

Indémoudable dragée

La famille Auzier continue de fabriquer à Saint-Gély cette confiserie emblème de la fête

HISTOIRE

La même recette depuis l'an 1220

Née au Moyen Âge, la dragée orne encore les tables de cérémonie. Notamment en mai, période des communions

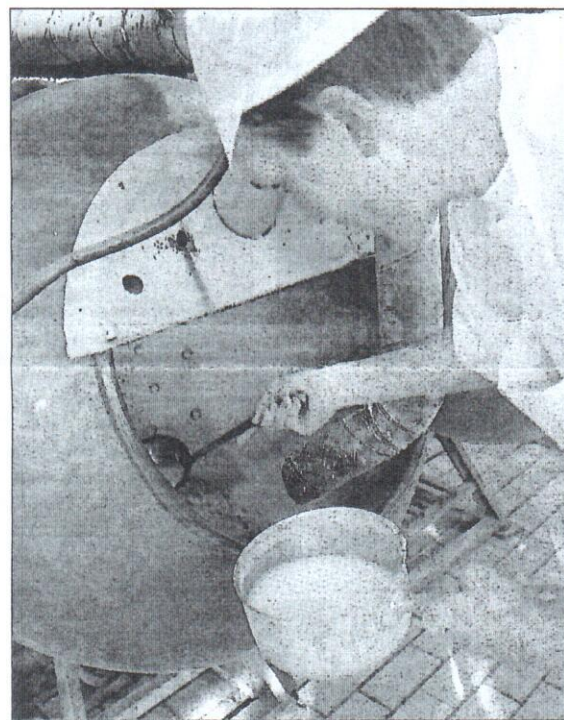
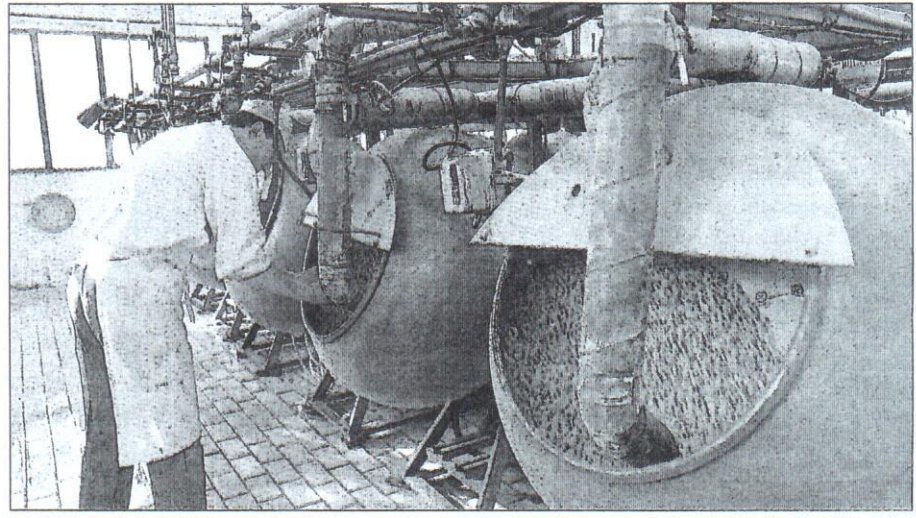
La dragée est de toutes les fêtes. Baptême, communion, mariage... Elle se glisse sur toutes les tables de cérémonie. Qu'elle soit catholique, musulmane, gitane ou même juive, ce n'est pas une question de religion.

