

SANS INSISTER SUR LE CLICHÉ DES VOLCANS D'AUVERGNE, IL EST UNE ÉVIDENCE : LA FERTILITÉ DES TERRES DU MASSIF CENTRAL A FAIT GRANDIR UNE CULTURE GASTRONOMIQUE PARMIS LES PLUS ANCIENNES ET LES PLUS IDENTIFIABLES DE FRANCE. LE SALÉ Y DOMINE, FROMAGES, PIÈCES DE BŒUF ET SALAISONS LE DISPUTANT AUX MULTIPLES RECETTES METTANT LA POMME DE TERRE À L'HONNEUR. MOINS CONNUE DU GRAND PUBLIC, LA TRADITION SUCRÉE EST POURTANT BIEN PRÉSENTE. ELLE S'EST DÉVELOPPÉE AU CROISEMENT DE LA QUALITÉ DES EAUX MINÉRALES, DES PÂTURES ET DES LIMAGNES... L'ART DU CONFISAGE, POPULARISÉ ET DIFFUSÉ PAR LA BONNE SOCIÉTÉ DU SECOND EMPIRE, S'EST TRANSMIS ET RÉGALE ENCORE LES PALAIS DU 21^E SIÈCLE.

par Juliette Sabatier

AUVERGNE

TOUTES LES COULEURS DE LA GOURMANDISE

La carte postale d'Auvergne figure plus souvent une vache limousine ou Sallers qu'un dessert ! Mais il serait faux d'en conclure qu'aucune culture du sucré n'a grandi entre les sommets des Puys, les terres bocagères, les sucres pelés et les prairies fleuries de digitales et de gentianes. « *L'image de la pâte de fruit d'Auvergne est celle d'une tradition ancestrale de qualité, qui date du 15^e siècle*, indique Roland Gibert, PDG de Cruzilles, fabricant de pâtes de fruit et fruits confits depuis 1880 à Clermont-Ferrand. *Nous avons le label Entreprise du patrimoine vivant (EPV) pour la perpétuation de ce savoir-faire, mais aussi pour notre capacité à innover. 3 de nos ateliers sont consacrés aux fruits confits, 2 aux pâtes de fruits et pour chacun l'un des procédés employés est traditionnel : cuisson au chaudron, en petites quantités, avec de très fortes concentrations en fruits pour les pâtes, évaporation douce pour les fruits confits.* » Une quinzaine de personnes possèdent ce savoir-faire et le transmettent en interne aux nouvelles générations. Toujours en recherche de nouveaux marchés, Cruzilles a présenté au dernier Sirha un élargissement de gamme : des toppings pour glace (morceaux d'écorces d'orange et de citron confite, morceaux de fruits secs). L'entreprise B to B à 95 %, qui exporte dans plus de 30 pays, conjugue aujourd'hui une fabrication artisanale haut de gamme avec la conception de produits technologiques. L'art du confisage et des confitures sèches s'est historiquement développé dans la région de Clermont-Ferrand en raison des nombreux vergers qui s'y trouvaient. Plus tard, les Limagnes ont été des terreaux adaptés à la culture de la betterave sucrière. C'est ainsi que la technologie de la confiserie a pu se transmettre et se développer jusqu'à aujourd'hui.

TERRES DE FRUITS

De ce passé reste indéniablement une appétence régionale pour les goûts fruités, tant du côté des producteurs que des consommateurs. Elle a sa part dans les réussites d'entreprises

de sud de la région. Par un malin hasard, Erwan Lidouren, ingénieur agricole et agronome natif de Bretagne, a relocalisé dans les gorges de l'Allier, non loin de Brioude, une entreprise de transformation de fruits... Venant du Gard. Le Mas de l'Armandine – la société a gardé son nom de baptême – produit là depuis 2008 des confitures, compotes, coulis etc. biologiques, sans conservateur ni correcteurs d'acidité. « *Je ne revendique pas mes produits comme "auvergnats", mais l'image de nature et de qualité attachée à la Haute-Loire va dans le sens de ce que je souhaite faire*, explique le gérant. *Je ne travaille que des fruits certifiés, que je prends en France tant que je le peux : pomme du Limousin, abricot du Gard, kiwi, pêche, quetsche, mirabelle, coing, rhubarbe... Et sinon, je privilégie la relation directe avec le producteur.* » La croissance rapide de cette entreprise démontre que le succès est possible en étant installé dans une localité que l'on imagine à tort mal desservie. « *D'ici je peux faire partir des palettes pratiquement partout en France dans*

