

La confiserie



De gauche à droite, 3 générations de la famille Leclercq : Valentin et Mélissa, les enfants, Monique, la grand-mère, et Jean-Pierre, le père.

Leclercq

Trois générations racontent a 110 ans

Alors que la place de la Brèche est en pleine évolution, la confiserie Leclercq a célébré dans la discrétion ses 110 ans de douceurs sucrées et multicolores. Autrefois simple banc de bois, monté et démonté au gré des foires sur la place, le célèbre fabricant de berlingots et de sucettes est resté un grand rendez-vous gourmand pour les promeneurs. Mais il a aussi su conserver ses précieux secrets de fabrication qui en font un des derniers artisans français à créer des bonbons uniquement avec des arômes et des colorants naturels.

Propos recueillis
par Véronique Bonnet-Leclerc
Photos Bruno Derbord
et archives famille Leclercq



La confiserie dans les années 1920 portait le prénom du propriétaire, Maurice, fils du fondateur.

Pendant les dernières vacances de Noël, Monique n'a pas arrêté de retrousser ses manches pour faire tourner la machine à barbe à papa, la friandise préférée de ce mois de décembre 2007. Toute pimpante dans son tablier blanc, un sourire accroché à ses lèvres et la coiffure impeccable, elle ne laisse deviner à personne son âge et a oublié de prendre sa retraite. "Je viens tous les après-midi, à pied, de chez moi à Champclairot, jusqu'à la confiserie. Sauf s'il fait trop mauvais... Mais je demande toujours à mon fils si ça ne le dérange pas !" A ses côtés, sa petite-fille Mélissa a délaissé pour quelques semaines le manège voisin qui a pourtant sa préférence : la confiserie a besoin de bras et de sourires

pendant les fêtes de fin d'année et Mélissa, elle, travaille la pâte à crêpes, les gaufres et les chichis avec ardeur.

Entre ces deux femmes et ces deux générations, Jean-Pierre, le fils de l'un et le père de l'autre, affiche sa bonhomie au-dessus des stands de berlingots multicolores et de sucettes maison. C'est lui qui a repris l'affaire familiale des fameuses confiseries Leclercq et a célébré, dans la discrétion qui lui correspond, les 110 ans de la maison niortaise. Au-dessus de lui, trône le portrait du grand-père Alexandre, qui a régné sur la caravane ambulante jusqu'en 1976.

Car le banc de bois des débuts avait été transformé en "baraque" par Monique et

son mari, dans les années 60, avant de devenir la "boutique sur roues" que l'on connaît aujourd'hui. "Avec mon mari, nous laissons la baraque en bois sur la Brèche et nous montions un autre stand pendant la foire lorsqu'elle a migré vers Noron. Mais l'été, nous quittions Niort pour aller nous installer à Châtelailon et faire la saison. Il nous fallait une semaine complète pour tout démonter !" 64 mètres carrés entièrement consacrés au sucre, à toutes les merveilles auxquelles il donne naissance, les "sucettes chaudes", les prâlinettes croustillantes, les berlingots beaux comme des bijoux... dont la famille Leclercq se transmet les recettes, de génération en génération.



Combien de gamins émerveillés par les douceurs fabriquées par Eglantine sous leurs yeux ?



Jean-Pierre et sa maman, surnommée Minoque, toujours sur le pont : "Je n'ai jamais eu la grippe !"

mais j'ai perdu mon emploi dans le salon où je travaillais avec celle qui allait devenir ma belle-sœur. Elle m'avait dit que la confiserie recherchait des vendeuses, j'y suis allée... et j'y suis toujours ! Je me suis mariée avec l'un des fils Leclercq !" Monique a épousé "Paulo" et est devenue "Minoque"...

La pimpante septuagénaire reconnaît qu'elle avait tout à apprendre mais que la confiserie est rapidement devenue une passion dont le feu couve toujours en elle. "Quand on est tombé dans la marmite de sucre, on ne peut plus en sortir !" s'amuse Jean-Pierre. "Maman adore son métier et ne peut pas s'en passer... C'est comme moi, j'ai essayé de faire autre chose car mon père voulait que j'ai une autre formation. J'ai donc eu un CAP de cuisinier, histoire d'aller voir ailleurs mais j'ai repris l'affaire familiale il y a deux ans. Et je suis à peu près sûr que mon fils, Valentin, qui a aujourd'hui 16 ans, se lancera lui aussi dans l'aventure : il faut le voir casser les berlingots à mes côtés ou me regarder cuire le sucre. Il laisse toujours tout tomber sans hésiter pour venir m'aider !"

Tout a commencé à la fin du XIX^e siècle, en 1897, avec Augustin, l'arrière-grand-père du patron d'aujourd'hui, qui venait de sa "Charente inférieure" natale. De lui, on ne sait que peu de choses si ce n'est qu'il avait appris son métier avec un pâtissier et qu'il débattait un simple banc sur la place de la Brèche. Dans la tradition des forains de toujours, à l'image des marchands du Moyen Age, il s'installait au gré des foires et des marchés mais n'avait pas l'autorisation de rester à demeure.

