

The Papalines d'Avignon are a chocolate confectionery registered in the inventory of French specialties. They were created in 1960 by the Pastry Masters of Vaucluse who wanted to provide our department with a specialty based on local products.

In the heart of this thistle, the famous liqueur «Origan du Comtat» awaits the gourmet. This one is made by the Blachère House, the oldest distillery in Provence, founded in 1835. No less than 60 plants picked in the region are needed to make «Origan du Comtat». After maceration, distillation and addition of lavender honey, the delicious brew is ready to be coated.

But how to put a liqueur in a thistle? This is where the know-how of the confectioner comes into play, a bit magical!

On a plate of starch, he preforms cells which he fills with a part of liqueur. When this one will have dried, it will leave a fine layer of sugar which consolidates the candy and makes it ready to be coated with chocolate.

The first coating is a fine semi-bitter chocolate (72%) with little sugar to allow the liqueur to develop its full aroma. The second coating is a pink chocolate (the authentic Papaline is always pink), bristling with small points made by hand with a special brush (hence the name of thistle) when the chocolate is still a little liquid.

In a few days, the sugar layer melts in contact with the liqueur, leaving only the chocolate and the «Origan du Comtat» to tickle the taste buds of the gourmands.

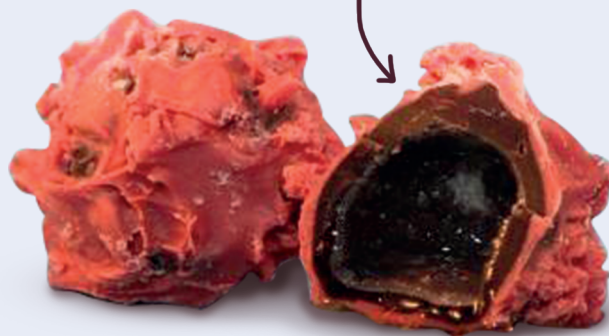
Discover, offer the sweet speciality of *Vaucluse*.

Les Papalines d'Avignon®

Spécialité inscrite au Patrimoine National
des spécialités Françaises
de chocolaterie.



Un divin chocolat



à la liqueur
d'Origan du Comtat.

graphisme par alora giraud



Les Papalines sont une confiserie au chocolat inscrite à l'inventaire du patrimoine des spécialités françaises. Elles ont été créées en 1960 par les Maîtres Pâtissiers du Vaucluse qui voulurent doter notre département d'une spécialité à base de produits du terroir.

Au coeur de ce chardon, la fameuse liqueur «Origan du Comtat» attend le gourmet. Celle-ci est fabriquée par la Maison Blachère, la plus ancienne distillerie de Provence, fondée en 1835. Il ne faut pas moins de 60 plantes cueillies dans la région pour confectionner «l'Origan du Comtat». Après macération, distillation et ajout de miel de lavande, de délicieux breuvage est prêt à être enrobé.

Mais comment mettre une liqueur dans un chardon ? C'est là qu'intervient le savoir faire, un peu magique, du confiseur !

Sur une plaque d'amidon, il préforme des alvéoles qu'il remplit d'une part de liqueur. Lorsque celle-ci est aura séchée, elle laissera une fine couche de sucre qui consolide le bonbon et le rend prêt à être enrobé de chocolat.

Le premier enrobage est un chocolat fin mi-amer (72%) et peu sucré pour permettre à la liqueur de développer son plein arôme. Le deuxième enrobage est un chocolat rose (l'authentique Papaline est toujours de couleur rose), hérissé de petites pointes faites à la main avec une brosse spéciale (d'où le nom de chardon) lorsque le chocolat est encore un peu liquide.

En quelques jours, la couche de sucre fond au contact de la liqueur, ne laissant que le chocolat et «l'Origan du Comtat» pour chatouiller délicieusement les papilles des gourmands.

**La Papaline, la gourmandise du pays d'Avignon
qui fait danser votre palais !**