

Les dragées

Bonjour !

Aujourd'hui, je voudrais vous présenter de
petits bonbons aux amandes, appelés dragées.
On les offre lors des fêtes
dans de petits sachets de tulle blancs,



avec une étiquette portant
le nom et la date de l'événement.

Ce sont en général des amandes
enrobées de sucre durci.
Mais depuis le 20^{ème} siècle,
on fabrique aussi des dragées au chocolat.

À l'origine, elles ont été créées en France
pour la conservation et le transport
des amandes (en 1220 !) à Verdun.
Elles sont, aujourd'hui encore, une spécialité de la Lorraine.
Elles sont parfois accompagnées de petites perles de sucre



argentées ou dorées.

On dit que l'amande (amère) et le sucre (sucré) représentent les joies et les peines de la condition humaine. Les dragées fêtent traditionnellement les événements catholiques (mariage, baptême, communion). Mais en Italie, elles fêtent diverses célébrations et la couleur change pour chacune :

Blanc pour le mariage, première communion, communion solennelle.
Bleu (garçon) ou rose (fille) pour le baptême.
Vert pour les fiançailles.



Rouge pour les diplômes ou les anniversaires.
Rose pour les noces de coton (1^{er} anniversaire de mariage).
Fuchsia pour les noces de soie (5^{ème} anniversaire de mariage).
Jaune pour les noces d'étain (10^{ème} anniversaire de mariage).
Beige pour les noces de porcelaine (15^{ème} anniversaire de mariage).



etc.

Moi aussi, j'ai offert des dragées lors de mon mariage il y a 2 ans, et lors de la naissance de ma fille, en mars, pour faire découvrir cette tradition aux Japonais.

Mes préférées sont bien sûr, celles au chocolat !



Écrit par Claire

オンラインフランス語学校
ENSEMBLE EN FRANÇAIS
アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

