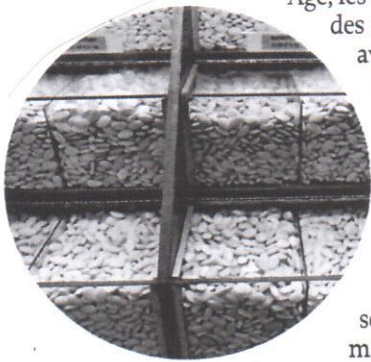


légende, mais aussi sur la réglisse qui la compose, incontestable produit local. Depuis des siècles, cette plante pousse sur le pourtour méditerranéen. Au Moyen Age, les apothicaires en faisaient des décoctions. En 1923, il y avait encore six réglissiers à Montpellier. La maison Deleuze a fermé ses portes. Seule subsiste aujourd'hui l'entreprise Auzier-Chabernac, que dirige Magali Auzier, dernière d'une corporation où la confiserie voisinait avec la pharmacie. «*Ce qui est toujours le cas avec notre gomme propolis-miel-eucalyptus aux vertus antiseptiques!*» Mais le



Ancestrales. Les dragées, prisées dès la Renaissance.

produit leader du confiseur de Saint-Gely-du-Fesc reste la pâte vanillée à la réglisse, toujours fabriquée de façon artisanale à raison de 3 tonnes par semaine! Composition: gomme arabique, sucre roux, sirop de glucose et sucre de réglisse. S'ajoutent à ce bonbon les réglisses au miel – une recette de la maison Chabernac – et la pâte de réglisse, qui se décline à la menthe, à l'anis, à la violette et sous forme de petits personnages. «*Ce n'est pas une spécialité d'ici, mais nous continuons aussi à fabriquer de la guimauve à l'ancienne ainsi que des dragées que, déjà, les "escoliers" de la Renaissance offraient pour célébrer leurs succès.*» Les clients de la confiserie se recrutent dans tous les pays du monde. «*Ce sont de vrais drogués*», s'amuse Magali Auzier, qui déplore que la ville n'ait jamais défendu la réglisse, pour elle seule authentique spécialité traditionnelle. Montpellier a préféré en effet promouvoir une bien artificielle clapassade. **Faite, il est vrai, avec de la réglisse... ■**



Fondant. Une bonne pâte.