La confiserie Auzier, sise à Saint-Gély-du-Fesc, en fabrique depuis plus d'un demi-siècle. Mais les origines de cette friandise sont bien plus anciennes. « La dragée apparaît officiellement à Verdun en 1220 », raconte Magali Auzier, fille de Guy et petite-fille de Léon, le créateur de la fabrique artisanale. Le terme de "drageries" apparaît à la même époque dans un livre de cuisine de Bagdad. Les Perses sont en effet les premiers artistes confiseurs : « Clous de girofle, gingembre, grains de coriandre... sont enrobés dans le sucre fondu. A l'époque, l'issue de table est composée d'hypocras, de fruits secs et de douceurs. Les convives disposent chacun d'un drageoir pour y enfermer ces dernières », affirme l'encyclopédie de la confiserie. Il était également de bon ton d'en offrir aux personnes d'importance ou à celles dont on voulait s'attirer les faveurs. Le goût du sucré se répand à la Renaissance, accentuant la mode des drageoirs. La tradition se perpétue au fil des siècles. La dragée s'offre toujours à l'occasion des moments forts de la vie. La laïcité a énoûssé les règles strictes auparavant en vigueur. Le Larousse du XIXe siècle raconte que le parrain donnait au curé la boîte de dragées de rigueur, en distribuait à la famille et offrait à la marraine une belle boîte de satin... Cette coutume est tombée aux oubliettes mais quelques familles mettent toujours en pratique une version édulcorée.

Au troisième millénaire, la dragée vit des hauts et des bas. Elle fluctue avec la mode du mariage et du baptême. « Il y a dix ans, nous avons subi la crise du mariage. Aujourd'hui, c'est plutôt la crise du baptême », note Guy Auzier. Son entreprise continue pourtant d'en produire près de cent tonnes par an. Il les commercialise dans toute la France. Mais si la recette n'a pas changé, la présentation, elle, s'est adaptée. Toutes les couleurs sont autorisées. Parme, vert pomme, bordeaux ont détrôné les traditionnels blanc, bleu et rose. Boîtes et tulles sont plus sophistiqués. Leur contenance a réduit comme peau de chagrin. « Avant, chaque personne recevait une boîte de 300 g ; aujourd'hui, ils ont un ballotin de 30 g. »

L'époque où les invités jetaient des dragées à la sortie de l'église au lieu du riz est bel et bien révolue. Quelques gitans continuent d'en répandre sur le chemin entre chez eux et l'église. Mais cela reste rarissime. Malgré tout, l'avenir de la dragée est assuré. « Elle trouvera toujours sa place sur une table de fête », promet Guy Auzier. »

Les amandes, récoltées en septembre, sont importées d'Espagne et de Sicile. Elles portent le nom de deux villes de ces pays : Lerida et Evola. Cette dernière est plate et légèrement amère. Il en existe plusieurs variétés, l'Evola est la plus chère. La première est réputée d'un peu moins bonne qualité. La France compte quelques producteurs mais la famille Auzier ne les sollicite plus à cause de problèmes de calibre. « L'amande doit être parfaitement régulière », explique Guy Auzier. Leur fabrication n'a plus aucun secret pour lui. Environ cent kilos de fruits secs sont placés dans une turbine en cuivre. La fabrique en possède une dizaine. Autrefois appelée la "branlante", cet appareil sert à bercer les amandes tandis que le confiseur les recouvre de gomme arabique. Cette substance, tirée de l'acacia du Sénégal, possède trois propriétés : elle empêche l'huile de ressortir du fruit, permet à la couche de sucre d'adhérer et enfin bouche toutes les légères imperfections.

