale de sucre des français et encore moins dans un quelconque déséquilibre nutritionnel qui pourrait en résulter.

La seconde vérité, est celle de la chimie et de la physique. Le sucre est une matière première indispensable pour procurer naturellement un vaste spectre de sensations organoleptiques agréables. Parce que le sucre est non seulement un agent de saveur, un exhausteur d'arômes, un constituant physique et un élément de texture faisant appel à tous les sens.

Enfin, la vérité ultime est celle de la sagesse. Tout est affaire d'équilibre :

- ➔ Équilibre nutritionnel – qui repose plus sur les comportements de consommation que les aliments eux-mêmes,
- ➔ Équilibre entre saveur et arômes,
- ➔ Équilibre des expériences sensorielles.

Pour citer Pierre Hermé : « ...le sucre c'est ce qui permet de mettre en valeur les goûts, de donner du relief. On l'utilise aussi pour des propriétés physiques... je vais toujours au minimum raisonnable, non pas pour réduire mais pour trouver le juste équilibre. Dans notre équipe, nous parlons de Gourmandise Raisonnée. » (Revue Grain de sucre, octobre 2020).



C'est la même ligne de conduite, la même éthique, la même esthétique que nous – les Confiseurs de France – avons choisies pour à la fois préserver nos traditions et répondre aux évolutions de la demande consommateur :

- ➔ Être « droits dans nos bottes », fiers de nos matières premières (au 1<sup>er</sup> rang desquelles figure le sucre) et de notre savoir-faire,
- ➔ Innover pour « mieux faire et faire meilleur » - en réduisant le cas échéant le sucre si cela participe à une expérience sensorielle améliorée,
- ➔ Promouvoir activement un « hédonisme alimentaire à la française » qui repose sur une consommation raisonnée et raisonnable de tout ce qui fait du bien au corps et à l'âme.

Et demain ? Je veux croire que nos principes de raison et de plaisir sont faits pour durer. Mais il nous faudra encore progresser dans deux domaines qui ne peuvent qu'occuper une place grandissante dans les préoccupations de chacun – la naturalité et la viabilité environnementale :

- ➔ Dans l'origine et la qualité des matières premières
- ➔ Dans la simplicité et la précision des procédés de production
- ➔ Dans la sobriété des conditionnements et de la chaîne logistique.