

■ traditions

Nougat Jonquier d'Ollioules : une affaire de famille

Qui à Ollioules, ne connaît pas le nougat Jonquier? Depuis 1885 et quatre générations – la cinquième est prête – la fabrication de la célèbre confiserie s'élabore dans la maison familiale située au cœur de la cité de l'olivier, au 16 rue Nationale.

« C'est mon arrière-grand-père, Louis, qui créa la fabrique. Depuis, nous perpétuons la tradition », se félicite Monique Jonquier, qui veille aujourd'hui avec amour sur la préparation du fameux nougat blanc, noir, dur ou tendre. Ce délice qui en Provence, le soir du réveillon de Noël, entre dans la farandole des treize desserts.

« Un procédé de fabrication artisanal »

Trois mois par an, d'octobre à décembre, ils sont huit à participer avec passion à une aventure commune.

S'il n'est nullement question de dévoiler un quelconque secret de fabrication, Monique Jonquier nous indique quelques pistes. « Le choix des matières premières constitue le critère primordial pour la réussite d'un bon



« C'est mon arrière-grand-père, Louis, qui créa la fabrique. Depuis, nous perpétuons la tradition », explique Monique Jonquier. (Photos Dominique Leriche)

nougat, tout autant que la rigueur d'un procédé de fabrication encore artisanal ». À cet effet, les amandes nouvelles en provenance de Valence (Espagne) réceptionnées début octobre occupent une place prépondérante, tout comme le miel.

Cinq tonnes vendues par an

Situé au sous-sol, l'atelier de fabrication est un véritable sanctuaire où chaque geste est soigneusement répété. Quatre employés surveillent en permanence le chaudron en cuivre rouge dans lequel mijotent la pâte et les amandes. Après cinq heures de patience et de savoir-faire, le succulent nougat est prêt à consommer. À l'étage, des mains féminines l'attendent pour l'emballer.

Chaque année, cinq tonnes de nougat sont fabriquées et vendues dans les épiceries fines,

boulangeries-pâtisseries et autres comités d'entreprises de la région. « Depuis des décennies, nous avons une clientèle fidèle qui se transmet notre adresse », souligne Monique Jonquier. La spécialité de la maison est la barre du réveillon,

qui pèse pas moins d'un kilo. « Nous en vendons beaucoup, notamment en Martinique. » Preuve supplémentaire que la qualité du nougat Jonquier a déjà largement dépassée les limites de la métropole!

CHRISTIAN PICHARD



L'emballage se fait toujours à la main.



Dans l'atelier de fabrication, quatre employés surveillent en permanence le chaudron où mijotent la pâte et les amandes.