AUTOUR DU GRAND CHENE

Sortie du 29 septembre : **UZES**

1° PARTIE : Visite du musée **HARIBO**

HARIBO, c'est beau la vie, pour les grands et les petits !
HA comme Hans **RI** comme Riegel **BO** comme Bonn
Hans Riegel de Bonn fondateur, en 1920 de la confiserie Haribo !

En route pour Uzès, sortie proposée et organisée par Corine, nous nous arrêtons à l'entrée de la ville au musée Haribo. Nous sommes 20 et nous allons pour quelques heures retrouver notre âme d'enfant !

Le musée se présente sur 4 niveaux plus l'incontournable boutique.
Niveau 1 **: l' histoire de la fabrication**

De belles et grandes affiches nous informent de la chronologie.
Le sucre apparaît en Europe au XII° siècle avec la canne à sucre. C'est d'abord un remède.
Au XIII° siècle, St Louis ordonne la "Trêve de Dieu", c'est la naissance de l'ancêtre du bonbon.
Au XVII° siècle, naissance des friandises (dragées, sucettes, pralines .....)
1806 : Avec le Blocus Continental, apparaît le sucre de betterave
Au XIX° siècle, naissance du bonbon actuel.

Nous voyons une reconstitution de l'atelier de "billage" de la réglisse avec les "bisécleuses" au temps de la société Zan puis Mr Hans Riegel, "himself" dans son atelier. La réglisse est extraite des racines d'une plante originaire du sud de l'Europe ou de l'Asie. On peut en admirer une qui joue la star dans une niche.
Les différentes étapes de fabrication sont expliquées : candissage, candissage acide, sucrage, dragéification, lustrage .....
Les gros récipients en cuivre nécessaires sont exposés
Ainsi que les moules en plâtre dont celui du fameux petit ourson d'or ainsi qu'une machine pour l'extraction du jus de réglisse. Une petite vidéo complète la visite.

Niveau 2 : **la réclame et la pub**

Une suite incroyable de bocaux propose tous les différents bonbons et autres chamallows. Il y en a pour tous les goûts et de toutes les couleurs. Les vitrines d'exposition sont nombreuses et variées. Boîtes de bonbons, de confiseries, flacons de parfums et une belle collection d'affiches uniques du XIX° siècle avec les plus grands illustrateurs de l'époque.

Nous suivons ainsi l'histoire de la réglisse qui commence en 1862 à Uzès avec la marque Zan qui fusionnera en 1970 avec Ricqlès devenant la société Ricqles Zan à laquelle s'ajoutera la marque Florent en 1975 et Haribo en 1985.

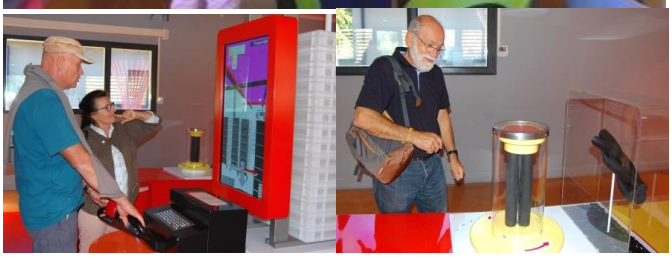
D'autre part, en 1760, en Angleterre, on a l'idée d'ajouter du sucre à la réglisse. Les pastilles Dunhill sont nées, reconnaissables avec leur sceau caractéristique.

Mais, le plus beau, le plus original, ce sont les vitrines Haute-Couture. Que des robes en bonbons, en papier de bonbons, Mesdames choisissez votre préférée, faites-vous croquer à la réglisse, à la menthe ou préférez-vous qu'on vous .....(censure!)

Niveau 3 : **De la matière au plaisir**

De grandes affiches pédagogiques illustrées ainsi que des vidéos présentent les différentes matières utilisées pour les confiseries.
Le cacao consommé depuis 100ans seulement
La badiane (présente dans le pastis)
la vanille - La cannelle - Le gingembre

Des pupitres interactifs proposent de suivre l'extraction sucrière de la canne et de la betterave. Le sucre nous est montré sous tous ses aspects, sucre glace, cristallisé, en cubes, en morceaux ..... On nous explique comment le cuire : du nappé (105°) au caramel (175°).
Il faut ajouter des arômes et pour les sirops, de la gélatine ainsi que des colorants pour les sucettes.
Grâce à une maquette, nous suivons les différentes étapes de fabrication de la friandise :
cuisine, cuisson, extraction, séchage, coupe et conditionnement



La salle suivante est particulièrement réservée aux petits ou aux grands enfants. Chacun peut selon son choix : tagada ou dragibus ? choisir son mélange, faire un bon dosage, une pesée précise, expérimenter la conduite d'une turbine de dragéification ou plus complexe manipuler le chariot transpalette pour rapporter le casier de bonbons. Le dernier jeu est un labyrinthe dans lequel on fait circuler une boule qui simule les différentes étapes qu'il faut passer pour aller du moulage à la dragéification en passant par l'étuvage.
Enfin, une dernière salle nous propose une vidéo avec musique appropriée (enfantine et joyeuse) et un tapis sur lequel arrivent les jolies boîtes de friandises.

Par un petit pont sur la rivière Alzon, nous visitons le pavillon Ricqlès. L'odeur de menthe nous saisit. La plante nous accueille. Elle a l'air de se plaire dans son bac ..... Nous admirons d'abord aux murs de nombreuses petites affichettes, style rétro sur le thème de vieilles chansons françaises et comptines (Fais dodo Cola .....Margoton.....Savez-vous planter les choux .....). Là aussi, nous est présentée toute une collection de boîtes de Ricqlès, de flacons et nous savons tout sur l'extraction de l'alcool de menthe et ses bienfaits.

Niveau 4 : **La salle des machines**

A l'accueil, l'hôtesse nous avait remis un jeton et 3 petits sachets de bonbons. Maintenant, nous allons nous servir de notre jeton. Il faut d'abord choisir ses bonbons, insérer le jeton dans la machine et voilà,

les paquets sortent, tout est automatique, le pesage et l'empaquetage ..... 1jeton = 1,50€.
De nombreuses machines sont exposées ici, des appareils à cuire, des machines à comprimés, des broyeuses de racines, des mélangeurs, malaxeurs .....des bassines de manutention .....

La boutique

Passage incontournable et obligé. On ne peut pas résister. C'est avec un caddy qu'on s'y jette ! Il y a des bonbons de toutes les couleurs. Acidulés, moelleux ou dragéifiés, menthe ou réglisse, choisissez vos chamallows, maoam, dragibus, fraises tagada, crocos ou banan. Voulez-vous une boîte ronde, un bocal à friandises ? Mais ce n'est pas tout, il y a aussi : des trousses, des caleçons, des chaussettes, des tee-shirts .....des parapluies, des casquettes.....des serviettes des bols, des petites cuillères, des dessous de plat ..... des sacs, des peluches : l'ourson bien sûr, enfin toute chose qu'on peut imaginer estampillée Haribo !!!!!

Tout le monde ou presque achète. Corine avait anticipé. On se groupe et on a droit à un supplément de bonbons. Le salon du champignon n'est pas loin et on fera plaisir et pas seulement aux enfants !!!!!
Vous pensez peut-être qu'on est sortis saturés de toutes ces sucreries et bien détrompez-vous, comme il y avait dégustation de bonbons à volonté, on s'est précipités sur le présentoir et on s'est servis joyeusement.
C'est quelle heure ? Midi, l'heure de manger et le restaurant nous attend avec pour commencer l'apéro car les bonbons ça donne soif !!!!

Marie-Paule