



RÉUSSITE

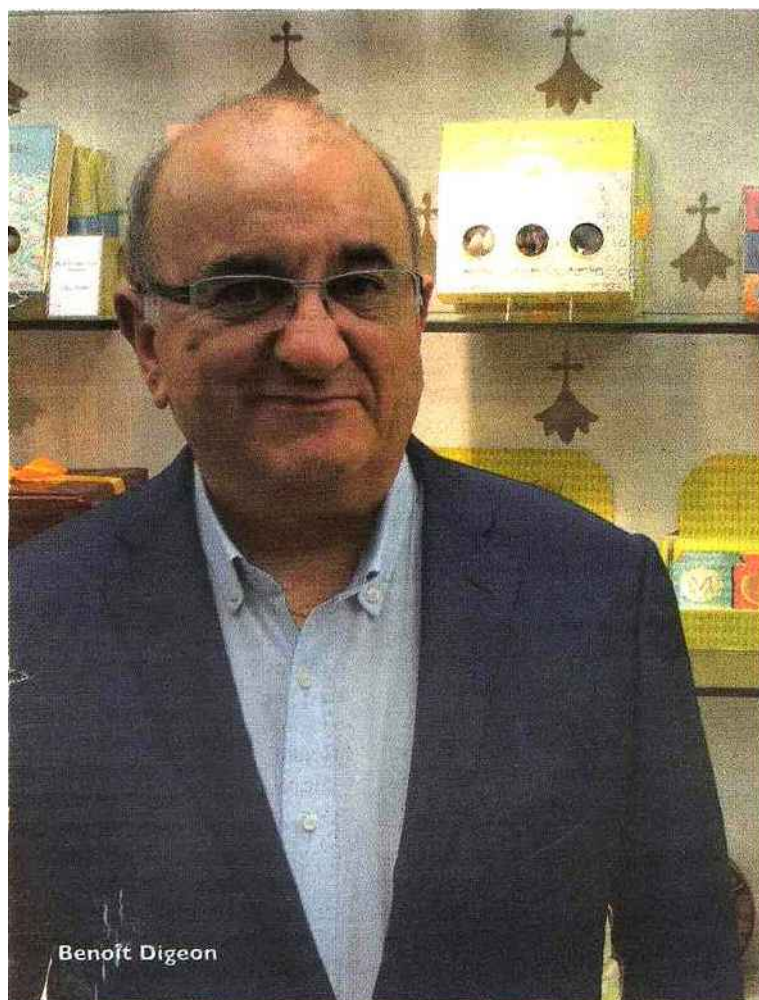
BENOÎT DIGEON, CONFISERIE LE MAZET

Les Auvergnats qui se sont arrêtés à Montargis

En juin dernier, la confiserie Mazet, à Montargis, était désignée par le ministre de l'Économie pour devenir une Entreprise du patrimoine vivant. Elle rejoignait ainsi un cercle d'un millier de marques réputées parmi lesquelles on trouve Ladurée, Péterssian, Dior, Chanel, Hermès ou Vuitton. Cette maison, créée il y a quatre siècles, a été rachetée en 1903 par une famille auvergnate et c'est toujours aujourd'hui un Auvergnat, Benoît Digeon, qui la dirige. Cet homme, qui a fait ses premiers pas autour des chaudrons de l'atelier, incarne avec passion cette PME.

La boutique semble sortir tout droit d'un conte de fées.







Cambrai a ses bêtises, Montélimar son nougat et Montargis sa praline. Dans l'imaginaire commun, certains noms de ville sont indéfectiblement liés à une spécialité locale de confiserie. Cela fait bientôt quatre siècles que Montargis et sa praline ont partie liée. En effet, c'est en 1630 que Clément Jaluzot, ancien officier de bouche du duc de Praslin, se retire dans cette cité où il était né. Il y rapporta une spécialité qu'il avait inventée dans les cuisines de son maître et crée la Maison de la prasline. Elle va traverser près de trois siècles avant de devenir auvergnate en 1905.

À l'origine de ce rachat, on trouve une autre institution de la confiserie, la chocolaterie Vieillard, rue Pascal à Clermont-Ferrand. Elle fut créée avant la Révolution, en 1781. Elle est aujourd'hui exploitée par la famille Guichard. Mais, il y a plus d'un siècle, l'une des filles de la famille Vieillard a cédé aux charmes d'un des employés de son père, un jeune confiseur prometteur, répondant au nom de Mazet. Il faisait alors une étape de son tour de France dans la chocolaterie de Clermont. Ce jeune Auvergnat, originaire du village des Deux Chaises dans l'Allier, avait fait son apprentissage chez M. Forest à Bourges, autre inventeur d'une spécialité sucrée, les forestines. Cela lui avait donné quelques idées quant au prolongement de sa carrière. Une fois mariés, les grands-parents de Benoît Digeon ont racheté la Maison de la prasline, reprenant l'exacte recette de Clément Jaluzot. Non seulement la spécialité leur paraissait porteuse, mais la proximité du magasin et de la nationale 7 était intéressante. Ils décidèrent logiquement de faire figurer leur nom sur l'enseigne. C'est ainsi que l'aventure de Mazet a débuté à Montargis.

