

GRANDE HISTOIRE, MYTHES, CONTES ET RITES...  
LA GASTRONOMIE MÉRIDIONALE EST SI CHARGÉE DE SENS  
ET DE SAVEURS QUE L'ON NE SAIT OÙ DONNER DE LA TÊTE  
ET DES PAPILLES. LE POURTOUR MÉDITERRANÉEN EST  
UN PAYS DE SUCRE AVANT D'ÊTRE UNE TERRE DE CACAO.  
MAIS LES ARTISANS DU 21<sup>E</sup> SIÈCLE DÉMONTRENT CHAQUE  
JOUR QUE L'UN N'EMPÊCHE PAS L'AUTRE !

o *par Juliette Sabatier*



# PROVENCE

TOURS ET DÉTOURS...

# MÉDITERRANÉE

## TOURS ET DÉTOURS...

# DES FRUITS DE LA TERRE

## AUX DÉLICIES DU PALAIS

**L**es régions qui bordent la Méditerranée sont des pays de Cocagne. Leurs cœurs culturels et économiques se sont toujours trouvés dans les arrière-pays, là où les sols fertiles voient fleurir les vergers au printemps. La figure de Nostradamus, qui vécut entre Saint-Rémy-de-Provence et Salon-de-Provence en passant par la faculté de médecine de Montpellier, témoigne de l'ancienneté des traditions gourmandes dans cette région. Apothicaire avant d'être astrologue et prophète, il consacra plusieurs ouvrages aux "confitures", c'est-à-dire aux bienfaits de la confiserie : le fruit confit dans le sucre, rapporté par les Croisés, a des vertus pour le corps et l'âme. La chose est entendue dès la deuxième moitié du 16<sup>e</sup> siècle même si la pratique de la confiserie (au miel) est attestée depuis l'Antiquité romaine. Côté Provence, la gastronomie sucrée se porte bien, avec des entreprises de types et de tailles diverses : des confiseurs et chocolatiers d'excellence, des PME spécialistes des matières premières qui fournissent les pâtisseries de la région et du pays (voire exportent), quelques industriels, aussi.

### UN CARACTÈRE BIEN TREMPÉ

« Nous avons la chance d'avoir énormément de typicité en Provence : des herbes de la garrigue, thym, romarin, lavande, à la fleur de sel de Camargue, des abricots du sud de la vallée du Rhône au miel de lavande, énumère Philippe Segond, MOF pâtissier-confiseur 1991, qui se définit comme "Provençal,

"NOUS AVONS LA CHANCE D'AVOIR ÉNORMÉMENT DE TYPICITÉ EN PROVENCE."

PHILIPPE SEGOND

Aixoise et fier de l'être". Quand on est profondément créateur, il est facile de faire des assemblages avec tous ces ingrédients. » Issu d'une famille d'hôteliers-restaurateurs réputée, aixoise depuis plus de 200 ans, il perpétue et réinvente certaines spécialités :

une pâte de calisson à l'abricot confit, d'autres au thym, au romarin, à la framboise, à l'infusion de fleur de lavande... Il fabrique, entre autres, une ganache à l'infusion de romarin (« par réaction chimique, celui-ci fait légèrement cristalliser la ganache ») : « Même pour le profane, quand on a en bouche une

infusion de thym, on sent la Provence, de même pour les pralinés bien parfumés... Les clients touristes, étrangers comme français, recherchent cela. » Philippe Segond parle avec un grand respect des producteurs chez qui il s'approvisionne en direct pour assurer la fabrication des douceurs : fruits confits, fleur de sel en Camargue, vin de Rasteau, amandes de Provence, miel de lavande de Forcalquier... Il s'inscrit ainsi dans l'Histoire provençale : ce sont les fruits de la terre et du soleil qui, de tous temps, ont guidé les mains des artisans.

