



La Papillote, une invention lyonnaise



© M. Augustin & N. Bideau

CHRYSALID ESTHETIQUE

Forfait détente
Soin visage +
Balnéo aromatique
(90 minutes) **60 €**
[jusqu'au 10 janvier 2008]

Femmes/Hommes
Forfait épilation
à partir de
30 €

Possibilité bon cadeau

44 rue Henri Germain - 69002 Lyon
(métro Cordelier) - 04 78 38 00 28
ste.chrysalid@wanadoo.fr
www.esthetique-chrysalid-lyon.com

Nouveau ! Journée complète ou demi-journée

LA PETITE ACADEMIE
ECOLE DE PEINTURE SCULPTURE THÉÂTRE

LES MERCREDIS DE LA PETITE ACADEMIE
Journée : 9h-17h : 40€ ou 9h-18h30 : 50€
Demi-journée : 9h-12h : 25€, 14h-17h : 25€ ou 14h-18h30 : 35€

•49 rue Cuvier, Lyon 6 04 72 74 29 44
•39 rue des Remparts d'Ainay, Lyon 2 04 78 38 38 30

www.lapetiteacademie.com

Reine des gourmandises à l'occasion des fêtes de fin d'année, la papillote est un chocolat accompagné d'un rébus ou un dessin le tout enveloppé d'un papier brillant aux extrémités frangées.

Elle doit son origine à une histoire d'amour qui s'est déroulée à Lyon dans les années 1790.

A cette époque, le sieur Papillot, confiseur de son état, tenait boutique rue du Bât d'Argent dans le quartier des Terreaux. Cet homme de biens, que le sucre et ses dérivés avaient enrichi, employait un jeune homme qui s'était épris d'une jeune et belle fille. En bon commerçant, le sieur Papillot constata la disparition suspecte de ses chocolats. Il surprit en flagrant délit son jeune apprenti subtilisant quelques douceurs dans le stock patronal pour les envelopper de billets doux et messages enflammés de sa composition qu'il glissait à sa belle pour gagner ses faveurs.

Sans autre forme de procès qu'une bonne friction d'oreilles, Papillot jeta sur le pavé son employé.

L'histoire ne dit pas si le jeune commis convola en juste noces avec sa belle et, Lyon étant une ville de commerce, c'est du côté de la négoce qu'il faut aller chercher la morale de cette histoire.

En commerçant avisé, après avoir renvoyé le joli cœur, Papillot conserva l'idée en remplaçant

les déclarations d'amour par des histoires drôles et des rébus. La papillote était née et sa commercialisation avec.

Il faudra néanmoins attendre les années 1898 et la création de l'entreprise Révillon, pour que la friandise prenne l'ascension commerciale qu'on lui connaît. Essentiellement consommée en Rhône Alpes, sa production annuelle s'élève à 3 000 tonnes par an. Avec plus de 60 % du marché national (soit 1900 tonnes par an), Révillon (devenue chocolaterie du Coteau, née de la fusion avec la chocolaterie Favier-Millat en 1972) reste le leader incontesté de la papillote.

Traditionnellement chocolat ou pâte de fruit, la papillote est actuellement développée par de nombreux autres chocolatiers, tel que Voisin, qui lui ont donné une grande variété d'assortiments : chocolat fourré, praliné, ganache, chocolat blanc... Et du choix, on en trouve encore plus chez Janin, avenue de Saxe où le chocolat est emballé à la main. Du coup toutes les 19 variétés du chocolatier peuvent devenir papillote.

Reine des gourmandises, la papillote est couronnée de succès à l'approche des fêtes, du 8 décembre à la nouvelle année.

Nicolas Bideau

Chocolaterie Janin

Saveurs et Finesse 20, quai St Antoine . Lyon 2ème 04 78 92 84 55

Chocolaterie Janin 129, av. Maréchal de Saxe . Lyon 3ème 04 78 60 18 11

Epicerie fine