



Dégustations et visites

Déguster le massepain, c'est possible !

Vous souhaitez en savoir plus sur le massepain et le déguster ? Plusieurs solutions s'offrent à vous !

Dégustations / individuels

En juillet et août l'Office de Tourisme vous convie aux **Semaines Gourmandes**. Chaque semaine, en dégustation dans nos locaux, les Massepains et spécialités de chacun des **5 pâtisseries** de la cité !

2 Accueils Gourmands sont également organisés en été, à vous de découvrir le goût de notre territoire ! Vous êtes invités par les producteurs et les commerçants locaux, les saveurs limousines vous attendent ...

Dégustations / groupes

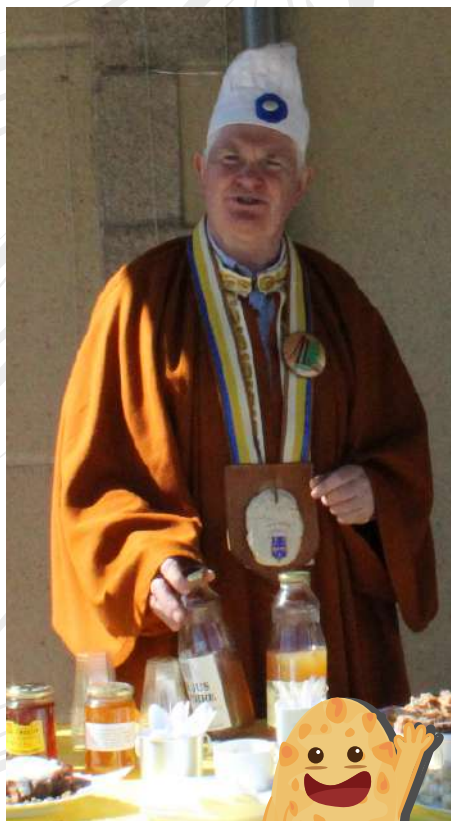
Des **visites gourmandes** sont proposées. Elles font découvrir l'univers du massepain au sein d'une pâtisserie de notre ville en compagnie d'un membre de la confrérie. A vous de revêtir l'habit de gourmet et de déguster des produits locaux !

Où le trouver ?

Le Massepain est la spécialité pâtisseries de la ville.

Vous pouvez en trouver dans toutes les pâtisseries et confiseries du centre ville :

Place Noblat, Place de la République,
Rue du Maréchal Foch, Avenue du Champ de Mars,
Rue de la Révolution



ipns - Ne pas jeter sur la voie publique

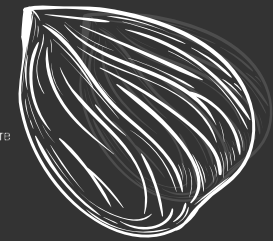


Le Massepain de Saint-Léonard

Grignotez Miauléto !



L'Association des Villes et Pays d'art et d'histoire et des Sites patrimoniaux



05 55 56 25 06
otsi@ccnobl.fr
www.tourisme-nobl.fr



Une recette millénaire...

L'origine du massepain est très controversée... Si certains le voient arriver en Europe via des **marchands italiens**, d'autres pensent qu'il franchit les portes du vieux continent par **l'Espagne**. Tous semblent s'accorder pour affirmer que ces gourmandises tirent leurs origines du **monde arabe**.

Comme de nombreuses pâtisseries de la péninsule arabe, cette friandise est principalement composée de **blancs d'oeufs, d'amandes et de miel**.

Le commerce méditerranéen ayant contribué à diffuser ces biscuits, il n'est pas étonnant de les voir sur les rives européennes.

Deux ingrédients majeurs

De tout temps le goût sucré est très apprécié des gourmets. Ainsi, dès l'Antiquité le **miel** tient une place importante dans l'alimentation, que ce soit pour les pâtisseries ou les boissons. Très couteux, cet ingrédient est souvent **réservé à une élite**. Avec la traite négrière et l'essor des champs de cannes, le **sucre** devient un produit de consommation courante que l'on retrouve chez les classes populaires urbaines dès **1780**. Suite aux révoltes d'esclaves et aux nombreuses tensions franco-anglaises, le début du XIX^{ème} siècle assiste à la naissance d'une nouvelle culture en France : la **betterave sucrière**. Très rapidement les deux cultures se partagent le marché. Le sucre continue ainsi d'alimenter les tables françaises malgré les problèmes coloniaux.

L'amande, élément essentiel du massepain, est un fruit originaire d'Asie centrale et orientale. Toxique et amère sous sa forme sauvage, elle est rapidement **domestiquée** pour pouvoir être consommée sous la forme d'amande douce. Dès le premier millénaire avant notre ère, l'amande franchit **les portes de l'Europe** par la Grèce. Elle y est cultivée très rapidement sous sa forme domestique et apparaît sur les **tables romaines** sous le nom de noix grecque. Très vite adoptée, l'amande se répand sur tout le pourtour méditerranéen, notamment dans les pâtisseries orientales.



Le chemin de Saint-Jacques de Compostelle ou l'histoire du Massepain...

A **Saint-Léonard de Noblat**, on raconte que la recette viendrait d'un **moine suisse**. En visite dans notre ville, ce moine aurait confié **le secret de sa recette à Camille Petitjean**, pâtissier de la ville.

Cependant, d'après la version la plus connue, le massepain serait apparu à **Saint-Léonard de Noblat** par le biais d'un **pèlerin de Saint-Jacques de Compostelle**. Ce dernier mangeait des biscuits à base d'amandes pour se donner des forces. **Camille Petitjean** en aurait goûté et aurait ainsi repris la recette.

Cette hypothèse expliquerait la ressemblance entre le Massepain et la **"Tarta de Compostella"**, tarte traditionnelle de **Saint-Jacques de Compostelle**.



Camille Petitjean est le premier miaulétois à posséder le secret de la recette du Massepain. Il laissait ses filles vendre ses gourmandises à l'unité sur les marchés. Le **papier** qui servait de support pour la cuisson était parfumé aux amandes et revendu sous forme de **sucettes** aux enfants.

Une spécialité protégée par une confrérie

Les **miaulétois**, fiers de leurs spécialités, ont décidé de créer une **confrérie** afin de promouvoir ce savoir-faire d'antan. Créée en **1991**, cette **Confrérie des Compagnons du Massepain de Saint-Léonard de Noblat** compte de nombreux membres, dont certains pâtissiers de la ville. Tous ses membres ont été intronisés au sein de la confrérie au terme d'une cérémonie où leur est remis **l'insigne du massepain**. Les nouveaux confrères prononcent alors le fameux discours d'intronisation : **"Je jure de défendre le massepain de Saint-Léonard et de le servir en toute fête de bouche"**. Ainsi, sous l'égide de saint Honoré, patron des pâtisseries, les confrères du massepain participent à la **mise en valeur de ce patrimoine culinaire**. Vous croiserez peut-être, au détour de votre visite à Saint-Léonard le Grand Maître, le Grand Chancelier, le Grand Tablion, le Grand Argentier ou le Grand Echotier accompagnés des Dames de Cour...

Aujourd'hui, ce patrimoine culinaire est non seulement défendu par cette confrérie haute en couleurs, mais également par une **nouvelle association** depuis l'an 2000 : **"L'Ambassade des Saveurs Limousines"**.