

Biscômes de la Saint-Nicolas



Comment ne pas associer le biscôme à la Saint-Nicolas ? Le premier biscôme de l'année, croqué en novembre ou en décembre, agit comme une madeleine de Proust pour les Fribourgeois. Dans le canton de Fribourg, tant ce délicieux pain d'épices que la célébration de la Saint-Nicolas et le fameux cortège le premier samedi de décembre, relèvent d'une vieille tradition. Une chose est sûre, c'est dans le canton de Fribourg qu'on mange les meilleurs biscômes, tous les enfants vous le diront. Grâce à des artisans talentueux qui tirent le meilleur parti possible des ingrédients de base de cette spécialité, à savoir le miel et les épices. Ôter la figurine qui orne le biscôme demeure pour beaucoup un moment-clé de sa dégustation. Retirer l'évêque de Myre de son trône de pâte demande minutie et patience, quelques secondes qui permettent de retomber en enfance. Puis, entre deux bouchées gourmandes, on se remémore la tournée de Saint-Nicolas, sa distribution de cadeaux et de gourmandises aux plus sages et de branches de saule pour fouetter les désobéissants. Durant le cortège de la Saint-Nicolas, 8'000 biscômes sont distribués. Il faut savoir que la totalité de ces biscômes sortent des fours de Jean-Marc Suard. Pour garantir une qualité supérieure, "nous ne cuisons les biscômes que la veille du cortège".

Producteurs

