

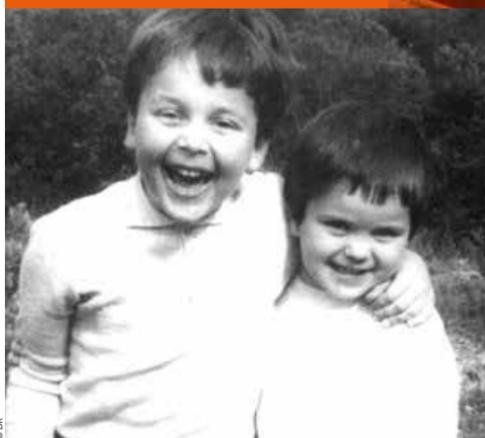
EN IMAGES

Magali Auzier

Troisième génération de confiseurs

Magali et son frère Jean ont pris la suite de Guy, leur père, lui-même successeur de Léon, leur grand-père. Trois générations de Montpelliérains. Les uniques et derniers fabricants confiseurs de la région. Quand en 1923, Léon crée la Maison Auzier, il y avait cinq confiseurs à Montpellier. Ils fabriquaient tous réglisse, boules de gomme, guimauve et dragées, dans la plus stricte tradition héritée des confiseurs du Moyen Âge. La réglisse du pourtour méditerranéen et la gomme acacia d'Orient étaient alors introduites par Jacques Cœur, en transitant par le port de Lattes. Installée rue de l'École de droit, puis rue du Faubourg du Courreau, la Maison Auzier s'est agrandie en 1975 en rachetant la confiserie Chabernac, un concurrent qui avait pignon sur rue depuis 1890. À la suite d'un incendie, le magasin reste sur place, mais l'atelier s'installe à Saint-Gély-du-Fesc, dans des locaux plus vastes, plus modernes. Aujourd'hui, l'entreprise tourne à plein régime, s'exporte à l'international. Et se diversifie : alicaments, gamme bio... C'est une entreprise moderne au savoir-faire d'exception, distinguée par le label *Entreprise du patrimoine vivant* (EPV).

Magali Auzier //
Gérante de la Maison Auzier-
Chabernac, fabricant confiseur
(auzier-chabernac.com).
Née le 1^{er} février 1967 à Montpellier



Les spécialités de la Maison Auzier-Chabernac ? La réglisse au miel, la pâte de réglisse, la pâte vanillée, les boules de gomme, les guimauves, les dragées. Ce sont des confiseries que nous réalisons à partir de produits naturels et bio, sans colorant, ni additif.



Nous sommes une trentaine à travailler sur l'ensemble de l'usine et des deux magasins. Tous les ans, 600 tonnes, d'une centaine de produits différents, sortent de nos ateliers, dont la confiserie leader, la pâte vanillée à la réglisse, à raison de 3 tonnes par semaine.

“ Nous travaillons à promouvoir nos spécialités et nos savoir-faire et à les faire connaître pour maintenir la tradition montpelliéraine de la réglisse vieille de six siècles ”

Philippe Saurel, maire de Montpellier et président de la Métropole est venu visiter l'usine, s'attachant à suivre tout le processus de fabrication. Et même à mettre la main à la pâte ! Cette reconnaissance est un grand honneur.



Avec son nouvel éclairage tamisé, je trouve à l'Arc de triomphe, un charme qu'il n'avait pas auparavant. Vu du Peyrou, le pont Vialleton me fait la même impression que le pont Charles à Prague. J'aime son aspect mystérieux.



Le pic Saint-Loup, c'est une montagne magique que j'adore. J'avais cinq ans quand j'y suis allée pour la première fois avec mon père. Dans la famille, c'était un challenge d'y monter le plus jeune possible ! En été, il est sublime avec ces couchers de soleil de fou et la « savane » à ses pieds. Récemment, je l'ai vu enroulé dans la brume à son sommet, on aurait dit le Kilimandjaro...



L'église Sainte-Eulalie, c'est l'église de mon enfance : j'y ai fait ma communion, j'ai des souvenirs de messes de Noël... Elle a un charme particulier et elle m'a toujours fascinée. Pour moi, elle a une place à part parmi tous les monuments de Montpellier. Sa façade est comme sculptée et me fait penser à Petra en Jordanie.

Rue du Faubourg du Courreau, nous accueillons une clientèle internationale, attirée par nos confiseries à la gomme d'acacia et à la réglisse. Une renommée qui date du temps où les apothicaires louaient les vertus de cette racine dite antitussive et efficace contre les maux d'estomac. Nous vendons aussi beaucoup de dragées, très prisées pour les heureux événements.

