

Les 50 ans sucrés des Boudet

Économie. Les enfants de Monique et Christian ont repris le flambeau pour développer la confiserie familiale. Rencontre.

Institution

Plus qu'une institution, depuis avril 1968, date de sa création, la confiserie Boudet a su convertir de nombreux Piscénois avec ses fameux berlingots, une spécialité locale que Christian et Monique ont su préserver depuis tout ce temps. Un demi-siècle plus tard, l'entreprise familiale existe toujours et au fil des années, elle s'est même développée au niveau de sa gamme de produits. Aujourd'hui, les enfants du couple ont repris les rênes et continuent à perpétuer cette vieille tradition culinaire. Découverte.

À l'ors que certains s'apprêtaient à jeter des pavés sur les forces de l'ordre (mai 1968 oblige), à Pézenas, dans le foyer de Christian et Monique Boudet, on pensait à un tout autre défi qui allait orienter leur vie et surtout de leur avenir professionnel. Alors jeune pâtissier de 34 ans, Christian s'est intéressé à une spécialité piscénoise : le berlingot. Une friandise appréciée qui était à l'époque fabriquée par le confiseur de la cité, Henri Benezech.

Le secret de la recette dévoilé 400 ans après

Cette recette, gardée secrète depuis 400 ans (lire ci-contre la légende), et transmise de père en fils chez les confiseurs, a finalement été confiée à Christian Boudet contre monnaie, par son détenteur. Formé par ledit confiseur à la fabrication du



■ Christian et Monique Boudet ont créé la confiserie en avril 1968. Depuis, ils ont transmis leur passion à leurs enfants.

berlingot, Christian a ensuite lancé son affaire, rue Franklin, rue des Orfèvres, puis place Gambetta (où se trouve encore aujourd'hui la boutique), avant de déménager son atelier en 1974, sur les hauteurs de la ville, chemin de Saint-Christol.

« J'ai démarré avec une caserole en cuivre, une plaque de marbre, une paire de ciseaux et quatre étouffoirs, se souvient-il. Et après le succès de mes fabrications, j'ai eu l'idée de monter ma boutique et de divulguer le secret de fabrication en ouvrant mon atelier aux visiteurs. L'été, je passais jusqu'à 500 kg par jour. Tout à la main... À l'époque, il n'y avait que trois parfums : menthe, anis et citron. Et

café aussi, quand c'était trop cuit et que le sucre prenait une couleur bronzée. Ensuite, dans les années 80, avec l'arrivée de l'aspartame, les

ventes ont connu une baisse... ». Bon pied bon œil, Christian est toujours là. Monique n'est jamais bien loin non plus. Durant toutes ces

années, ils ont travaillé ensemble, lui au fourneau, elle entre boutique et maison, où leurs cinq enfants se sont épanouis dans cette atmosphère sucrée. Les époux Boudet c'est du solide. Pensez donc, 54 ans de mariage et toujours l'œil attentif l'un pour l'autre. Ils sont l'âme de cette entreprise familiale et ce n'est pas prêt de s'arrêter. « À 84 ans et cinq mois, je fais encore les livraisons », confie Christian avec un sourire espiègle. Preuve que la confiserie ça conserve !

MICHELLE RIVIERE
redac.pezenas@midilibre.com

► Visite gratuite de la fabrique du 15 avril au 15 septembre, du lundi au vendredi de 9 h à 11 h 30 (dernière cuisson). Contact : 04 67 98 16 32.

Une légende datant du XVII^e siècle

Au XVII^e siècle, lors d'importants marchés qui animaient les rues de la Foire, Saint-Jean et la place au Bled, à travers les étalages et les marchands ambulants, on pouvait apercevoir un Africain en costume du pays, qui déambulait en tenant une planchette sur son épaule, sur laquelle était posé un énorme pain de sucre cuit. Son propre poids le faisait descendre lentement jusque dans sa main. L'étirant, il en

vendait des morceaux aux passants. À la fin de chaque pain, il retournait chez le pâtissier qui l'avait hébergé, pour cuire du sucre en changeant son arôme, tantôt à la menthe ou à l'anis, tantôt au café ou au citron... Lorsqu'il se sentit vieillir, avant de repartir vers son pays, par reconnaissance et pour remercier celui qui lui avait prêté son toit et ses outils, il lui confia son secret de fabrication.

