



**Lignée.** Magali Auzier dans sa boutique de Saint-Gély-du-Fesc.

## Ils tiennent la dragée haute

**Institution.**  
La famille Auzier-Chabernac fabrique des confiseries depuis 1923.

PAR HERVÉ DENYONS

C'est comme ça, dès que le printemps revient chez Auzier-Chabernac. Période des communions et mariages oblige, la petite boutique un peu désuète, située à l'entrée de Saint-Gély-du-Fesc, ne désemplit plus, prise d'assaut par les familles à la recherche de dragées. Tendances du moment : on les demande noires ou de couleurs fluo. Pas de quoi surprendre Magali Auzier, la quarantaine, qui dirige l'entreprise familiale depuis une quinzaine d'années avec son frère Jean. Chez les Auzier, présents à Montpellier depuis des lustres, on a toujours su s'adapter aux goûts de la clientèle et innover.

Il y eut d'abord Léon, fils d'un directeur de chocolaterie, qui

décida d'ouvrir sa propre confiserie en 1923, rue de l'École-de-Droit à Montpellier. Après la grande guerre, l'époque est à un peu de douceur, et il se lance dans la fabrication de bonbons à la réglisse et au miel – Montpellier compte d'ailleurs une dizaine de producteurs à l'époque.

Peu à peu, cependant, les goûts vont évoluer vers des bonbons plus tendres ou plus doux. Et les réglisseries ferment les unes après les autres. Sauf Auzier, où Guy, le fils, arrive aux commandes en 1949. Il a alors l'idée de se diversifier en proposant des pâtes tendres vanillées, des guimauves et les fameuses dragées dans sa boutique de la rue du Faubourg-du-Courreau, à deux pas de l'atelier familial. La clientèle locale est séduite et l'entreprise d'une dizaine de personnes tourne à plein régime.

En 1975, Guy Auzier, 86 ans aujourd'hui, rachètera même un de ses derniers concurrents, la réglisserie Chabernac, fondée en 1890. Mais, patatras, un an après, l'atelier prend feu et il est entière-

**23**

**tonnes**

C'est la quantité de sucre de canne utilisée toutes les trois semaines pour fabriquer 400 tonnes annuelles de dragées, bonbons et guimauves.



**Des bonbons mondialisés**

A part le miel, la plupart des ingrédients composant les bonbons Auzier viennent d'autres pays que la France. Poudre de réglisse chinoise, amandes d'Espagne, sucre d'Amérique du Sud et gomme arabique du Tchad ou du Soudan.

ment détruit. Les Auzier décident alors de repartir de zéro. Ils gardent seulement leur boutique du centre-ville mais font construire des locaux neufs et plus grands à Saint-Gély-du-Fesc, au nord de Montpellier. C'est là qu'une trentaine de personnes continuent aujourd'hui de produire les spécialités maison et d'innover.

« Nous avons un fonds de commerce avec les pâtes à la réglisse dont la recette n'a pas bougé, grâce à l'utilisation de produits uniquement naturels, précise Magali Auzier. Mais nous savons nous adapter aux goûts et aux nouveaux packagings. » Pour preuve, les guimauves tutti frutti ou les pastilles aux fruits acidulés apparus récemment sont distribuées aussi dans les grandes surfaces. « Nous fabriquons même pour leurs marques génériques », indique Magali.

**Bio.** Et Auzier-Chabernac s'est également lancé depuis peu dans la production de gammes de bonbons bio pour répondre à la demande des consommateurs. Pari réussi, puisque le chiffre d'affaires de l'entreprise ne cesse de progresser – il est actuellement de 3 millions d'euros. Auzier a même conquis plusieurs marchés européens, par exemple en Allemagne ou en Suisse. « Une de nos difficultés, ce sont les coûts fluctuants des matières premières comme la gomme arabique, ou même le sucre de canne », explique Magali Auzier.

Dans son petit bureau situé entre atelier et boutique, elle doit jongler entre les appels intercontinentaux pour trouver les meilleurs fournisseurs aux meilleurs prix. Et perpétuer ainsi une tradition vieille de quatre-vingts ans. « C'est parfois épuisant, avoue-t-elle. En même temps, lorsqu'on a la chance de poursuivre le travail de plusieurs générations, pas question de laisser tomber la dernière confiserie artisanale de Montpellier. » Tant mieux pour les gourmands ■