

Quand une marque  
de famille marque les esprits,  
l'histoire et les papilles...

# Nougat Jonquier à Ollioules

## La gourmandise érigée en patrimoine

Le nougat est devenu depuis plus d'un siècle une spécialité d'Ollioules internationalement connue grâce au savoir-faire perpétué par la famille Jonquier, dont Monique, aux affaires depuis 47 ans (!) incarne la 4<sup>e</sup> génération. Eclairage de saison sur ce patrimoine gourmand.

L'histoire débute en 1885 en plein centre d'Ollioules, exactement au même endroit qu'aujourd'hui, avec l'ouverture d'une fabrique de nougat par Louis Jonquier, arrière grand-père de Monique, qui applique toujours la même recette. Une recette inventée par un ami pharmacien et dont le secret qui en fait un goût unique est transmis depuis entre les générations, quatre au total jusqu'à présent, cinq avec le neveu de Monique Jonquier, Bruno Adet, amené à présider à terme au destin de l'activité familiale. Il s'agit en l'occurrence d'une activité saisonnière dans la pure tradition des 13 desserts en Provence, sachant que petit à petit les bâtonnets de nougat ont pris le pas sur les grandes barres de 500 grammes «que les consommateurs n'ont plus trop le courage de casser. Il faut s'adapter et vivre avec son temps», souligne Monique Jonquier, qui, en plus de la commercialisation traditionnelle via les commerçants et les particuliers, a aussi su développer le segment très

porteur du cadeau d'entreprise. Il faut reconnaître que, comme pour la fabrication des nougats, un soin particulier est apporté aux emballages, façon cadeaux. Un héritage familial et patrimonial de cette qualité, cela se respecte, y compris dans la présentation.

### Belle image d'une marque

«J'ai les goûts les plus simples du monde, je me contente du meilleur», disait Oscar Wilde, écrivain et épicurien irlandais du 19<sup>e</sup> siècle. Pour le Nougat Jonquier c'est pareil, puisqu'il est produit depuis toujours avec les meilleures matières premières, d'où une fabrication uniquement saisonnière. Faute d'amandes émondées, c'est à dire blanchies, sans leur peau, avant le 15 octobre, utilisées pour le nougat blanc, l'activité ne peut démarrer avant cette date, et seulement pour 3 mois. Le nougat noir, produit très régional, typiquement provençal, nécessitant pour sa part uniquement des



Une production réalisée selon un rituel historique, les hommes à la fabrication (ici entourant Monique Jonquier)

amandes naturelles. Sans dévoiler la recette, et sans intention de le faire d'ailleurs, il est intéressant de savoir que les nougats «maisons» sont réalisés à base d'amandes très goûteuses de Valence, en Espagne, de miel de lavande, souvent issu de la Drôme, d'un autre miel très rare qui fait partie du secret, et d'un ensemble de dosages et de tours de mains qui perpétuent la différence depuis plus d'un siècle. 5 tonnes sont produites en quelques semaines par une équipe de 8 personnes, en majorité aujourd'hui des jeunes retraités très performants (Monique Jonquier a bénéficié un temps de jeunes sportifs saisonniers «particulièrement efficaces et responsables»), selon un rituel bien établi : les hommes à la fabrication, parfois très physique, les femmes à l'emballage, toujours minutieux. Pour chaque Noël, quasiment tout est commercialisé, l'activité débordant jusqu'à fin janvier pour les retardataires et les derniers envois.

Cela étant, la fabrique est remi-

se en fonctionnement au printemps durant une journée dédiée à la production d'une centaine de kg supplémentaires afin que les commerçants de la ville d'Ollioules, dont le nougat Jonquier est devenu une spécialité historique, puissent en vendre l'été aux touristes du monde entier et autres gourmets de tous pays... Olivier Réal

### Repères

- Nougat Jonquier
- Créé à Ollioules en 1885
- Géré familialement depuis 4 - à 5 - générations
- 5 millions de tonnes par an
- Production d'octobre à décembre
- Utilisation des meilleures matières premières (goûteuses et coûteuses)
- Clientèle régionale, nationale, internationale
- 105 000 euros de CA annuel moyen
- 8 emplois saisonniers
- Site Internet : [www.nougats-jonquier.fr](http://www.nougats-jonquier.fr)



Toujours la même recette, le même rituel