

# Sauvons les saveurs.

Pendant les Journées Européennes du Patrimoine  
le Musée Curiositats et le Service Culturel de Bédarieux  
vous proposent de redécouvrir :

## Le Biscotin de Bédarieux

Samedi 21 et le dimanche 22 septembre,  
visitez l'exposition sur les biscuiteries de Bédarieux qui sera  
proposée Salle Achille Bex  
participez au concours de Biscotins.

Vous réalisez des biscotins en prenant pour base les recettes anciennes  
qui vous seront fournies.

Dimanche 22 septembre à 18h, un jury d'anciens bédariciens  
déterminera suivant divers critères (forme, apparence, cuisson, goût)  
« LE » biscotin du jour.

Pendant les 2 jours le public pourra aussi décerner sa mention.



## Le biscotin de Bédarieux

### Description

Biscuit, exhalant le citron et la fleur d'oranger, le biscotin de Bédarieux prend l'aspect d'un petit pain long (8 centimètres) et bombé (haut de 5 centimètres), fendu en son milieu, de couleur doré foncé.

Riche en beurre et en œufs, il se compose, en outre, de farine, de sucre, de sel, d'arômes de citron et de fleur d'oranger.

La pâte, longuement travaillée, est déposée sur plaque au moyen d'une poche à douille et cuite à four très chaud une dizaine de minutes.

### Dans l'assiette

En en-cas ou au goûter, trempé dans une boisson chaude, le biscotin ravit ceux qui aiment à se replonger dans les bonnes saveurs d'antan.

### Un peu d'histoire

Connu à travers l'Europe de la seconde moitié du XIXe siècle à la seconde guerre mondiale (après laquelle il a failli disparaître),

le biscotin faisait travailler 300 ouvriers dans les nombreuses biscuiteries de la ville.



Autrefois les biscotins locaux étaient d'une texture beaucoup plus dure et contenaient du bicarbonate d'ammoniaque, substance aujourd'hui interdite à la consommation, qui leur conférait un goût particulier.

Actuellement, si le bicarbonate d'ammoniaque est interdit le bicarbonate d'ammonium est lui autorisé et largement utilisé en biscuiterie.

Trouver des biscotins de Bédarieux reste donc chose aléatoire, de nos jours, mais quelques artisans de la région s'essayent parfois à en proposer.

<https://www.keldelice.com/guide/specialites/le-biscotin-de-bedarieux>

## **REGLEMENT DU CONCOURS**

Lors de son inscription, chaque participant recevra plusieurs versions de la recette de base.

Les participants devront remettre au service culturel au moins une vingtaine de biscotins le jeudi 19 septembre après-midi ou le vendredi 20 septembre matin au plus tard.

Dimanche 22 septembre à 18h, un jury composé de de 4 à 5 personnalités d'anciens bédariciens déterminera suivant divers critères (forme, apparence, cuisson, goût)  
« **LE** » biscotin du jour.

**Les résultats seront donnés le dimanche 22 septembre à 18h à l'issue des Journées du Patrimoine** et seront suivis du verre de l'amitié.

---

### **RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS**

**Musée Curiositats: 06 34 40 66 81 // Service Culturel: 04 67 95 48 27  
Office de Tourisme : 04 67 95 08 79**

Voici les recettes

- Maison des Arts -
- Traditions et Coutumes -



## Les recettes de Sainte Marguerite (1840)

### Biscotins

8 œufs, 2 livres de farine, 1 livre de sucre ou cassonnade,  
 1 râpure de citron, 1 cuillerée d'eau de vie, 1 cuillerée  
 d'eau de fleur d'orange,  $\frac{1}{2}$  quart (125 gms) de beurre,  
 1 levain gros comme un œuf.

On fait un rond de farine, au coin d'un pétrin. On dilue  
 le levain avec un demi verre d'eau. On met le sucre pelé  
 au milieu, puis les œufs que l'on casse après les avoir fait  
 tiédir dans de l'eau, ensuite la râpure de citron, l'eau de  
 fleur d'orange, l'eau de vie et le beurre fondu. On travaille  
 le tout à 2 mains. Quand la farine est employée, on laisse  
 lever la pâte une demi-heure. On l'étend avec le rouleau,  
 on coupe avec des moules, on les met sur des plaques.  
 Lorsqu'ils sont cuits, on les dore avec un jaune d'œuf,  
 délayé avec une cuillerée d'eau de fleur d'orange,  
 ou quelques gouttes d'essence de citron.





