



# « Dis-moi »

## Script de l'épisode 1: le sirop

Bonjour tout le monde, j'espère que vous allez bien. Merci de nous retrouver sur *Dis-moi*, le mini-podcast de l'Alimentaryrium, musée de l'alimentation à Vevey. Je suis Jelena, l'une des conservatrices, et aujourd'hui je vais tenter de répondre à Noam qui a 5 ans et qui demande :

« *Dis-moi, qui a inventé le sirop ?* »

On y va !

C'est grâce à l'ingéniosité des Arabes qu'aujourd'hui nous pouvons apprécier le sirop, mais aussi d'autres sucreries, comme les fruits confits, les bonbons et les sorbets.

D'ailleurs, savais-tu que les mots 'sirop' et 'sorbit' viennent tous deux du verbe 'boire' en langue arabe ?

On trouve les premières recettes de sirops dans les livres de pharmacie appelés 'grabadins' ! Eh oui, car les Arabes utilisaient d'abord le sucre comme un médicament. En fait, as-tu remarqué que quand on parle de sirop, on parle parfois de deux choses différentes ?

Celui à boire pour se rafraîchir qui est très sucré et qu'on dilue avec de l'eau, mais aussi de sirop comme médicament, par exemple le sirop contre la toux.

Les Arabes préparaient le sirop avec de l'eau, du sucre, et des fruits comme par exemple avec de la grenade... Ce fruit rouge, plein de grains qu'on utilise pour faire de la...grenadine !

Ils y mettaient aussi des herbes comme la menthe, des épices comme le clou de girofle ou encore des fleurs comme des fleurs d'oranger, des violettes, et surtout, des roses !

Pour les sorbets, c'était à peu près pareil sauf pour l'eau, qui était alors remplacée par de la glace. Ce même sirop était très riche en sucre. Si on le chauffait entre 135 et 140 degrés Celsius, il se transformait alors en pâte et servait à fabriquer des bonbons.

Les Européens découvrent le plaisir de ces sucreries pendant les Croisades. Les Croisades étaient une très longue guerre au Moyen Âge entre chrétiens et musulmans. Puis, quand les soldats sont rentrés à la maison, ils

# « Dis-moi »

Script de l'épisode 1: le sirop



ont ramené la mode du sirop avec eux. Celle-ci s'est alors répandue jusqu'en Espagne puis en Italie, en France et ailleurs en Europe.

Et le sirop d'érable, alors? Ici, pas de fruits, d'eau ajoutée au sucre, ni de guerres. C'est une toute autre histoire ! Ce sont les Indiens d'Amérique qui sont les premiers à en fabriquer, en chauffant la sève de l'arbre appelé érable à sucre, et cela bien avant l'arrivée des Européens au 15e siècle.

Et voilà ! Tu connais maintenant le secret des sucreries !

Si, comme Noam, tu as des questions sur l'alimentation, n'hésite pas à nous les envoyer par les réseaux sociaux – on fera de notre mieux pour y répondre dans les prochains épisodes.

La prochaine fois, on parlera des œufs et des lapins de Pâques!

En attendant, l'histoire continue sur [www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org).

Merci de nous avoir écoutés !

À bientôt !



Retrouvez les autres épisodes et les visuels interactifs sur notre site internet:

[www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org)