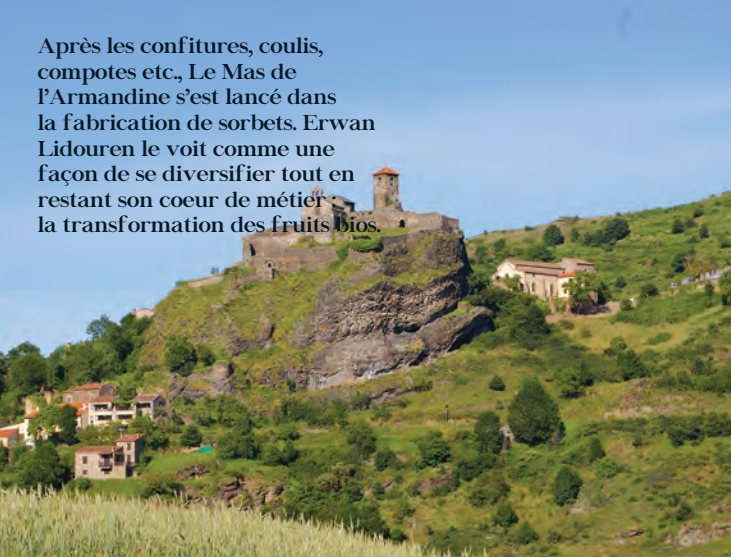
les 24 heures, constate Erwan Lidouren.

Je ne fais quasi que du sur-mesure pour mes clients, plateformes de restauration collective, laitiers (des petits qui font de la transformation à la ferme aux industriels) et secteur de la chocolaterie pour lequel je réalise des fourrages. » Le Mas de l'Armandine a la particularité de proposer ses produits en poches PET, à l'abri de l'air et de la lumière, permettant une utilisation pratique, sans manipu-

Membre du cluster Nutravita Auvergne, Cruzilles a noué un partenariat avec Oxstis (société de matériel sportif) pour développer des pâtes de fruits fonctionnelles. Un autre partenariat conduit l'entreprise à commercialiser ce type de produits énergétiques sur le marché canadien pour les athlètes préparant l'Ironman (triathlon extrême). ▼



Après les confitures, coulis, compotes etc., Le Mas de l'Armandine s'est lancé dans la fabrication de sorbets. Erwan Lidouren le voit comme une façon de se diversifier tout en restant son cœur de métier : la transformation des fruits bios.



●●● lation, et dans des formats extrêmement variés. Les entrepreneurs d'Auvergne savent innover et se positionner dans les tendances de l'agro-alimentaire, tout en restant dans une tradition de respect des produits.

TERRE D'ARÔMES

Une autre société, assez confidentielle pour le grand public, rayonne dans une cinquantaine de pays depuis les verts pâturages de Haute-Loire. Sevarome a été fondée en 1964 par Pierre Paillon, premier MOF Glacier de l'histoire et ingénieur chimiste. Né dans la Loire, il avait choisi d'établir son entreprise de production d'arômes, préparations à base de fruits secs et colorants dans la cité altiligérienne voisine, Yssingeaux, qu'il considérait comme « *le milieu de la France* ». Il a aussi contribué à la création de l'École nationale supérieure de pâtisserie (ENSP). En 55 ans, l'entreprise s'est beaucoup développée en investissant dans la technicité de ses processus d'élaboration : transformation (torréfaction, broyage, cuisson, extraction, fractionnement), formulation (liquides, pâtes, poudres) et mélanges, tout en adoptant une approche résolument premium. Elle est intégrée dans le groupe Nactis depuis le début des années 2000. « *Nous sommes dans l'économie locale mais pas dans le commerce local*, résume Gérard Trivier, directeur d'activité Sevarome. *Notre situation nous permet de travailler facilement avec des partenaires locaux : ENSP, école Bocuse mais aussi écoles d'ingénieurs, chefs pâtissiers,*

chocolatiers confiseurs de la vallée du Rhône... Il y a ici une qualité de vie que l'on ne trouve pas ailleurs et dont bénéficient les collaborateurs de l'entreprise. Nous sommes entourés de montagnes. De ce fait, nous sommes plus attentifs à l'environnement : nous avons la nature sous les yeux chaque jour. »