EN COULISSE

La forme du berlingot

Contrairement à son nom qui désigne une forme tétraédrique, le berlingot de Pézenas est de forme plutôt longue, car à l'origine, il était coupé à la main. Les cuites (cuissons) étaient alors faites pour 3 kg de sucre seulement. Pour pouvoir passer à 10 kg, le sucre refroidissant trop vite, le confiseur Piscénois a dû moderniser la phase de coupe, en utilisant des cylindres de bronze, d'où la forme actuelle du berlingot de Pézenas, qui s'adapte finalement bien mieux aux palais.

EN CHIFFRES

850

C'est le nombre de kilos de bonbons réalisés en une semaine (sur 5 jours) à l'issue des 8 à 10 cuissons par jour.

34

C'est le nombre de parfums (biologiques) élaborés par les confiseurs Piscénois. Un clin d'œil au département de l'Hérault auquel sont très attachés les Boudet. Ils usent de colorants naturels pour différencier les parfums. Le rouge, c'est de la betterave ; le vert de la chlorophylle ; l'orange de la carotte ; le jaune du curcuma ; le marron du cacao ou du café ; le violet du chou rouge... De quoi décomplexer les amateurs de sucreries qui hésiteraient encore à croquer dans ces savoureux bonbons.

Accueil, packaging et site web... pour les filles

La boutique. Des trésors de sucreries à regarder et à déguster.



■ Trois filles aux manettes, dont Myriam à la boutique.

Après la visite de l'atelier de fabrication, un petit tour s'impose à la boutique. Là, des trésors de sucreries s'offrent aux yeux et aux papilles. L'entreprise familiale a optimisé l'espace en mettant en vitrine ses autres spécialités sucrées.

Ainsi, caramels au sel de Guérande, calissons ou aux figues côtoient les nougats blancs et noirs, les pastilles au miel et nougaines aux

pignons de pins et graines de sesame... Au milieu, bien sûr, trônent en bonne place les berlingots, mais aussi les chiques, les chocolats et autres douceurs... Les boîtes colorées, les sachets et coffrets enrubannés sont du ressort de Myriam, l'accueil et l'administratif d'Agnès, et le développement du site web relève de Marie-Thé, les trois filles de Christian et Monique.

Jean-Marie dans la droite lignée !

Fabrication. Pâtissier, confiseur et chocolatier, il est le maillon fort de la famille.

Depuis 1993 que Jean-Marie Boudet a pris la suite de son père, la passion ne l'a pas quitté. Il suffit de le voir à l'ouvrage, mais aussi de l'entendre parler de son travail... Intarissable sur le sujet, il prend un grand plaisir à répéter, au fil de chacune des visites, de quoi est fait ce fameux berlingot.

De l'eau, du sucre et du glucose

De l'eau, du sucre, du glucose et enfin la magie opère. Devant les yeux écarquillés des visiteurs, et une fois la température atteinte (160°), il verse le contenu du chaudron en cuivre sur la table en fonte. Là, il demande : « Savez-vous pourquoi je me sers d'un chaudron en cuivre ? » Devant la perplexité de ses hôtes, il répond : « Parce que le cuivre est un métal inerte et aucune bactérie ne peut s'y développer. Est-ce que vous savez que c'est le deuxième conducteur de chaleur après l'or... ». Et bien non, on ne savait pas. Ensuite,



■ Jean-Marie Boudet, le fils, est aux manettes de la confiserie familiale depuis 1993.

il ajoute sur une toute petite partie de la pâte, le parfum et le colorant. C'est ce qu'il appelle le « filet ». Enfin, le plus gros morceau, « la masse » est déposée sur la batteuse, afin d'obtenir la base du berlingot... Les deux (filet et masse) seront ensuite réunis entre

deux cylindres pour ne faire qu'un, et donner la forme du fameux bonbon. En période festive, comme à Noël ou à Pâques, Jean-Marie investit son autre laboratoire, ou Pères Noël, lapins, poules et cloches voient le jour. Les odeurs et la douce chaleur mêlées à la gen-

tillesse des hôtes, font de ce moment une parenthèse sucrée dont on en sort que bien plus tard, juste après avoir terminé son paquet de sucreries.

► Les 8 et 10 mai, fabrication toute la journée à l'occasion de portes ouvertes.