### DES FRUITS DU SUD AU FRUIT DES TROPIQUES

« Le chocolat n'est bien sûr pas provençal mais en association avec les produits locaux ils permettent de diversifier la confiserie, de faire ressortir le goût des amandes, des pralines... », explique Jean-Marc Doucet dont l'entreprise (lire notre article p. 42) marche depuis toujours sur les deux jambes que sont le chocolat et la

### FLEURON MONDIAL DE LA CONFISERIE

Pour des raisons climatiques évidentes, le sud de la France est une terre de confiseurs plus que de chocolatiers et, plus récemment, une région de pralinés plus que de ganaches. Pour conserver et déplacer l'incroyable diversité de fruits disponibles dans les vergers, les commerçants-voyageurs ont fait naître les premiers confiseurs. La cerise Bigarreau Napoléon, le melon de Cavaillon (et plus généralement le melon confit indispensable aux calissons, lire notre article p. 18), l'abricot rosé de Provence, mais aussi l'angélique, la poire, la prune et les écorces d'agrumes... 10 jours de confisage sont en général nécessaires pour créer l'osmose, mais avec une grande variabilité selon le taux de matière sèche, la texture fibreuse et les préférences du confiseur. Ce savoir-faire est reconnu et institutionnalisé dès le 14<sup>e</sup> siècle, avec pour capitale : Apt. Il est devenu un atout économique de la région, la production s'étant concentrée dans les années 1960 avec la création d'Aptunion. Le musée du fruit confit a ouvert ses portes cette année, avec des espaces très tournés vers le grand public et la défense de la marque "fruit confit d'Apt". Les pâtes de fruits et fruits confits font toujours partie du top des ventes dans les pâtisseries-confiseries-chocolateries du pourtour méditerranéen, avec, pour ceux qui le proposent, un pic sur les marrons glacés à Noël. Peut-être avec une pointe de chauvinisme, Philippe Segond affirme : « Les meilleurs de France, c'est Corsiglia ! » Ce fabricant basé à Aubagne perpétue en effet depuis 6 générations la tradition des marrons de Collobrières, village lové dans les châtaigneraies du massif des Maures.





confiserie. Quoique clémentes, les températures méditerranéennes, n'autorisent pas (encore) les plantations de cacao. Mais très logiquement, la profonde culture des matières premières propre aux confiseurs méridionaux les a amenés à s'approprier l'art chocolatier. Jean-Marc et Franck Morin, qui dirigent aujourd'hui la chocolaterie du même nom à Donzère dans la Drôme provençale s'inscrivent précisément dans cette démarche. Leurs ascendants ont appris à transformer la fève dans la fabrique industrielle d'Aiguebelle (dans la Loire, aujourd'hui filiale de Cémoi), avant de fonder leur propre maison, en transformant la ferme familiale. De la valorisation des fruits du verger à celle des fèves de cacao, il n'y a qu'un pas que la famille Morin a progressivement franchi, s'équipant et se perfectionnant au cours des années 1960-70. Et depuis les années 2000, Jean-Marc et Franck travaillent des grands crus et des chocolats de terroir, s'approvisionnant en direct autant que faire se peut : Pérou, Nicaragua, Vietnam notamment. « *Nous sommes ici parce qu'il y a une histoire, ce patrimoine historique et industriel, explique Franck Morin. Notre ancrage dans le sud de la France se retrouve aussi dans le fait que nous faisons une majorité de bonbons sur base pralinée. Nous produisons par ailleurs une quinzaine de variétés d'amandes et mon père travaille avec un pépiniériste pour en développer de nouvelles.* » Tablettes et couvertures, pralines, nougats, bonbons de chocolat (vendus exclusivement à la boutique de la fabrique) et « *confitures quand on a le temps* » : la maison Morin mise sur des productions maîtrisées et précises, avec une attention aux



**Le Sainte-Victoire,** l'un des gâteaux signatures de Philippe Segond, en forme de calisson : biscuit amande, abricot rôti, crème brûlée au safran de Pont-Royal, mousseline au calisson. Un concentré de Provence !

## TOURS ET DÉTOURS...



enjeux sociaux et environnementaux très marquée. « *Nous nous sommes toujours positionnés sur des matières premières dont le prix peut être élevé mais qui se justifient pour faire des produits d'exception*, précise Franck Morin. *Je n'imagine pas que le développement de notre entreprise puisse se faire en entraînant des souffrances chez les producteurs.* »

## NEZ EN PROVENCE

Appétence pour les saveurs naturelles, mais aussi pour les grillés, les pralinés... Les méridionaux aiment la suavité, mais pas que ! Le goût provençal est naturellement porté sur les senteurs marquées : aromates, épices, huiles et extraits parfumés... On les retrouve dans les pâtisseries sèches familiales, répandues dans tout le bassin méditerranéen, qui intègrent l'huile d'olive (gibassier, pompe, oreillettes), la fleur d'oranger (fougasse, gâteau des rois) et les épices (fenouil dans le pignolat, anis dans les navettes etc.). La consommation actuelle intègre tout cela pour une clientèle qui voyage de plus en plus, dans et hors Hexagone. « *En Provence, quand on travaille le chocolat noir, on veut du vrai du parfum, pas trop d'attaque, pas trop d'astringence, mais du parfum ! À Aix comme à Paris, les amateurs de bonbons de chocolat aiment sentir autre chose que le chocolat : l'aromatisation doit ressortir* », analyse Philippe Segond, qui vend dans ses 2 boutiques deux tiers de chocolat noir pour un tiers de lait.