DES CURES APPÉTISSANTES

Thermalisme et gourmandise ont toujours fait excellent ménage, paradoxalement. Son essor, poussé par Napoléon III, a fait prospérer les commerces de luxe dont la confiserie : la bonne société européenne du XIX^e siècle en cure fréquente les salons de thé et emporte des bonbons en souvenir. Des milliers de curistes se pressaient chaque année à Vichy, la « reine des villes d'eaux », et La Bourboule notamment. Témoins vivants de cette époque, les ateliers de la Confiserie thermale ont été installés en 1887 à Cusset, pour fournir les boutiques vichyssoises. « *Aujourd'hui, nos clients professionnels sont à 30 % dans la région (grandes surfaces, épiceries, pâtisseries, commerces des*



Chaque produit Sevarome comprend 10 à 50 matières premières. La vanille vient essentiellement de Madagascar ; les fruits à coque d'Europe (Piémont, Italie), un peu de Turquie... Aujourd'hui 80 % des produits Sevarome sont naturels. Les artisans représentent actuellement 45 % des clients.



villes thermales), à 65 % en France (grands comptes, industriels) et à 5 % à l'international, précise Bernadette Laviel, co-gérante de l'entreprise. *Nous sommes sur plusieurs marchés de niche et notre petite taille nous permet de répondre rapidement aux demandes des pros, même sur de faibles volumes. Parallèlement la clientèle de particuliers augmente chaque année de 7 à 10 % : les gens recherchent les vrais magasins d'usine comme le nôtre.* » Outre les pâtes de fruits artisanales (40 % de la production), l'entreprise réalise – à façon si besoin – une centaine de chocolats, friandises dragéifiées, fondants et bonbons de sucre cuit. Ceux-ci font partie de la tradition vichyssoise : les sucres d'orge inventés par les religieuses bénédictines ont été implantés à Vichy par un célèbre confiseur local, Larbaud aîné. Et le sucre cuit connaît aujourd'hui un regain d'intérêt : *« Tout ce qui a une connotation de retour à l'enfance a un succès croissant : les quartiers d'agrumes en sucre cuit, la framboise fourrée, le berlingot, les sucres d'orge, ainsi que les bonbons ou parfums spécifiques à la région (myrtille, verveine, angélique), détaille Vanina Fraisse, responsable commerciale et achats. Les dragéifiés/turbinés, qui font dire : « Oh j'en mangeais quand j'étais petit », comme les Petits pois lardons, connaissent le même engouement. »*

LES FRIANDISES ANCIENNES FONT LEUR RETOUR

Bonbons fourrés, fruits confits et liqueurs de plantes dans le sucre cuit ou le chocolat, traditionnels en Auvergne, trouvent aujourd'hui un second souffle. Aurélien André en a découvert toute l'ampleur en reprenant en juillet 2018 la confiserie Saudial, à Cournon d'Auvergne dans le Puy-de-Dôme, et ses 6 turbines anciennes. Son prédécesseur avait transformé, il y a un peu plus de 10 ans, l'entreprise de négoce en fabricant de pralines et chouchous. *« Avec l'équipe motivée et efficace que j'ai trouvée en arrivant, je veux recentrer l'activité sur la confiserie de qualité, la fabrication française et, pour la partie négoce, sur les*

partenariats avec des entreprises tricolores, explique le repreneur, lui-même issu d'une famille auvergnate. Notre objectif est d'augmenter la production de 40 % à effectif constant. » Saudial (historiquement : Société auvergnate de distribution alimentaire) travaille à 70 % avec les professionnels et à 30 % avec les particuliers, via son magasin d'usine. *« La praline garde une image régionale, liée à la vallée du Rhône, elle est appréciée tout comme les bonbons anciens, qui marchent très bien actuellement »,* précise le chef d'entreprise. Il va prochainement ouvrir une boutique à Clermont, qui proposera, outre les dragées de la maison, des glaces en partenariat avec Antolin, à Béziers, dont un parfum conçu avec les pralines Saudial.