## Spécialit' Hérault

Ce biscotin est l'héritier d'une longue saga biscuitière, présente sur Bédarieux au XIXe siècle. Lors de la Seconde Guerre mondiale, toutes les biscuiteries de la ville fermèrent leurs portes, laissant la production de ces biscotins orpheline.

Autrefois les biscotins locaux étaient d'une texture beaucoup plus dure et contenaient du bicarbonate d'ammoniaque, substance aujourd'hui interdite à la consommation, qui leur conférait un goût particulier.

Trouver des biscotins de Bédarieux reste donc chose aléatoire, de nos jours, mais quelques artisans de la région s'essayent parfois à en proposer.

**Temps de préparation : 30 minutes**

**Temps de cuisson : 15 minutes**

**Ingrédients (pour 10 personnes) :- 4 œufs + 1 jaune**

- 250 g de sucre en poudre
- 3 cuillerées à soupe de fleur d'oranger, de vanille ou autre
- 150 g de beurre
- 1 sachet de levure
- 750 g de farine

### **Préparation de la recette :**

Séparer le blanc du jaune des œufs, mettre les dans 2 saladiers différents.

Faire fondre le beurre à la casserole, ajouter le sucre aux jaunes et y mélanger le beurre.

Y Mettre la farine et la levure, et mélanger (avec la main quand ça deviendra trop dur).

Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau jusqu'à ce qu'elle est l'épaisseur d'un doigt. Découper les sujets à l'emporte pièce, les dorer avec le jaune d'œuf et les mettre au four à 200°C (thermostat 6-7).

<http://www.keldelice.com/guide/specialites/le-biscotin-de-bedarieux>

© 2015 by Romane CROS and Mathilde JONNESKINDT

# CUISINE TERROIRS

## La cuisine des terroirs français

[https://cuisineterroirs.com/2021/10/17/biscotin-au-citron-et-a-la-fleur-doranger-bedarieux/?utm\\_content=cmp-true](https://cuisineterroirs.com/2021/10/17/biscotin-au-citron-et-a-la-fleur-doranger-bedarieux/?utm_content=cmp-true)

### BISCOTINS AU CITRON ET À LA FLEUR D'ORANGER (BÉDARIEUX)

Les **biscotins de Bédarieux** sont des biscuits ronds bombés composés de farine, sucre, lait, beurre, oeuf, citron, levure chimique et eau de fleur d'oranger.

Produits activement durant le XIXe siècle à Bédarieux (Hérault) notamment à la manufacture de Biscuits Cauvy fondée en 1865, toutes les biscuiteries de la ville ont fermé leurs portes lors de la Seconde Guerre Mondiale.

La recette actuelle a été adaptée en supprimant le bicarbonate d'ammoniaque, cette substance interdite à la consommation leur conférant un goût particulier. Leur consistance s'en est trouvée modifiée, ces biscuits étant moins durs.

Faciles et rapides à préparer, doux et délicieux, ces biscuits se dégustent lors des collations de la journée.

<b>Niveau de difficulté : facile</b>
<b>Temps de préparation : 10 min</b>
<b>Temps de repos : 10 min</b>
<b>Temps de cuisson : 10 min</b>
<b>Temps total : 20 min + 10 min (repos)</b>
<b>25 à 30 biscuits</b>
500 g de farine, tout usage
250 g de sucre en poudre
250 ml de lait

125 g de beurre
1 œuf
1 citron (zeste)
1 cuillère à soupe de levure chimique
2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

**Préparation :**

- Dans un bol, faire fondre le beurre dans le lait tiède.
- Dans un autre bol, mélanger l'œuf et le sucre.
- Ajouter le zeste de citron râpé, l'eau de fleur d'oranger, et le mélange de lait et de beurre.
- Incorporer petit à petit la farine et la levure, en prenant soin d'éviter de faire des grumeaux.
- Laisser reposer 5 à 10 min.
  - Mettre la pâte dans une poche à douille.
- Façonner des tas de pâte de 5 sur 8 cm sur la plaque à pâtisserie munie de papier sulfurisé.
- Préchauffer le four en mode statique à 180°C.
  - Enfourner durant 10 min.
- Sortir et laisser refroidir.
- Démouler délicatement.
  - Servir et déguster !

