

Sault : 'André Boyer Confiseur', une institution qui trône depuis 135 ans entre lavandes et Ventoux



1887, c'est la date de naissance de ce lieu incontournable du nougat. Avec, au départ, l'arrière grand-père, Ernest Boyer, puis Léonce son fils, et ensuite Jean et André.

André, né en 1955, commence comme pâtissier dès l'âge de 15 ans, à Avignon. Mais quand son papa meurt en 1978, il revient dans son village natal, Sault, reprend la confiserie familiale à 23 ans, y lance la galette des rois à la farine de petit épeautre et confectionne dans son laboratoire gâteaux, macarons, babas au rhum, bûches de Noël, pompes à huile, chocolats, oreillettes, galettes des rois aux fruits confits, colombiers de Pentecôte, tartes tropéziennes, croquants, galapians d'Apt, gibassiers, navettes, bugnes et aussi fougasses, dont il lance « La Confrérie du taste-fougasse » il y a 30 ans.

« L'important, c'est d'avoir de bons produits et d'y mettre tout son cœur et tout son amour. »

Ecrit par Andrée Brunetti le 27 janvier 2023



André Boyer

« L'important, c'est d'avoir de bons produits et d'y mettre tout son coeur et tout son amour » explique André Boyer, aujourd'hui à la retraite mais qui préside aussi la Société Hippique de Sault, sur la petite route de Saint-Trinit et qui organise chaque année une journée de courses, le deuxième dimanche du mois d'août.

Dans le Guinness des records

« Il m'est arrivé de compter jusqu'à 28 salariés et de vendre 100 tonnes de nougat par an » confie-t-il. André Boyer figure même dans 'Le Livre Guinness des records' pour le plus grand nougat du monde. Jugez plutôt : 80 plaques de cuisson avaient été nécessaires à sa fabrication, 360kg de miel, d'amandes, de



Ecrit par Andrée Brunetti le 27 janvier 2023

blanc d'oeufs et de sucre, pour un résultat de 12,45 mètres de long, 4,45 de large. Et chaque portion avait été vendue 3,5 francs (avant les euros) au profit de la Ligue contre le cancer en 1997, pour le centenaire de la confiserie familiale.

« A l'époque, étaient venus des centaines d'invités et c'est le père de l'ancien député Jean-Claude Bouchet, Maurice (patron de société de logistique La Flèche Cavaillonnaise et président de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse) qui en était le parrain. André Boyer était d'ailleurs le fournisseur exclusif en nougat de l'Assemblée Nationale avant même même l'arrivée de son copain RPR Jean-Michel Ferrand en 1986.

Un bon vivant généreux

Ce bon vivant généreux et chaleureux fait partie d'une cinquantaine de confréries (tout ce qui est bon, en fait) : truffe, cerise, calisson, melon, fraise, asperge, figue, de vins des Côtes-du-Rhône, du Ventoux, du Luberon, de Gigondas, de Vacqueyras ou de Châteauneuf-du-Pape. Longtemps élu de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, de la Chambre de Commerce en Vaucluse voire en région, André Boyer ne lésinait pas sur les heures de travail : « Entre la confiserie, la pâtisserie et la boulangerie, je dormais 4h par nuit, j'étais dans ma pâtisserie 7 jours sur 7, pour Noël comme pour Pâques... A un moment, il faut ralentir et passer plus de temps avec les gens qu'on aime » ajoute-t-il pour conclure.

« A un moment, il faut ralentir et passer plus de temps avec les gens qu'on aime. »

Aujourd'hui, chez lui, il s'est installé un « labo » tout en acier brossé avec les malaxeurs, le laminoir, le four, les marmites en cuivre pour continuer à faire du nougat, du miel de lavande, des biscuits, des macarons, des tuiles ou des éclairs au café pour ses amis et il montera sans doute à Paris, fin-février, pour le prochain Salon de l'Agriculture avec ses compagnons de la Confrérie du Taste-Fougasse pour accueillir la préfète de Vaucluse et les élus du Conseil départemental et leur faire chanter en chœur : « Y'a rien de plus beau que la fougasse. Y'a rien de plus bon que la fougasse aux grattelons ! »

Ecrit par Andrée Brunetti le 27 janvier 2023



La confrérie du Taste Fougasse