

études
rurales

Études rurales

155-156 | 2000

Prégnance du droit coutumier

Confiseries d'Auvergne. Pâtes de fruits, fruits confits, chocolats et autres sucreries. 1400-2000. Clermont-Ferrand, Conseil général du Puy-de-Dôme, 2000 (« Carnets patrimoniaux du Puy-de-Dôme 6 »).

Nikita Harwich



Electronic version

URL: <http://journals.openedition.org/etudesrurales/66>

ISSN: 1777-537X

Publisher

Éditions de l'EHESS

Printed version

Date of publication: 1 January 2000

Electronic reference

Nikita Harwich, « *Confiseries d'Auvergne. Pâtes de fruits, fruits confits, chocolats et autres sucreries. 1400-2000. Clermont-Ferrand, Conseil général du Puy-de-Dôme, 2000 (« Carnets patrimoniaux du Puy-de-Dôme 6 »).* », *Études rurales* [Online], 155-156 | 2000, Online since 16 June 2003, connection on 19 April 2019. URL : <http://journals.openedition.org/etudesrurales/66>

This text was automatically generated on 19 April 2019.

© Tous droits réservés

Confiseries d'Auvergne. Pâtes de fruits, fruits confits, chocolats et autres sucreries. 1400-2000. Clermont-Ferrand, Conseil général du Puy-de-Dôme, 2000 (« Carnets patrimoniaux du Puy-de-Dôme 6 »).

Nikita Harwich

Depuis plus d'un siècle, le nom de Clermont-Ferrand est intimement associé à celui de Michelin qui évoque les transformations d'une révolution industrielle dont le bibendum rigolard demeure le symbole. Les férus d'histoire ancienne et les lecteurs des tribulations d'Astérix en pays arverne ne manqueront pas non plus de rappeler que le site de la victoire gauloise de Gergovie a été identifié à quelques kilomètres au sud de l'agglomération clermontoise. Enfin, ce sont les « années noires » de Clermont-Ferrand qui ont servi de référence pour relancer, avec le documentaire *Le chagrin et la pitié* de Marcel Ophuls réalisé en 1971, le débat de mémoire sur le temps de l'Occupation. C'est, cependant, un tout autre domaine que les services culturels du Conseil général du Puy-de-Dôme ont choisi de révéler à l'occasion d'une exposition proposée au cours de l'été 2000 et de la publication-catalogue qui en a résulté : celui d'un patrimoine alimentaire bien particulier dont la Limagne clermontoise a été le centre. Cinq chapitres en détaillent et en illustrent la spécificité. La spécificité, tout d'abord, d'un terroir alternant sols volcaniques à pentes raides et sèches orientées vers le sud et sols plats riches et noirs, profonds et humides des marais de Limagne. Deux types de sols qui constitueront le milieu idéal pour deux types de cultures : sur les pentes, les arbres fruitiers à noyaux ; sur les terrains plats, le sucre de betterave. Car la confiserie limagnaise, précisent les auteurs du premier chapitre (Jérôme Berche, Isabelle Boiron et Richard Bucaille), s'articule autour de cette conjonction entre la tradition du verger et l'utilisation d'une denrée, exotique au départ : le sucre. Cultivé en

Espagne dès le IX^e siècle, le sucre de canne ne commence véritablement à se diffuser en Occident qu'au moment des croisades -- dont l'appel, ne l'oublions pas, partit de Clermont -- qui rapportent du Proche-Orient, non seulement le produit lui-même, auquel on prêtera des vertus médicinales, mais aussi les techniques de son utilisation pour la conservation de certains aliments. Une plante, elle aussi venue d'Orient, l'angélique, confirme, par le biais de la légende et de la littérature (Angélique est le nom de l'héroïne du *Roland furieux* de l'Arioste), le pouvoir évocateur de la confiserie : la douceur du sucré qui enchante ou qui guérit.

Dès le milieu du XV^e siècle apparaissent les premières mentions de « confitures sèches » limagnaises que les consuls de Clermont offrent aux grands personnages qu'ils ont le souci d'honorer et c'est Henri IV qui, au début de son règne, octroiera les premières lettres patentes de la communauté des confiseurs clermontois. Les « pâtes d'Auvergne », surtout celles à base d'abricots, connaîtront une réputation grandissante au cours des XVII^e et XVIII^e siècles et seront des cadeaux toujours appréciés : Madame du Châtelet, selon son amant, Voltaire, les « aime passionnément ».