ET LE CHOCOLAT DANS TOUT ÇA

La tradition auvergnate ne connaît pas le chocolat... Mais les Auvergnats du XXI^e siècle l'adorent ! Les entreprises de confiserie de la région ont bien saisi le levier de développement que constitue la chocolaterie artisanale, surtout positionnée moyen/haut de gamme. Et des artisans de talents développent chaque jour sur les terres auvergnates leur maîtrise de la fève. C'est notamment le cas d'Elizabeth et Claude Déat de la chocolaterie Le Lautrec Les Origines, qui ont pris la décision



Laviel Chocolaterie Confiserie thermale ambitionne aujourd'hui d'étendre la fabrication et la vente de ses chocolats artisanaux au-delà des fêtes. Parmi les spécialités de la maison, le Carré Vichy rouge ou bleu (pâte d'amande, inclusions d'écorces d'orange et d'éclats de nougatine enrobée chocolat blanc). Cette année, d'importants travaux de rénovation du magasin d'usine sont par ailleurs prévus. ▼



REPÈRES

35 entreprises artisanales de fabrication de cacao, chocolat et produits de confiserie inscrites* :

Allier : 10 - **Cantal** : 3 Sevarome - **Haute-Loire** : 5 - **Puy-de-Dôme** : 35
Elles sont majoritairement de petite taille : 7 sur 10 n'ont pas de salarié ; avec une proportion de jeunes dirigeants conséquente : 20 % (60 % ont moins de 55 ans).

Cruzeilles : 80 à 90 personnes – 9 M€ de CA – Production en hausse de 20 % en 2018

Laviel Chocolaterie Confiserie thermale : 13 personnes – 1,35 M€ de CA

Le Mas de l'Armandine : 6 personnes – CA en hausse de 20 à 30 % par an – 6 personnes

Saudial : 6 personnes – 900 000 € de CA env. au moment du rachat

Sevarome : 37 personnes - Sur 10 ans CA en croissance d'environ 10 %

* Répertoire des métiers des Chambres de métiers et de l'artisanat Auvergne-Rhône-Alpes.

TOURS ET DÉTOURS...



radicale et engagée de ne travailler que les cacaos grands crus pures origines de plantation, plus aucun assemblage. « *C'est un pari, explique Claude Déat. Ce que les gens viennent chercher chez les artisans, c'est la qualité. C'est compliqué mais cela vaut le coup ! On le fait y compris pour les fritures et sujets de Pâques.* » « *Je tenais beaucoup à ce que nous ayons ce niveau de qualité sans devenir inaccessible pour nos clients* », précise Elizabeth Déat. Pour mettre en place les recettes et l'organisation indispensables à ce projet, la chocolaterie fait appel depuis 2 ans aux conseils de Pascal Brunstein, MOF chocolatier. Par ailleurs, la chocolaterie est en plein développement avec l'ouverture d'un 9^e point de vente. Partie de la région clermontoise – Claude Déat a racheté la chocolaterie Le Lautrec à Chamalières en 1994 puis établi le labo de fabrication à Gerzat – l'enseigne essaime à Lyon, Strasbourg et Lille. La culture du cacao semble bien éloignée du Massif central, mais Claude Déat a grandi auprès de parents fruiticulteurs, dans le respect de l'environnement, il boucle donc la boucle en ne travaillant plus que des grands crus de plantation. « *Ce sont les Auvergnats qui ont le meilleur palais !* », assure Elisabeth, qui comme Claude, est native de la région. Leur orientation les place en position de défricheurs : d'un nouveau goût, d'un nouveau marché, d'une nouvelle éducation de la clientèle à des gourmandises de qualité...