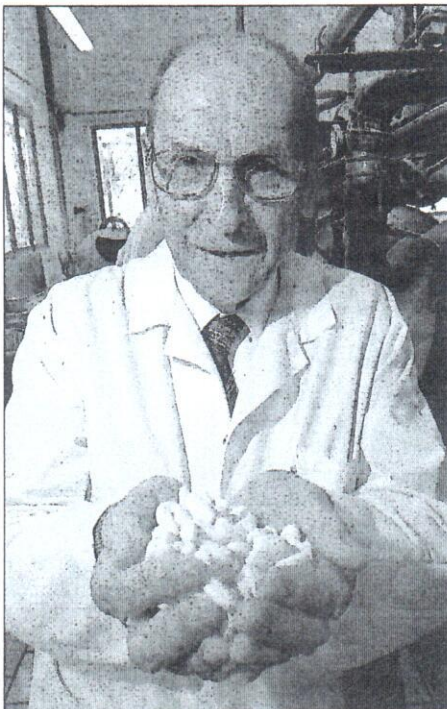


Le sucre avec délicatesse. Une fois les étapes du gommage et du séchage achevés, les amandes sont chargées avec le sirop de sucre. Moment crucial où le confiseur, Jean, l'arrière-petit-fils du fondateur, ne doit avoir la main ni trop lourde, ni trop légère. « La recette est simple, mais l'exécution tout un art », esquisse son père, Guy, dans un sourire mystérieux... « La couche de sucre doit être fine, compacte, à la fois craquante et tendre, explique l'encyclopédie de la confiserie. Lorsque la dragée est croquée, sucre et amande doivent se mêler intimement, sans que l'un ne nuise à la saveur de l'autre. L'enrobage doit donc être parfait autant pour le dosage du sucre que pour la régularité de la robe. » L'enrobage s'effectue en plusieurs fois. Après avoir versé le sirop, un soufflé d'air chaud assèche le bonbon. Au total, huit heures sont nécessaires pour fabriquer une dragée. Les toutes dernières couches sont chargées en colorant. La dragée reste une des confiseries qui en contient le moins. La preuve : il suffit de la tenir un certain temps dans la main pour qu'elle retrouve sa blancheur. Les consommateurs, s'ils apprécient sa régularité, aiment aussi la variété des coloris. Aujourd'hui, tout est permis ! Elles sont ensuite mises à sécher pendant vingt-quatre heures.



Craquantes à souhait, les dragées ne sont pas pour autant prêtes à être dégustées. Elles sont triées sur un tapis roulant en fonction de leur taille et de leur goût. Outre les dragées aux amandes, il en existe au chocolat, noisette, nougatine, pistache et toutes sortes de fruits. Les aînés préfèrent celles au chocolat... elles sont moins dures.

Dans la famille Auzier, on est confiseur de père en fils. En 1923, Léon Auzier crée une fabrique de réglisses à Montpellier, entre le Plan Cabanes et le Jeu-de-Paume. En 1949, Guy Auzier prend la succession. Mais bientôt la rue de l'École-de-Droit devient trop étroite. En 1973, la boutique de la rue du Faubourg-du-Courreau ouvre ses portes. L'épouse de Guy y vend les fameux bonbons tandis que lui délocalise sa fabrique en 1976 à Saint-Gély-du-Fesc. L'entreprise s'étend aujourd'hui sur 2 000 m². Guy Auzier, blouse blanche sur le dos, y officie en tant que membre honoraire. Mais l'homme qui a su développer la petite affaire familiale en solide PME a du mal à décrocher. Excellent confiseur et businessman avisé, Guy rachète les concurrents et gagne en ampleur. Trente-cinq employés s'activent chaque jour dans l'atelier. Parmi eux figurent Jean, son fils, et Magali, sa fille. L'amour des bonbons conduira peut-être les petits-enfants derrière les chaudrons en cuivre... mais ceci est une autre histoire. La fabrique commercialise actuellement sa production dans toute la France. Chez les détaillants mais aussi en grande surface. Un véritable succès.



C'est le poids de sucre qu'utilise chaque année la fabrique Auzier pour confectionner ses dragées et gourmandises. Après avoir mangé des bonbons toute sa vie, Guy Auzier arbore sa belle dentition en promettant que cela ne donne pas de caries. Ce conditionnement en sachet n'est qu'un préalable à l'emballage final. Boîtes aux découpages osés et tulles variés trôneront bientôt sur les nappes, à côté d'une coupe de champagne pour fêter le nouveau-né ou la belle union.