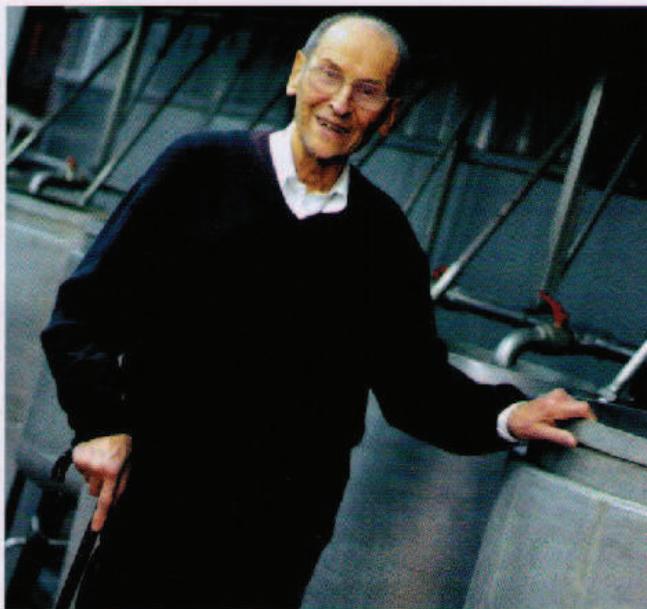




Du bio, du bon, du bonbon!

Texte : Christelle Zamora - Photos : William Truffly

La maison héraultaise Auzier-Chabernac fabrique des spécialités à base de réglisse et de boule de gomme depuis près d'un siècle. Aujourd'hui diversifiée dans la dragée, la réglisse y occupe toujours sa place tandis que le marché bio de la pharmacopée en pince pour le bonbon traditionnel qui soigne.



La gourmandise est incurable et le monde plein de polissons, alors les bonbons c'est tellement bon qu'on n'y résiste pas. Avec sa réputation mi-ange mi-démon, la racine de réglisse a conquis les industriels dès le XIX^e siècle. Aujourd'hui, c'est à Saint-Gély-du-Fesc que sont situés les ateliers du Confiseur Auzier-Chabernac, car Auzier a absorbé Chabernac, la confiserie fondée en 1890 devenant le dernier des cinq confiseurs fabriquant de réglisse, boules de gomme, guimauves et dragées de Montpellier.

Aux portes de la ville éponyme, dans l'usine de Saint-Gély-du-Fesc, deux ateliers s'affèrent à la coupe de réglisse et de pâte de réglisse vanillée. Partout dans la fabrique, une poudre d'amidon de maïs et de sucre glace se répand, légère, tel un manteau de neige paré de ses plus jeunes flocons tandis que dans l'air, flotte un parfum de vanille. Fabriquer des bonbons n'est pas de tout repos

pour les sens, car les machines des ateliers fonctionnent à grand bruit.

Dans ce capharnaüm, à l'orée de la salle des mélanges, la grande silhouette de Guy - 85 ans, père de l'actuelle gérante Magali Auzier et fils de Léon le fondateur - se dresse droite comme un "i". C'est au cœur de Montpellier - rue de l'école de droit - que Léon Auzier a fondé la confiserie dans les années 20. Pendant cinquante ans, les parents de Guy ont œuvré dans un local, au milieu des habitations, avant qu'un incendie ne vienne décider du sort de cette fabrique et imposer son déménagement.

Le bonbon qui soigne

Bien que retraité, notre homme vient encore à l'usine. Ce jour-là, il veut comprendre ce procédé destiné à la guimauve qui met au point un nouveau système de coloration. Onze bannières de couleurs défilent sur un

tapis recouvert d'un mélange de sucre glace et de sucre semoule. Dans l'air, un parfum de fête foraine répand un voile odorant de barbe à papa, de praline et de caramel.

A quelques pas, l'atelier des pures gommes et autres friandises fabrique ses moules. « *Les pures gommes sont parfumées à la réglisse ou aux fruits, au citron, à la fraise, à la menthe ou à l'eucalyptus, les colorants sont naturels et les arômes le sont à 90% en fonction du cahier des charges de nos clients* », commente Kpamegan Kilian, responsable qualité.

