

*La réglisse
voisinait avec la
pharmacie, dans
une ville où
Jacques Cœur
avait introduit les
produits d'Orient"*



MAGALI AUZIER **L'ART DE LA RÉGLISSE ET DES GUIMAUVES**

Ua maison Auzier-Chabernac est une institution montpelliéraine depuis 1975. Magali Auzier réalise ses confiseries familiales comme autrefois, à partir des mêmes recettes. La réglisse est un produit typique de la ville, dont l'université de médecine remonte au XIII^e siècle (Rabelais y fit ses études). « La racine de réglisse était un remède d'apothicaire, préconisé en infusion pour la digestion et contre les maux de gorge, raconte Magali. Elle fut importée ici par Jacques Cœur, argentier de Charles VII et premier grand marchand français à commercer avec l'Orient. » Délicieuses, les réglisses noires ou grises (parfumées au miel et à la vanille) sont 100 % naturelles : leur base est constituée de gomme arabique (la résine de l'Acacia senegal ou gommier blanc, qui pousse au Soudan et au Tchad), du sucre et de la réglisse en poudre broyée en Iran. La pâte de réglisse battue est dressée sur un plateau en bois, où elle sèche pendant 48 heures, avant d'être découpée à la machine. Celle que l'on appelle « réglisse coupée de Montpellier » sèche durant un mois entier, le temps de s'affiner et de développer ses parfums. L'autre spécialité de la maison est la guimauve. Sa texture est ferme et ses parfums, entièrement naturels.

auzier-chabernac.com.

(Suite page 120)