REDONNER VIE À LA CHOCOLATERIE DE QUARTIER

Le Lautrec Les Origines est unique en son genre pour sa façon de travailler (voir visuels page 41), mais n'est pas le seul représentant d'une approche qualitative du chocolat en Auvergne. La région souffre, comme tant d'autres, du cercle vicieux

de la dévitalisation des centres-villes. Au rebours de cette tendance, un jeune chocolatier francilien, Adrien Le Roux, a ouvert en 2016 "Au bon chocolat", dans le centre de Montluçon. « *J'ai eu la chance de travailler dans des maisons, chez Sylvain Lauwerier à Bois-Colombe et Sébastien Papion à Orléans, où l'on touchait à tout et où l'on faisait nous-mêmes pralinés, pâte d'amandes, pâtes de fruit,* raconte le jeune chocolatier. *Les Bourbonnais (attention, à Montluçon*

L'entreprise Saudial prend actuellement un tournant qualitatif : production augmentée, catalogue recentré sur les produits de confiserie haut de gamme, installation d'une boutique en centre-ville de Clermont-Ferrand...

Côté clients B to B, elle surfe sur son image régionale, la recherche de produits français, voire de circuits courts, par les distributeurs. ▼



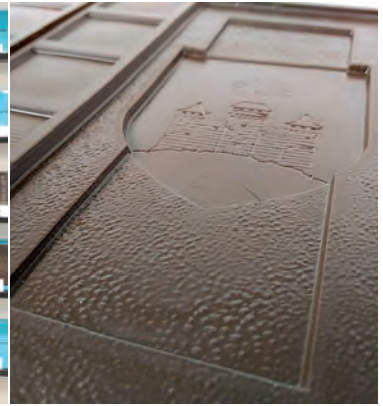
LA PASTILLE DE VICHY : LE MÉDICAMENT DEVENU BONBON



N'oublions jamais que les apothicaires ont été les premiers pourvoyeurs de confiserie ! Le sucre issu de la canne étant, comme les épices, considéré comme un remède et un fortifiant. Les pastilles Vichy s'inscrivent indirectement dans cette histoire. Le chimiste, Jean d'Arcet fils, qui mit en évidence les vertus digestives du bicarbonate de sodium naturellement présent dans les eaux du bassin vichyssois, eut, en 1825, l'idée de réunir ces propriétés dans un cachet. Le procédé fut immédiatement repris par des pharmaciens et des confiseurs locaux, puis perfectionné après 1850, période à laquelle la forme octogonale est adoptée par la Compagnie fermière de l'établissement thermal de Vichy. La pâte composée de sucre et de sels minéraux, aromatisée à la menthe, est coulée puis découpée et séchée. Dans les années 1950, la fabrication par compression remplace cette technique initiale. Les pastilles d'aujourd'hui sont toujours parées de qualités médicinales – chacune contient 2,5 g de sels minéraux – et connaissent une immense notoriété dans l'hexagone. Elles ne sont plus produites que par 2 fabricants, sur place : un industriel français, Carambar & Co, et une entreprise artisanale familiale, Moinet, depuis 1852.



Adrien Le Roux fait partie des coups de coeur du Guide des croqueurs de chocolat cette année. Il met sa créativité au service des goûts dans ses bonbons de chocolat, mais aussi de créations visuelles comme cette tête de lion, reproduite à partir d'une fontaine bien connue des Montluçonnais, au pied de l'église Saint Pierre.



« Nos chocolats sont très peu amers, même les tablettes à 90 % : nos pures origines de plantation sont le haut du panier, mais nous voulons surtout que nos clients prennent plaisir à les déguster. » Tel est le crédo de Claude Déat. La gamme d'une vingtaine de bonbons se décline en séries comprenant la ganache pure origine, le praliné et des bicouches fruités. Et cette année, les sujets de Pâques sont imaginés, entre autres, avec un Mexique au lait 42 %, réconfortant mais peu sucré. ▼

on ne se dit pas Auvergnat) m'ont bien accueilli : ils aiment les bons produits, sont souvent dans la dynamique de manger moins mais mieux et ils étaient dans l'attente qu'un chocolatier se réinstalle... » Malgré un contexte difficile, Adrien Le Roux réussit donc à se développer, en utilisant certains produits locaux (miel, safran) et en créant des gourmandises en référence à la culture locale : tablettes de 250 g au blason de la ville, « Vues de Montluçon » (bouchées pralinées-feuilletées)... « Je l'avais fait pour les touristes, mais en fait je touche les Montluçonnais, attachés à l'histoire et à l'architecture. » Ce succès montre que les chocolatiers exigeants peuvent parfaitement percer en terres de confiseurs. Et que les Auvergnats ont beaucoup de goût ! ■

