Les Bêtises de Cambrai

Date :

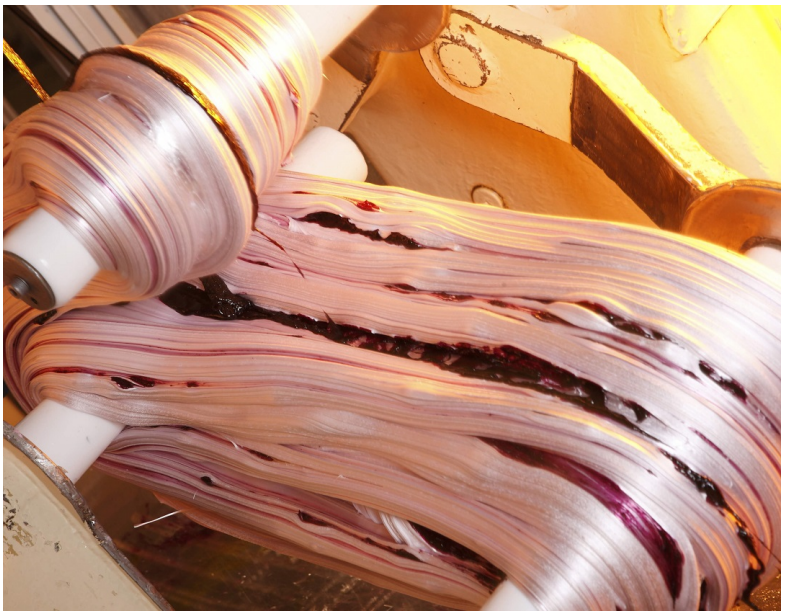
Depuis le 19e siècle

Les Bêtises de Cambrai sont des friandises élaborées localement. Elles figurent parmi les bonbons à l'ancienne les plus connus de France. Deux fabricants perpétuent la tradition de ces gourmandises à la forme d'un petit coussin.

Les Bêtises de Cambrai © Office de tourisme du Cambrésis

Les Bêtises de Cambrai par Afchain © Afchain

Les Bêtises de Cambrai par Despinoy © François Moreau



Procédé de fabrication de Bêtises chez Afchain © Afchain

Procédé de fabrication de Bêtises chez Despinoy © François Moreau

Procédé de fabrication de Bêtises chez Despinoy © François Moreau

Une savoureuse erreur de fabrication

Mondialement connue, les Bêtises de Cambrai résultent d'une savoureuse erreur de fabrication. Selon la légende qui perdure depuis le milieu du 19e siècle, ce bonbon est né d'une bêtise commise par un jeune apprenti confiseur de la ville dans l'élaboration de la recette. Mais ces bonbons rencontrèrent un succès aussi retentissant qu'inattendu ! Les Bêtises de Cambrai figurent à l'inventaire du patrimoine culinaire du Nord – Pas-de-Calais depuis 1992.

Une fabrication locale

Deux confiseries installées à Cambrai depuis la première moitié du 19e siècle sont les fabricants attitrés de cette spécialité. Aujourd'hui, ces deux entreprises fabriquent toujours la Bêtise, suivant la recette originelle. Créée aux alentours de 1800, la maison Despinoy est une des plus anciennes confiseries de la ville. L'usine, autrefois située au centre de Cambrai a connu plusieurs adresses que les illustrations des boîtes anciennes permettent de localiser et dater. L'entreprise, aujourd'hui installée à Fontaine Notre-Dame à 6 km à l'ouest de

Cambrai, reste familiale et continue de fabriquer la friandise selon la recette traditionnelle. La fabrique Afchain, créée en 1830 est installée rue du champ de Tir à Cambrai. Depuis sa création, la confiserie a décliné les arômes et les présentations et a diversifié sa production. Ces deux sites peuvent être visités selon certaines conditions.

Une production renouvelée

Aromatisées à la menthe et rayées de sucre caramélisé, les Bêtises auraient des vertus digestives et rafraîchissantes, pouvant ainsi être dégustées à la fin d'un repas. Depuis plusieurs années, de nouveaux parfums sont apparus, pomme, orange, citron, violette, tous sans colorant… Mais la Bêtise à la menthe reste la recette d'origine qui en a fait la célébrité. La production des deux fabriques est en moyenne de 600 000 bonbons par jour. Les Bêtises sont, avec l'andouillette, l'une des deux spécialités gastronomiques de la ville.