Jean-Marie Bertrand, artisan chocolatier à Salon-de-Provence rejoint ce constat : « *Les Provençaux aiment bien le sucre, c'est clair, et pas forcément les pourcentages de cacao*

*les plus élevés* ». Il perpétue la tradition inventée par son père, créateur de l'enseigne et du bonbon de chocolat "Nostradamus" (pâte d'amandes, écorces d'orange confites, enrobé de chocolat blanc)... qui est devenu une spécialité de la ville ! « *Quand les gens repartent, ils emportent un petit bout de Salon avec eux* », explique le chocolatier. Pour une clientèle majoritairement locale, il met en vitrine une trentaine de recettes, pralinés maison et ganaches parfumées (dont l'"Anaïs" à l'anis), qu'il renouvelle régulièrement avec la particularité de couler ses propres liqueurs : pastis, génépi (pour Noël), d'amande... Il prend bien sûr des amandes locales et travaille beaucoup les fruits d'été de la région, en confitures surtout, ainsi que les dragées, très prisées de sa clientèle.

## AU-DELÀ DES FRONTIÈRES PROVENÇALES

Dans le sucré comme dans la gastronomie en général, la Provence est quasiment une marque, identifiée par ses couleurs, ses sons (la cigale), ses saveurs. « *Je suis convaincu que l'image de la Provence se vend partout dans le monde*, juge Jean-Marc Doucet, qui exporte lui-même 15 % de ses productions. *La région est synonyme de naturalité, de savoir-vivre, d'authenticité. Tout cela est véhiculé par la terre de Provence.* » La notoriété de cette région historique éclipsé quelque peu les autres terroirs méditerranéens. De la vigne aux olives en passant par les amandes, les abricots etc., les matières premières nobles se retrouvent pourtant au-delà de la Camargue, dans le Languedoc. « *Si l'on regarde la zone allant de Menton à Perpignan, le Languedoc apparaît*

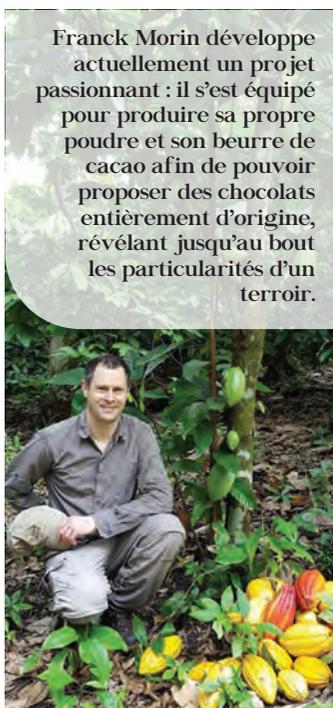


## L'AMANDE DE PROVENCE : UN ENJEU MONDIAL

La production mondiale d'amandons dépasse 1,1 million de tonnes (soient 3 Mt d'amandes avec coques) dont plus de 800 000 tonnes aux Etats-Unis, essentiellement en Californie. Ces chiffres ont doublé en 40 ans et les échanges mondiaux, importations et exportations, ont été multipliés par deux au cours de la dernière décennie.

La production française avoisine 500 tonnes par an, essentiellement issue de Corse, de la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur et du Languedoc-Roussillon. Elle se situe bien en-deçà des volumes transformés et consommés, entre 25 000 et 30 000 tonnes annuelles.

Producteurs et transformateurs se sont réunis dans un plan de relance de l'amande de Provence, qui consiste en un accord sur un prix d'achat avantageux pour les agriculteurs et un programme visant à replanter 1 000 ha d'amandiers en 5 ans, 2017 étant l'année de démarrage. La chambre d'agriculture apporte son appui technique : validation des parcelles en fonction de leur sol et de leur exposition – l'amandier étant un arbre fruitier relativement fragile – et conseils.



