

<https://maisondesprovinces.fr/spip.php?article80>



# Le Négus de Nevers

- Les Provinces - Morvan -



Date de mise en ligne : jeudi 23 mars 2017

---

Tous droits réservés Maison des Provinces - Tous droits réservés

---

### UNE PETITE GOURMANDISE : LE NÉGUS DE NEVERS

Charles Grelier, confiseur à Nevers, avait pour habitude de créer chaque fin d'année une nouvelle confiserie qu'il baptisait en fonction d'un fait marquant de l'année passée.

L'un des événements en France en 1901 fût la visite officielle de Ménélik II, Négus d'Éthiopie (le Négus n'est pas une confiserie en Éthiopie... mais un titre de noblesse). L'année suivante, Charles Grelier déposa donc sa nouvelle invention : « Le Négus de Nevers », un caramel mou au chocolat enrobé dans une coque de sucre cuit, dont la couleur était censée rappeler le teint de la peau du souverain éthiopien...



Tous les amateurs de caramels vous le diront... celui-là est à fondre ! Sa forme bombée est parfaitement adaptée au palais, il se dévoile progressivement : la coque de caramel fond doucement dans la bouche pour laisser place aux notes de chocolat et à la texture crémeuse du caramel mou contenu à l'intérieur... un délice ! Le Négus a été décliné par la suite dans une version au café à la couleur un peu plus claire : l'Abyssin (du nom de l'ancien nom de l'Éthiopie : l'Abyssinie). À découvrir également sans hésiter (il est souvent proposé avec le Négus, sous forme d'assortiment).

Depuis 1909, de père en fils, c'est la famille Lyron qui perpétue l'héritage du Négus. La recette de fabrication demeure inchangée, et les Négus sont toujours fabriqués artisanalement.

(source – Blog « la passion du goût »)