

L'OBJET Depuis le site de production du Loiret, ces amandes grillées s'exportent aujourd'hui un peu partout dans le monde

Mazet perpétue la tradition des « praslines » de Montargis

C'est au maréchal-duc de Plessis-Praslin (1598-1675), ministre à la cour de Louis XIII, que l'on doit les « praslines » de Montargis. Originaire de cette commune du Loiret, son chef de cuisine, Clément Jaluzot ou Clément Lassagne (le nom n'est pas fixé), avait imaginé cette recette gourmande d'amandes grillées, caramélisées et rocailleuses que le duc offrait aux dames de la cour qu'il convoitait. C'est la raison pour laquelle l'orthographe de cette variété de praline reprend un « s entre les syllabes "pra" et "line" en hommage au duc », raconte Benoît Digeon, qui a hérité de la maison Mazet créée en 1903 par Léon, son grand-père, puis reprise par Guy et Jacqueline, ses parents.

Quand son aïeul, originaire de Bourges, rachète la recette et la boutique « Au Duc de Praslin », sur la place Mirabeau, il pressent que la situation de cette petite ville sur la Nationale 7, la route de la Côte d'Azur très prisée par les estivants parisiens, peut être « porteuse ». Bien lui en prend. Un siècle plus tard, la PME, qui vient d'embaucher sept personnes, s'apprête à ouvrir une boutique à Paris, rue des Archives.

D'ici « un ou deux ans », Benoît Digeon espère également avoir son enseigne à Tokyo. Du Loiret au pays du Soleil levant, les « praslines » Mazet ont traversé les décennies sans prendre une ride. Dans la luxueuse boutique

décorée de boiseries du centre-ville de Montargis, 90 % des produits vendus proviennent du site de production installé non loin, à Amilly. Toutes les spécialités sont élaborées à partir d'amandes d'Espagne, de noisettes de Turquie ou d'Italie, de chocolat

d'Afrique ou d'Amérique du Sud et de sucre de Corbeilles-en-Gâtinais qui « sont ensuite mélangés, concassés, fondus ou grillés dans nos ateliers ».

D'autres gourmandises élaborées depuis les années 1980 ont suivi. Benoît Digeon égrène un chapelet de noms aussi alléchants que mystérieux : « les Amandas et Mirabos, Passions, Givrettes, Grélons et Kaloudjas ». Les Japonais raffolent des praslines au caramel beurre salé et du « Chokothé », un carré de gingembre enrobé de chocolat au thé Darjeeling.

La saga familiale devrait se poursuivre après son départ. Mathilde Badihier, sa nièce, qui a pris la tête de l'export et des ressources humaines, est appelée à prendre sa succession à la tête de cette petite entreprise qui grossit d'année en année. En 2012, le chiffre d'affaires va dépasser les 4 millions d'euros (contre 3 millions fin 2011), dont 20 % à l'export.

Chaque année, plus de 300 tonnes produites dans le Loiret sont écoulées en France et dans 36 pays grâce à 3 000 points de vente.

Si la nouvelle boutique parisienne fonctionne bien, il ne sera pas question pour autant de constituer un réseau de franchisés. Les praslines Mazet demeurent un produit « de qualité » qui doit être « préservé », affirme son patron actuel.

XAVIER RENARD

(à Tours)