La fille des Mazet est la mère de l'actuel dirigeant Benoît Digeon, aujourd'hui âgé de 63 ans. Ce dernier

revendique d'ailleurs des origines totalement auvergnates. Ses grands-parents paternels, issus de la famille Teisset, sont aussi originaires de Clermont. Ils y exploitaient un magasin de nouveauté de meubles, rue du Terrail. « *Un jour, ils ont décidé de s'arrêter pour aller s'installer à Angers, confie Benoît Digeon. Ils ont fait le voyage avec neuf wagons de déménagement emportant les articles du magasin.* » Inutile de dire que la famille n'a jamais eu de soucis d'ameublement.

Le fils de ces commerçants, le père de Benoît Digeon, était ingénieur agronome dans la filière Saint-Nectaire dans le Puy-de-Dôme. Après son mariage avec la fille des confiseurs de Montargis, il a continué à habiter dans cette région jusqu'au jour de 1947 où son beau-père lui a demandé de venir le seconder dans l'entreprise. C'est ainsi que Benoît Digeon a vu le jour dans cette magnifique confiserie du Loiret qui semble sortir tout droit d'un conte de fées. Dans l'appartement au-dessus du magasin, un tableau ancien vient chaque jour lui rappeler ses origines auvergnates, celui d'un prestigieux ancêtre, l'amiral

Gourbeyre, né à Riom en 1786 qui fut gouverneur de Guyane, puis de Guadeloupe. Le patron de Mazet se sent toujours très auvergnat. Comme son père et son grand-père avant lui, il a le sentiment d'être un ambassadeur de sa région sur la route qui relie Clermont à Paris. « *Lorsque j'étais enfant, se souvient-il, nombre d'Auvergnats s'arrêtaient à la confiserie. Nous étions en relation avec beaucoup de familles de cette ville.* »

L'ambiance du magasin et de la fabrique a enchanté l'enfance de Benoît Digeon. Il confesse qu'il demandait à son père de l'emmener dans la confiserie le dimanche: « *Il voulait se reposer et n'avait guère envie de retourner sur son lieu de travail. Mais comme c'était un homme très gentil, il cédait à mes caprices. J'adorais l'odeur des sacs d'amandes, des poudres.* » Inutile de dire que le garçon, à l'instar



Depuis 2012, Mazet dispose d'une boutique parisienne, rue des Archives.



de Charlie Bucket, le jeune héros de *Charlie et la chocolaterie* cédait plus souvent qu'à son tour au péché de gourmandise. À 15 ans, il ne se faisait pas prier pour travailler dans l'atelier et après ses études et un stage chez Nestlé, à Pontarlier, il rejoint l'entreprise familiale dès 1977. « *Je n'ai jamais imaginé une seule seconde faire autre chose* », reconnaît le patron de Mazet. L'année suivante, un grave incendie détruit la confiserie. « *Ce fut un vrai choc pour mon père qui était un homme dynamique et volontaire, se souvient Benoît Digeon. À partir de ce moment, il a laissé un peu filer les choses. J'ai repris progressivement les rênes de l'entreprise avant d'en assumer la direction en 1984.* »

Benoît Digeon comprend vite qu'il ne faut pas brader son produit et préserve la qualité de ses pralines. Il refuse de céder aux sirènes de la grande distribution et privilégie les détaillants. Rapidement, il s'aperçoit que le salut de cette PME est à l'export. Dès 1979, il s'envole pour l'Australie afin d'y décrocher des marchés. Dès lors il n'arrêtera pas de sillonner le

globe. Européen convaincu, il affirme que l'Union européenne représente « *un secteur formidable d'échanges* ». Mais il va bien au-delà du continent. Il s'est rendu 25 fois au Japon et 65 fois aux États-Unis, contribuant ainsi largement à donner une renommée internationale à ses fameuses pralines. Il en produit désormais près de 200 tonnes dans son usine d'Amilly. Il a largement diversifié la gamme avec de la praline broyée et de la pâte de praline, très appréciée des pâtisseries.

Mazet qui employait une cinquantaine de personnes à l'arrivée de Benoît Digeon, ne compte plus que 33 employés et cela en dépit d'une production accrue. « *Le seul secteur de l'emballage mobilisait autrefois près de 25 personnes. Aujourd'hui nous avons tout automatisé et cinq personnes suffisent*, » explique le patron. Malgré tout, c'est toujours la même société, Thibault Bergeron qui fournit les emballages de la confiserie. Un partenariat qui dure depuis cent dix ans.

Benoît Digeon est très fier de rappeler qu'il représente la 6^e génération d'une famille de confiseur. S'il n'a pas de descendant direct, il espère toutefois qu'il pourra transmettre le flambeau à l'une de ses trois nièces. L'une d'entre elles a déjà travaillé dans l'entreprise et pourrait un jour revenir afin de perpétuer cette tradition familiale. ■

Jean-Michel Déhais