



Office du Tourisme  
de la Ville de Chièvres  
Rue de St Ghislain, 16 - 7950 Chièvres  
068/64 59 61  
[www.otchievres.be](http://www.otchievres.be)



Musée de la Vie Rurale  
28, rue Augustin Melsens  
7950 Huissignies – Chièvres  
musee.vierurale@skynet.be  
[www.musee-huissignies.com](http://www.musee-huissignies.com)

### Histoire de la confiture...

Nous avons aujourd'hui l'habitude de voir nos tables se garnir de délicieuses confitures au petit déjeuner ou à l'heure tant attendue du goûter. Mais cette tradition n'est pas si vieille, car pendant plusieurs siècles les confitures ont été un mets de luxe.

Nous savons aujourd'hui que l'Antiquité connaissait déjà quelques méthodes de conservations des fruits grâce au sucre. Pline l'Ancien évoque au livre XV de son *Histoire naturelle* les différents types de fruits et leur conservation en les faisant cuire au miel ou au vin de raisin. Plus tard au IV siècle, c'est au tour de l'agronome Palladius de mentionner des recettes de fruits cuits dans son ouvrage le *De Re Rustica*.

Bien que ces premières formes de confitures soient bien loin de celles que nous connaissons, elles marquent toutefois les débuts de ce que sera la confiserie. A l'époque médiévale, c'est sous le nom de 'électuaire' que nos confitures réapparaissent. Issu du latin 'eleucterium' désignant les médicaments à lécher, les confitures font partie intégrante de la pharmacopée de l'époque.

Seuls les apothicaires tenaient le commerce du sucre de canne (récemment découvert lors des Croisades par l'intermédiaire du monde arabe). Ce qui s'appelait jadis le 'saccharum' était alors une denrée rare et extrêmement coûteuse que seuls les aristocrates pouvaient s'octroyer le plus souvent sous la forme de confitures délicatement concoctées.

Les seigneurs de jadis, grands mangeurs de gibiers et autres volailles en pâtés, n'avaient guère que les fruits pour se prémunir des maux dus à la consommation excessive de viandes (les légumes qui poussent en terre n'étaient dignes que de la classe paysanne, tandis que les fruits cueillis sur les arbres étaient l'apanage des aristocrates.)

Et c'est pour conserver ces fruits qu'ils étaient transformés en confitures épicées car l'on considérait, à juste titre, que les épices facilitaient la digestion.

C'est donc avec la même intention médicale que le plus célèbre des confituriers rédigea son ouvrage à succès, *Le traité des fardements et des confitures* paraît en 1555. Nostradamus, en effet, est plus connu pour ses prédictions que pour son intérêt pour la confiserie. Mais c'est avec plaisir qu'il posa par écrit de nombreuses recettes de fruits cuits au miel ou au sucre, chacune ayant une propriété individuelle.

Avec l'ouverture du commerce vers l'Asie et l'Amérique grâce à l'installation de comptoirs, l'Europe voit arriver sur ces marchés de nombreux fruits exotiques tel que l'ananas. Ces fruits cultivés dans les zones tropicales ne se conservaient pas longtemps sous le climat européen. Pour pallier cela, les Hollandais les premiers eurent l'idée de confire ces fruits dans du sucre. Ainsi, la coutume de cuire les fruits dans un sirop de sucre ou de miel se répandit rapidement et fit le bonheur de nombreux gourmands.

Mais il faut attendre la découverte des méthodes industrielles d'extraction du sucre de betterave au XIX<sup>ème</sup> siècle pour que les confitures fassent leur apparition dans les chaumières. C'est en 1811 que Benjamin Delessert et Jean-Baptiste Quéruel mettent au point un moyen d'extraire le sucre de la betterave. (voir article sur la betterave du 24 juillet 2021)

Depuis lors, les confitures se démocratisent et deviennent la gourmandise des petits et le plaisir des grands. Chaque famille a désormais la possibilité de concocter de belles et bonnes confitures dans sa cuisine,

Source : <https://www.leclosdelaure.com/blog/une-breve-histoire-de-la-confiture-n4>

### **En pratique :**

Les confitures étaient, dans le passé, le moyen privilégié pour conserver les fruits les plus fragiles après la récolte (un autre « moyen » était d'en faire de la liqueur). Les fruits, éventuellement dénoyautés, épépinés et pelés, et coupés en morceaux, sont mis dans un récipient (casserole, marmite, bassine à confiture), et bouillis avec l'équivalent de leur poids en sucre jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. La confiture est versée, encore bouillante, dans des pots à fermer avec un couvercle.

La bassine à confiture est traditionnellement en cuivre, pour assurer une meilleure prise de la confiture disait-on, et de forme légèrement évasée pour



**Office du Tourisme  
de la Ville de Chièvres**  
Rue de St Ghislain, 16 - 7950 Chièvres  
068/64 59 61  
[www.otchievres.be](http://www.otchievres.be)



**Musée de la Vie Rurale**  
28, rue Augustin Melsens  
7950 Huissignies – Chièvres  
musee.vierurale@skynet.be  
[www.musee-huissignies.com](http://www.musee-huissignies.com)

faciliter l'évaporation de l'eau contenue dans les fruits. La bassine en cuivre facilite la gélification des molécules de pectine. Le cuivre est également le meilleur métal conducteur de chaleur.

En refroidissant, la confiture se solidifie parfois sous l'action gélifiante des pectine, polysaccharides naturellement présents dans les fruits.

### La recette de mon arrière-grand-mère ?

1kg de fruits et 1 kg de sucre (à la rigueur une petite pomme ou le jus d'un citron pour que ça prenne bien)

1. Préparez vos pots et ébouillantez-les
2. Mettez-les à sécher sur un essuie de cuisine propre
3. Lavez et coupez vos fruits (1kg)
4. Mettez-les dans une bassine en cuivre (une grosse casserole)
5. Ajoutez 1 kg de sucre
6. Mélanger
7. Faites bouillir
8. Laissez bouillir 5 minutes en mélangeant
9. Verser le mélange dans les pots
10. Mettre les couvercles / la paraffine
11. Laisser refroidir

### Et la liqueur ?

Mélanger dans de gros bocaux (ou une dame-jeanne)

- 600g de fruits lavés
- 400g de sucre
- 1litre d'alcool pour fruits

Sceller le bocal et laisser reposer au moins 3 mois en remuant de temps en temps

Filtrer (ou pas) et mettre dans une belle bouteille en prévision des visites du Nouvel an.

Pour le MVRH, Delphine Goossens