

<https://rpi-aranc-evosges.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article514>

# Visite de la maison Neufcoeur

- Archives années antérieures - 2020 2021 -



Publication date: samedi 12 juin 2021

---

Copyright © RPI : Evosges - Aranc - Tous droits réservés

---

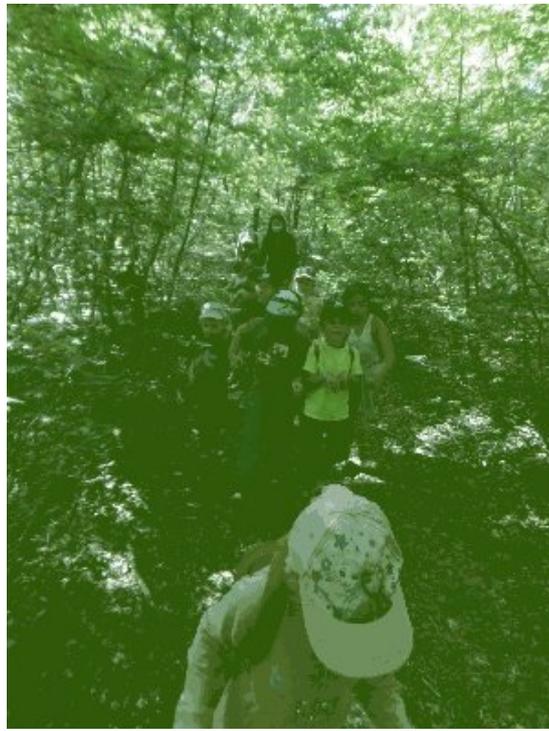
**Jeudi 3 juin, nous avons fait une promenade jusqu'à Rougemont. Nous nous sommes arrêtés à la maison Neufcoeur.**

On a fait une promenade. *Hugo*

On est passé devant chez Lenny. *Lily*

Par terre, il y avait des limaces. *Léna*





On a été voir une dame qui fait des bonbons. Enzo

## Visite de la maison Neufcoeur

---

Elle fabrique aussi du nougat, des bonbons, de la pâte de fruits, des sucettes. *Lenny*  
Son métier, c'est confiseur. *Léana*  
Ça veut dire qu'elle fait des choses avec du sucre.





Elle nous a montré comment elle faisait de la pâte de fruit à la fraise. *Lily*

On a goûté des pâtes de fruits et des bonbons. *Luna*

Elle nous a expliqué qu'elle utilisait différentes sortes de sucre.

Il y a le sucre qui vient de la canne à sucre, le sucre qui vient de la betterave, le sucre qui vient des fruits (le glucose) et le miel.



### **Betterave à sucre**



### **canne à sucre**

Avant d'aller à Rougemont nous avons cherché ce qu'il pouvait y avoir comme ingrédients dans les bonbons. Nous

## Visite de la maison Neufcoeur

---

pensions qu'il y avait : des fruits, du lait, de la farine, du sucre, de la peinture pour faire les couleurs , du miel et de la gélatine.

Pour les bonbons de la maison Neufcoeur, elle ne met pas de lait, ni de farine, ni de gélatine. Elle utilise des fruits, du miel, du sucre et pour ajouter de la couleur elle utilise parfois des poudres colorées (colorants) qui viennent de plantes ou d'épices.

Elle fabrique des bonbons fondants. C'est un très vieux bonbon.