En dernier lieu, les gommes font l'objet d'un tri manuel, puis mécanique au stade des trieuses pondérales qui finalisent le conditionnement. La réglisse conditionnée en boîtes passe entre les mains véloces de Marilyn, trente-trois ans de maison. Mais la cerise sur le gâteau, c'est l'atelier des dragées où se déroule l'enrobage. Pas moins de dix-huit chaudrons en cuivre enrobent de sucre

► glace bonbons, roubles-roules et dragées. Un ouvrier y dépose des louches d'un mélange sucré qui recouvre les billes au fil des tours. L'air des souffleries vient finir de les sécher. Dans l'épaisseur d'un bruit incessant, les arômes d'amande et de sucre enlacent les narines.

Le bonbon qui soigne

« Ici la réglisse au miel date de 1890, c'est une spécialité de la maison. Quant à la dragée, mon père l'a développée à l'occasion de son mariage et cela fait soixante ans que ça dure... », argue la discrète Magali Auzier, actuelle gérante de la confiserie et petite-fille de Léon. Sa notoriété, la maison Auzier l'a bâti autour de la réglisse car cette racine poussait jadis à l'état sauvage sur le pourtour méditerranéen. Déjà au Moyen Âge, l'ouverture maritime favorisait son commerce et de surcroît Montpellier, cité de médecins et de pharmaciens, l'utilisait comme base de médicament. *« De toutes les grandes entreprises montpelliéraines d'après-guerre à avoir embrassé ce marché de la réglisse, le confiseur Auzier est le seul à avoir survécu. La maison Deleuze a un temps poursuivi son activité avant de se concentrer sur la revente, avant de fermer elle se fournissait chez nous depuis quinze ans déjà. »*

Magali évoque son enfance : *« Tout le voisinage avait le nez dans la guimauve mais le plus incroyable était ces camions qui déchargeaient des tonnes de sucre par sacs de cinquante kilos en pleine ville. »* Comme dans bon nombre d'entreprises familiales, Magali a pris la place du père un peu par obligation. Avec elle, le marketing, les nouveaux produits et l'image de marque de l'entreprise familiale prennent du galon sans sacrifier les spécialités. Chez Auzier, la fabrication de la pâte de réglisse au miel est traditionnelle : *« J'ai un client qui achète de la réglisse à l'ancienne pour apaiser les douleurs d'œsophage de son épouse. La gomme arabique est très utilisée pour les indigestions. »*

Si à l'origine, la maison travaillait avec des grossistes en confiserie, depuis dix ans déjà des marchés se sont développés avec la grande distribution, Mais aujourd'hui, le bio, la pharmacopée et l'export constituent



des débouchés plus qualitatifs. Avec une production annuelle de quatre cents tonnes, un chiffre d'affaires de 3 M€ et vingt-sept employés, la petite entreprise poursuit son développement si bien que désormais 40 % de sa production est destinée à la parapharmacie. Si le marché traditionnel des gommes arabiques et de la réglisse est peu développé en France, Magali Auzier estime son activité comparable à celle du confiseur Moinet (1852), une très ancienne confiserie de Vichy fabriquant encore des gommes véritables, d'acacia ou arabique, et des bonbons glacés à base d'amandes. Chez Auzier, cent tonnes de gomme sont importées annuellement du Soudan ou du Tchad, une gomme tirée de l'acacia à l'état naturel, en bloc, translucide, ambrée, sans imperfection, avec laquelle elle construit la réputation de sa gamme "bio".

« A l'avenir, la guimauve connaîtra aussi une extension en "bio", comme ces nouvelles références de gommes autour des fleurs de Bach, à base de Rescue, d'orange, de myrtille, et de réglisse. » Depuis quatre ans, le "bio" prend son élan à la fabrique si bien qu'on élabore ici des recettes pour de nouveaux clients à base de produits tendances comme la propolis. Pour la deuxième année, la maison participe au salon allemand Biofach - grand marché bio international - à Nuremberg. L'avenir, Magali Auzier le voit en bio, à l'export et dans l'alicament. Le bonbon qui soigne, c'est une super recette. ♦

