

## *Quelques Spécialités de Confiseries Françaises*

### **Alsace-Lorraine**

-Bergamote de Nancy : sucre cuit blond, à l'essence de Bergamote et détaillé en carrés.

### **Aquitaine**

-Chocolat de Bayonne  
-Fanchonnette : bonbon fourré de pâte de fruit  
-Gravette : bonbon de chocolat en forme d'huître  
-Miels des Landes  
-Niniche de Bordeaux : caramel mou au chocolat  
-Pruneaux fourrés  
-Sarments du Médoc

### **Bourgogne et Franche-Comté**

-Anis de Flavigny : petite dragée à la graine d'anis  
-Cassissine : pâte de cassis à la liqueur de cassis  
-Négus de Nevers : caramel au chocolat ou au café (Abyssin)  
-Nougatine de Nevers  
-Raisiné : gelée de raisins noirs

### **Bretagne**

-Niniche de Quiberon  
-Salidou : caramel mou au beurre salé

### **Centre**

-Cotignac pâte de coing  
-Pastilles au miel  
-Pralines de Montargis

### **Ile de France**

-Chocolat au Noyau de Poissy : chocolat parfumé à la liqueur de noyau d'abricot  
-Confiture de rose  
-Sucre d'orge

### **Limousin-Auvergne**

-Crotte de Marquis : bonbon de chocolat  
-Palet d'or de Moulins  
-Pastille de Vichy  
-Pâtes de fruits et fruits confits  
-Sucre de cerise

### **Languedoc-Roussillon**

-Marron glacé  
-Réglisse d'Uzès

### **Midi-Pyrénées**

-Cachou : pastille de réglisse  
-Cailloux de Lourdes  
-Violette de Toulouse : fleur de violette confite et séchée

### **Nord-Pas-de-Calais**

-Bêtise de Cambrai : caramel à la menthe

### **Normandie**

-Caramel d'Isigny  
-Raisiné de pomme : gelée de jus de pommes  
-Sucre de pomme de Rouen : petit tube de sucre cuit aux sucres de pommes

### **PACA-Corse**

-Berlingots de Carpentras  
-Calisson d'Aix : navette de pâte d'amande et fruits confits, glacée  
-Fruits confits d'Apt

### **Pays de Loire**

-Berlingot nantais  
-Quernons d'ardoise : carré de nougatine enrobée de chocolat bleu

### **Poitou-Charentes**

-Angélique de Niort  
-Chocolat au vieux Cognac  
-Marguerite d'Angoulême : chocolat

### **Rhône-Alpes**

-Nougat de Montélimar  
-Papillote Lyonnaise : différentes sortes de bonbons ou chocolats habillés de papier frangé