

Extrait du Nice Premium

<http://www.nice-premium.com>

# **La barbe à papa, chouchou des fêtes**

- Actualité - Actualité locale -

Date de mise en ligne : jeudi 16 février 2006

---

**Nice Premium**

---



Elle est légère et abondante. La barbe à papa se présente comme la star des gourmandises lors des fêtes populaires. Et c'est justement sa période. A l'occasion du Carnaval de Nice, cette friandise a fait une entrée en force... Comme à son habitude ! Près de la grande roue ou sur la promenade des Anglais, elle attire les regards. Son atout : une taille considérable tel un ballon de basket, et sa couleur. Souvent rose- bonbon, parfois bleue ou verte, la barbe à papa a réussi à aguicher toutes les générations et à défier le temps.



Sa création date de la Belle Epoque, lors de l'Exposition universelle en 1900. Et c'est un Français qui en est à l'origine. Cela n'a pas empêché ce produit de se répandre partout, jusqu'au Japon. Idem outre-Manche et outre-Atlantique, où elle est appelée "cotton candy". Si le résultat est spectaculaire, la recette, elle, l'est beaucoup moins. Seul un ingrédient est nécessaire : le sucre. Un sucre cristallisé, travaillé à la chaleur et à une certaine vitesse. Pour cela, une machine était nécessaire. Le premier appareil à fabriquer la barbe à papa était actionné par une manivelle. Les progrès techniques ont permis, par la suite, de l'adapter au gaz, pour ensuite fonctionner à l'électricité.

De cet engin en sort une masse légère de fils de sucre. Le marchand n'a plus qu'à enlacer ces filaments autour d'une grande pique de bois, tout en emprisonnant de l'air à l'intérieur. Et voilà, en quelques secondes, le tour est joué ! Tout aussi rapide est le temps que l'on met à déguster cette gâterie. Car, en plus d'être agréable au palais, celle-ci fond instantanément au contact de la langue. Et pour ceux qui ne l'ont jamais goûtée, c'est le moment de se laisser séduire. Sensation garantie !