Franck Morin développe actuellement un projet passionnant : il s'est équipé pour produire sa propre poudre et son beurre de cacao afin de pouvoir proposer des chocolats entièrement d'origine, révélant jusqu'au bout les particularités d'un terroir.





Le Nostradamus, à la fois nom de l'enseigne et du bonbon star de Jean-Marie Bertrand. Des saveurs hyper locales, un chocolat très gourmand et la référence au gourmet-prophète assurent à cette spécialité de Salon-de-Provence une grande notoriété.



## LA VIVACITÉ DES 13 DESSERTS DE NOËL EN PROVENCE

« Il y a une âme dans cette tradition, elle est encore très bien implantée, témoigne Philippe Segond. L'Alsace et la Provence sont sans doute les régions dans lesquelles les rituels de Noël sont les plus présents. » Les 13 desserts réunissent les fruits secs qui représentent les 4 ordres religieux, les fruits secs (figes, dattes, pruneaux, noix), les fruits de saison (orange, pomme, poire) frais ou confits, la pompe, le nougat blanc et le noir et les calissons... Chaque famille ayant bien sûr sa propre liste ! La culture de fêtes de fin d'année ne s'est pas perdue dans la modernité provençale. Il ne s'agit bien sûr plus de consommer 13 assiettes sucrées au terme du "gros souper" du réveillon ! Mais les pâtisseries, chocolatiers et confiseurs provençaux intègrent ces saveurs symboliques dans leurs recettes hivernales.





# Silvarem

FRUITS SECS

*L'excellence du fruit sec depuis 75 ans...*










Z.I. Les Manteaux - 89330 Saint-Julien-du-Sault - Tél. : 03 86 63 29 75 - Fax : 03 86 63 20 01 - info@silvarem.fr

[www.silvarem.com](http://www.silvarem.com)



Symbole de son engagement dans et pour son territoire d'adoption, cette année Bernard Manguin a composé sa carte de bûches de Noël en référence à des sites phares : Lac de Salagou, Grotte de Clamousse, Saint-Guilhem-le-Désert...



À la chocolaterie du Blason, Bernard Manguin réalise ce chocolat avec une eau de vie d'un raisin local, la Fine-de-Montpeyroux, du nom d'un village sur les terrasses du Larzac... Une appellation en pleine explosion.



*un peu pauvre en spécialités comparé à d'autres départements, estime Bernard Manguin, qui dirige la Chocolaterie du Blason à Clermont-l'Hérault. La culture de la gastronomie pâtissière et chocolatière est plutôt récente ici... On a une identité forte sur le vin, pas sur le sucré.* » Arrivé il y a un peu plus de 25 ans, Bernard Manguin s'est progressivement spécialisé dans le chocolat – à mesure qu'il développait une allergie à la farine – et s'exprime aujourd'hui dans des bonbons haut-de-gamme, très ancrés dans les saveurs et les matières premières locales. La clientèle, cependant, n'est pas exclusivement du coin : « *Entre les locaux qui partent en vacances, les Belges et les Anglais qui s'installent et les touristes l'été, la saisonnalité est assez peu marquée. Comme la clientèle afflue de partout, elle apporte sa culture gastronomique, elle pose des questions sur l'origine du cacao (je viens de créer ma propre couverture au laboratoire Or Noir de Barry Callebaut) et ce qui marche le mieux ce sont les ganaches pures et le chocolat noir.* » Les recettes de la Chocolaterie du Blason sont composées avec les fruits de la région, les herbes de la garrigue, le miel du lac du Salagou et jusqu'à la violette de Toulouse. Bernard Manguin propose aussi des associations marquées comme abricot et pastis (un chocolat très remarqué par le Guide des Croqueurs cette année). Attentif aux évolutions sur son territoire et constatant que l'œnotourisme se développe dans le Languedoc, le chocolatier organise des rencontres annuelles avec des viticulteurs qu'il sélectionne pour une dégustation à destination du grand public, au cours de laquelle une association vin-chocolat est présentée. On assiste ainsi, sur le versant languedocien de la Méditerranée, à l'émergence croissante d'artisans chocolatiers et confiseurs (mais aussi de glaciers) exigeants, qui font le pari de travailler les produits locaux et d'inventer des recettes du terroir en suivant les critères actuels de la modernité : traçabilité, développement local, vigilance aux tendances (recettes désuées) et aux attentes d'une clientèle qui s'internationalise. ■