# TOURISME HERAULT

<https://www.herault-tourisme.com/fr/bien-manger/notre-art-de-vivre/nos-recettes-de-specialites-locales/biscotin-de-bedarieux/>

Je dirais qu'il ne faut pas se fier à son petit nom.

Ce **biscuit parfumé au citron et à la fleur d'oranger** n'est pas à prendre à la légère. C'est une petite douceur qui a la capacité de rassasier, même les gros appétits.

Je vous propose ici la recette du Pays Haut-Languedoc et Vignobles, à laquelle j'ai rajouté levure et fleur d'oranger, pour essayer de me rapprocher de la recette originale.

## Conseil

Idéal pour accompagner une boisson chaude ou avec un petit vin blanc du pays ou un bon muscat bien frais.

## Les ingrédients

- 500 g de farine
- 250 g de sucre
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- ¼ de litre de lait
- Le zeste d'un citron
- 1 sachet de levure
- 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger

## La recette pas à pas

1. Faites fondre le beurre dans le lait tiède. Il est important que le lait ne soit pas trop chaud.
2. Mélangez dans un saladier l'œuf et le sucre.
3. Ajoutez le zeste de citron râpé, la fleur d'oranger, et le mélange lait-beurre.
4. Incorporez petit à petit la farine et la levure, en prenant soin d'éviter de faire des grumeaux.
5. Laissez reposer 5 à 10 mn.
6. Disposez la pâte en petits tas sur la plaque à pâtisserie beurrée ou sur du papier sulfurisé. Vous pouvez le faire avec une poche à douille pour homogénéiser la forme des biscuits.
7. Faites cuire à four chaud pendant 10 mn.



# CULTURE CRUNCH

[https://culture-crunch.com/2021/10/07/biscotins-de-bedarieux-biscuits-au-citron-et-a-la-fleur-doranger/?utm\\_content=cmp-true](https://culture-crunch.com/2021/10/07/biscotins-de-bedarieux-biscuits-au-citron-et-a-la-fleur-doranger/?utm_content=cmp-true)

## **BISCOTINS DE BÉDARIEUX AU CITRON ET À LA FLEUR D'ORANGER**

Le biscotin de Bédarieux est un biscuit à la forme oblongue et légèrement bombée (8 sur 5 cm), fendu en son milieu, de couleur doré foncé, parfumé légèrement au citron et à la fleur d'oranger.

Ce biscuit a connu une production très active au XIX<sup>e</sup> siècle à Bédarieux (Hérault) notamment à la manufacture de Biscuits Cauvy fondée en 1865.

Lors de la Seconde Guerre mondiale, toutes les biscuiteries de la ville fermèrent leurs portes

La recette actuelle a été adaptée en supprimant le bicarbonate d'ammoniaque, cette substance interdite à la consommation leur conférant un goût particulier. Leur consistance s'en est trouvée modifiée, ces biscuits étant moins durs.

Faciles et rapides à préparer, doux et délicieux, ils sont parfaits lors des collations de la journée.

<b>Niveau de difficulté : facile</b>
<b>Temps de préparation : 10 min</b>
<b>Temps de repos : 10 min</b>
<b>Temps de cuisson : 10 min</b>
<b>Temps total : 20 min + 10 min (repos)</b>
<b>25 à 30 biscuits</b>
500 g de farine
250 g de sucre
250 ml de lait
125 g de beurre
1 œuf
1 citron (zeste)
1 cuillère à soupe de levure chimique
2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

## **Préparation :**

- Faire fondre le beurre dans le lait tiède.
- Dans un bol, mélanger l'œuf et le sucre.
- Ajouter le zeste de citron râpé, l'eau de fleur d'oranger, et le mélange de lait et de beurre.
- Incorporer petit à petit la farine et la levure, en prenant soin d'éviter de faire des grumeaux.
- Laisser reposer 5 à 10 min.
- Mettre la pâte dans une poche à douille.
- Façonner des tas de pâte de 5 sur 8 cm sur la plaque à pâtisserie munie de papier sulfurisé.
- Préchauffer le four en mode statique à 180°C.
- Enfourner durant 10 min.
- Sortir et laisser refroidir.
- Démouler délicatement.
- Servir et déguster !