Mais jusqu'à l'orée de l'ère industrielle, le sucre de canne reste une denrée de luxe et la confiserie l'apanage des grands. L'« abondance sucrière » ne commencera pour l'Europe qu'avec l'exploitation de la betterave, conséquence du blocus continental décrété par Napoléon. La betterave à sucre, nous l'avons vu, trouve en Limagne une terre de prédilection qui voit également se développer une industrie à part entière. À l'initiative de promoteurs, parmi lesquels se distingue Auguste de Morny, le demi-frère du futur Napoléon III, l'un de ces nouveaux « établissements sucriers », racheté en 1837, se transforme, dès 1852, en sucrerie, raffinerie et distillerie centrales de Bourdon, qui se signale d'emblée comme l'une des plus grandes de France. La sucrerie de Bourdon, toujours en activité à Aulnat avec une production de 30 000 tonnes de sucre par an, demeure l'un des fleurons du patrimoine industriel français et permet, depuis près de 150 ans, l'essor des spécialités sucrées régionales qui, avec celui du thermalisme, seront le privilège de la Basse-Auvergne. L'établissement Noël-Cruzilles de Clermont-Ferrand, qui concentre tous les anciens fabricants de fruits confits de la ville, fournit les magasins les plus prestigieux d'Europe ; les confitures des établissements Baudry de Saint-Hilaire sont distribuées sous plus de 120 marques. Enfin, les boîtes octogonales des pastilles de Vichy sont entrées de plain-pied dans l'imaginaire collectif du consommateur.

Au deuxième chapitre du catalogue, le sucre est présenté en tant qu'ingrédient conservateur et condiment universel. Invoquant les mânes de Brillat-Savarin, I. Boiron dresse un panorama historico-géographique du sucre dont le caractère succinct n'exclut pas la qualité et la clarté. Prenant le relais, L. Mayer nous présente les procédés parallèles d'extraction du saccharose de la canne à sucre et de la betterave et nous introduit dans le monde de la biochimie des sucres. La fascination de l'être humain pour le sucre a, certes, une explication biologique, mais la physiologie du goût sucré va bien au-delà de la simple réaction chimique. Puis, A. Maillot et I. Boiron abordent, respectivement, les différentes phases de la culture : celle de la canne à sucre, puis celle de la betterave sucrière.

Avec le troisième chapitre entrent en scène les fruits à confire ou à transformer en confiture. Le pays limagnais, avec sa variété de versants ensoleillés et de sols volcaniques que décrit en détail A. Maillot, a favorisé cette association heureuse de l'arbre fruitier et de la confiserie. L'abricotier a vite dominé l'ensemble, sans cependant exclure d'autres cultures : la pêche de vigne, la prune ou l'angélique, celle-ci ayant pratiquement disparu ces dernières années. Mais l'arbre fruitier a aussi coexisté et coexiste encore en partie avec la culture du vignoble qui a, en quelque sorte, conféré sa physionomie au paysage

limagnais : des arbres dispersés parmi les vignes. La régression du vignoble au cours du siècle passé a alors profondément bouleversé les formes de production séculaires.

L'abricot est toujours à l'honneur en pays limagnais, mais il ne suffit plus à satisfaire la demande croissante des confiseurs. R. Bucaille et L. Mayer font, eux, entrer le lecteur dans le vaste monde de la confiture, du fruit confit et de la pâte de fruit. Conseils de préparation alternent avec le rôle sociohistorique que la confiserie a joué en terre auvergnate : un puissant moyen d'ascension sociale que la vogue du thermalisme n'a fait que renforcer. Cure thermale et salon de thé forment un « fait social total », selon l'expression de Mauss que reprennent avec pertinence les deux auteurs.

La confiserie d'Auvergne est riche de bien d'autres ressources. La principale, évoquée par I. Boiron au chapitre IV, est celle qui a pour matière première le chocolat, venu d'Amérique à la fin du XVI^e siècle. Le cacaoyer et son histoire, ainsi que le processus d'élaboration qui va de la fève de cacao à la tablette de chocolat sont rappelés brièvement. Le chocolat en pays limagnais a un nom : celui de *La Marquise de Sévigné* qu'un couple de chocolatiers de Royat, Auguste et Clémentine Rouzeaud, choisirent en guise d'enseigne. D'autres confiseries clermontoises (*Morand* ou *La Cahumière*) perpétuent toujours la tradition artisanale du chocolat « haut de gamme ». Les amateurs apprendront que le « palet d'or » (ganache recouverte d'une fine pellicule de chocolat noir parsemée de paillettes d'or) fut créé en 1898 par un confiseur de Moulins.

Enfin, le dernier chapitre, « Sociologie et esthétique de la confiserie limagnaise » (A. Maillot, L. Mayer, I. Boiron, R. Bucaille et N. Piccand-Rimet), met en relief le caractère symbolique du fruit -- qu'il soit ou non confit -- en tant que don. L'histoire de la confiserie auvergnate et des privilèges dont elle a bénéficié (exemptions d'impôt par exemple) montre bien qu'au-delà d'une simple technique artisanale c'est tout un univers symbolique, fondé sur une « économie du don », qui se révèle : une éthique du « lien social » en quelque sorte.

Confiseries d'Auvergne invite ainsi à une réflexion doublement fructueuse qui allie, selon le mot de Barthes, à la fois saveur et savoir. La découverte d'un patrimoine de terroir permettant au gré des pages et des illustrations, toujours appropriées, souvent alléchantes, de s'interroger sur la signification de cette mystérieuse alchimie qui transforme, grâce au sucre, un fruit ou une plante en un fait de société, voire en un instrument de l'imaginaire.