Paulo et Minoque

Augustin avait trois fils et une fille. Son fils aîné, Maurice, reprit la confiserie jusqu'en 1929, année où il partit reprendre un restaurant à La Rochelle et où ce fût Alexandre, le deuxième fils et le grand-père du dirigeant actuel, qui reprit l'affaire. "Pendant la guerre, mon grand-père troquait des produits pour avoir du sucre et continuer tant bien que mal son activité" se souvient Jean-Pierre. Monique elle, est arrivée juste après la guerre, en 1948. "J'étais coiffeuse de métier

Aujourd'hui, en période de fêtes, Jean-Pierre appelle à la rescousse deux de ses trois enfants et sa chère maman en renfort d'Isabelle, la jeune vendeuse. Au moment de la foire, il recrute aussi spécia-

La Confiserie Leclercq s'expatriait l'été à Châtelailon ou à La Faute-sur-Mer.





Mélissa, de la 4^e génération Leclercq, a fait les 400 coups entre les machines à berlingots et les gaufriers.



lement quelqu'un, pendant quatre semaines, pour tout préparer et le seconder. Mais dans les années 50 et 60, la confiserie Leclercq employait jusqu'à 13 personnes ! "Les gaufres et les crêpes, c'est ma grand-mère Eglantine qui avait eu l'idée d'en proposer, en plus de nos traditionnelles confiseries" raconte Jean-Pierre. "Avec ma belle-sœur, on était contre ce projet car ça faisait beaucoup trop de travail en saison, renchérit Monique. Mais voilà, c'est tombé sur moi pourtant ! La machine à crêpes de l'époque, c'était un véritable appareil de torture : le moindre grumeau et tout était bouché !" En tout cas, Eglantine avait eu du flair car l'engouement pour les pâtisseries chaudes a été tel qu'il a vite fallu changer les petits

gaufriers ménagers – les premiers de l'époque – contre une table professionnelle avec huit appareils.

Des parfums de Grasse

Et aujourd'hui, c'est l'arrière-petite-fille d'Eglantine, Mélissa, qui fait la pâte à gaufres. "J'essaie de ne pas faire de bêtises mais moi, mon rayon, c'est le manège !" dit la jeune fille brune, une plaisanterie au coin des lèvres. "Quand j'étais petite, j'ai failli mourir mille fois avec tous les appareils qu'il y a ici : un jour, j'avais même coincé ma tête dans la machine à berlingots !" Jean-Pierre et Monique sourient : combien de souvenirs de mêmes aux petits doigts sucrés remontent à leur mémoire ? La confise-

rie Leclercq se confond avec l'histoire de leur famille, les mariages, les séparations, les naissances...

Quoi qu'il advienne, les artisans niortais tiennent à leur exigence de qualité, leur "marque de fabrique" qui fait qu'ils sont parmi les derniers en France à fabriquer des berlingots et des sucettes aux arômes et aux colorants naturels. "Des parfums que je fais venir spécialement de Grasse. J'ai jusqu'à une quinzaine d'arômes différents et je peux faire ce que je veux avec, comme les mélanger" précise Jean-Pierre qui a un souci en ce moment. "Le matériel est en fonte, j'ai du mal à trouver des réparateurs quand j'ai un problème : là, c'est la machine à sucettes chaudes qui est cas-

sée. Elle a des pièces de 1920 alors vous pensez..."

Conscient du savoir-faire familial et d'une tradition en voie de disparition, Jean-Pierre va se lancer dans la vente en ligne sur Internet : "Le berlingot, on n'en trouve plus d'artisanal. Celui de Nantes, par exemple, qui est plus petit et rayé, est industriel. C'est la même chose avec nos prâlinettes, que je fais avec des cacahuètes."

Du simple banc en bois d'Augustin, en 1897, à la vente en ligne de Jean-Pierre, combien de kilos de sucre se sont écoulés dans les marmites de cuivre de la famille Leclercq ? Aujourd'hui, au-delà de l'expérience qu'il va tenter sur Internet, ce qui intéresse le confiseur niortais, c'est aussi, bien sûr, les travaux sur la place de la Brèche, auxquels il est associé. "Le projet de l'architecte prévoit la construction de locaux plus conformes au projet esthétique de la place, pour nous et mes collègues. D'un côté, je redoute notre déplacement sur la contre-allée de gauche, comme c'est prévu à terme... De l'autre côté, je rêve d'avoir un vrai labo, en dur, qui me permette de travailler le sucre par tous les temps et d'être moins soumis aux aléas de la météo..." ■



Saviez-vous que les berlingots et les nougats maison n'ont que des colorants et des arômes naturels ?