

[Si vous Auzier !]

Dragée, la tradition tenue haut

• Texte et photos : S. Berger •

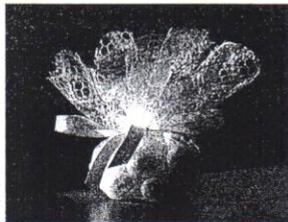
SI L'ON VOUS OFFRAIT UNE FIOLE D'EAU DE BAPTÊME, UN CIERGE DE COMMUNIANTE, OU UN SACHET DE RIZ, AVOUEZ-LE, LES CÉRÉMONIES FAMILIALES VOUS LAISSERAIENT UN GOÛT, SINON PLUS AMER, EN TOUT CAS MOINS... SUCRÉ ! A MONTPELLIER, ENCORE PLUS QU'AILLEURS, OÙ LA DRAGÉE EST UNE VIEILLE TRADITION PÉPÉTUÉE PAR LE DERNIER DES FABRICANTS, AUZIER.

C'est le temps des grandes fêtes de famille. Mariages, baptêmes, communions, toutes ont en commun cette affriolante sucrerie qu'est la dragée. A Montpellier, l'origine de la dragée est méconnue, mais ancienne. D'une tradition de confiserie, ne reste qu'une grande maison de fabrique de dragées, de bonbons, de réglisses... C'est la maison Auzier-Chabernac qui porte haut la réputation de la dragée montpelliéraine. Si elle continue de distribuer ses cornets, boîtes et autres aumônières dans son magasin situé en plein centre ville, la maison a fait prendre la clef des champs à son usine installée depuis 1976, tout près de là, à Saint-Gély-du-Fesc.

Il y règne des parfums de réglisse, de vanille et d'anis... des arômes qui font resurgir une foultitude de souvenirs d'enfance. Peut-être est-ce là, dans ses réminiscences enfantines, le secret de jeunesse de Guy Auzier, aux commandes de l'entreprise depuis 1949. Certes, ses enfants ont repris la maison familiale fondée par le grand-père en 1923. Son fils Jean, technicien, supervise la fabrication et sa fille Magali administre. Mais Guy n'a pas l'intention de couper les ponts pour autant. Il accueille avec jovialité le visiteur curieux et se régale de lui faire découvrir son palais à la Dame Tartine.

Douze heures pour une dragée

La fabrication de la dragée conserve une part de mystère. Comment fait-on pour introduire l'amande dans la coque en sucre ? De la même façon que la cerise dans le chocolat à l'eau de vie...! En tout cas, ce ne doit pas être simple puisqu'il faut pas moins de dix à douze heures réparties sur deux jours pour faire une dragée.



Comment ça marche ? Le sirop vient recouvrir les amandes une quinzaine de fois par heure. L'opération se déroule dans une turbine de cuivre qui tourne sans cesse et dans laquelle souffle un air chaud destiné à faciliter la cristallisation du sirop. "C'est délicat et variable selon le temps," confie Guy.

Plusieurs turbines fonctionnent en même temps, dans un fracas terrible. Le sucre s'en échappe en dansant dans les rayons du soleil, car les aspirateurs n'empêchent pas les fuites.

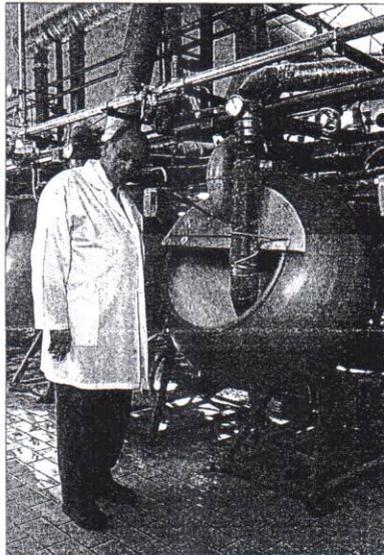
Guy plonge la main et en ressort une poignée de dragées humides, à l'amande effilée. Elle croque sous la dent, en laissant échapper un parfum subtil où l'amande amère n'a laissé que le meilleur. "Elles viennent de Sicile, explique Guy, j'utilise aussi des amandes d'Espagne et de Provence. L'amande et l'épaisseur de sucre font la qualité de la dragée."

Dans de grosses bassines en cuivre, bouillonnent des sirops tricolores destinés à enrober différentes sucreries. Dans la salle à côté, des serpents de guimauve sont découpés en cubes et saupoudrés de sucre glace.

Des plateaux amidonnés s'entassent. C'est là que sont moulés les gommages, les réglisses... avant d'être séchées à l'étuve, retournées, séparées, passées à la vapeur et enrobées de sucre. Une petite trentaine d'employés s'occupent de confectonner et d'emballer les gourmandises.

Entre bonbon et médicament

"Mon père a fondé l'entreprise Auzier en 1923, j'ai pris sa succession en 1949, rappelle Guy Chabernac à été créé en 1890 et nous l'avons reprise en 1971. Nous utilisons surtout cette appellation pour les produits de luxe comme les pâtes vanillées à l'ancienne."



Guy Auzier attentif à la fabrication, pour le plus grand succès de vos cérémonies

Gommages d'acacia au miel des Cévennes, à la réglisse ou à la menthe, les pastilles jouent le jeu de la tradition dans leurs boîtes fleuries.

A Montpellier, depuis Jacques Coeur, la tradition des produits orientaux rencontrait la tradition médicinale pour donner naissance à des confiseries entre médicamenteuses et gourmandises. "Aux XIII, XIV, XVèmes siècles, on fabriquait déjà des réglisses. Quand mon père a commencé, il y avait encore cinq fabricants. On ne faisait que la réglisse. Je me suis mis à la dragée en 51 quand je me suis marié, je me suis dit : je vais les faire. Les premières n'étaient pas formidables !", concède-t-il. Guy remémore la tradition agro-alimentaire assez importante après-guerre. Il y avait à Montpellier, d'après ses souvenirs, cinq confiseurs, quatre biscuiteries, trois chocolateries et une fabrique de confitures. Leur fonctionnement artisanal a rendu leur maintien difficile. "Il y a quarante ans, tous se moquaient de moi car j'étais le plus jeune. Aujourd'hui, je suis le seul survivant !", lance-t-il à regret.

STEPS