

Ecrit par le 20 février 2026

30 ans après, la Confrérie des Taste-Fougasse se décarcasse toujours pour promouvoir le pain typique de notre région



La Fête des 30 ans de la Confrérie des Taste-Fougasse aura lieu le 7 octobre à l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape.

C'est l'ancien maître nougatier de Sault, André Boyer, qui la préside aujourd'hui. Mais elle a été créée le 6 juin 1993 à l'initiative d'un couple de bons vivants, Cécile et Roland Vincent. Ce pianiste et chef d'orchestre (aujourd'hui 85 ans) est célèbre pour avoir composé nombre de tubes à partir des années 68 pour Michel Delpech (Chez Laurette, Pour un flirt, Les divorcés, Wight is Wight, Quand j'étais

Ecrit par le 20 février 2026

chanteur...), pour Dalida, Françoise Hardy ou Serge Reggiani, mais aussi Céline Dion (D'amour ou d'amitié).

« Au départ, explique André Boyer, il y avait une bande de copains, des avignonnais comme l'accordéoniste Alain Musichini et le chanteur Enrique (connu pour le générique de « Goldorak » en 1978) et qui travaillait pour le label de disques Eddie Barclay. Avec Roland, toujours prêt à faire la fête, ils se sont dit : 'Si on faisait une chanson sur la fougasse et on l'entonnerait à la fin des repas ! Ce serait notre Ode à la joie à nous'. Sitôt dit, sitôt fait, c'est sur la grande Place de Sorgues qu'a eu lieu la 1ère fête de la confrérie. »



André Boyer découpe la Fougasse aux Grattelons qu'il sort du four © DR

« On était et on est toujours bénévoles. Avec comme moteur, le plaisir, l'amitié, la convivialité. Petit à

Ecrit par le 20 février 2026

petit, les Compagnons des Côtes du Rhône nous ont rejoints, on a fêté les vins primeurs ensemble en novembre aux Halles d'Avignon. Depuis, on participe régulièrement à la Fête de la Truffe ou au Salon de l'Agriculture, on quadrille le Vaucluse voire, quand on est invité, les Bouches-du-Rhône avec d'autres Confréries (du calisson, de la fraise, de la cerise, des Côtes du Rhône, du Ventoux, du Luberon) qui partagent le même goût des bonnes choses de chez nous, de notre terroir, de nos artisans, maraîchers, viticulteurs... » ajoute notre épicurien André Boyer. Mais André Boyer et ses copains ont aussi un cœur ! En 1997, avec les Taste-Fougasse et ses amis artisans de bouche, il avait confectionné un nougat qui a figuré dans le Livre Guinness des Records (12,45m de long et 4,45m de large). Il avait été découpé en petites portions et vendu au profit d'une association caritative.

« Des fougasses, il y en a pour tous les goûts » explique André Boyer qui, depuis qu'il a pris sa retraite de maître nougatier, a conçu un laboratoire de pâtisserie à la maison sur la route de Saint-Trinit à Sault. « La recette de base est la même (farine, eau, sel, levure, huile d'olive), après on peut en faire au romarin, aux lardons, au parmesan, au chèvre, au Roquefort, au jambon, à la tomate, c'est infini. »



Ecrit par le 20 février 2026



Ecrit par le 20 février 2026



De nombreuses personnalités ont été intronisées à la confrérie, comme Véronique Sanson, Annie Girardot et Michel Delpech © DR

Parmi les personnalités intronisées au long de ces 30 ans, le producteur de disques Eddie Barclay, avec qui travaillait Roland Vincent, Danièle Evenou et son mari Georges Fillioud, ancien ministre de la Communication de François Mitterrand en 1981, Véronique Sanson, Michel Delpech, le chansonnier Jean Amadou, le comédien Michel Duchaussoy, le spécialiste du berlingot de Carpentras, Serge Clavel, l'ancien chef des cuisines de la Préfecture de Vaucluse, Jean Farigoule, le traiteur de l'Isle-sur-la Sorgue, Yves Meffre, l'ancien maire de Ménerbes, par ailleurs heureux producteur au cinéma de « Emmanuelle en Thaïlande » et de la série culte « Les bronzés », le MOF (meilleur ouvrier de France) du stuc à Mazan, Patrick Zambelli, ou encore Thierry Lagneau, le maire de Sorgues.

Le 7 octobre, la Fête des 30 ans de la Confrérie aura lieu à l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape. Réservation ouverte tant qu'il y a des places (www.chateaufinesroches.com).

Ecrit par le 20 février 2026

« La Fougasse aux Grattelons »

(Chansons dont la musique est co-signée Roland Vincent / Alain Musichini et les paroles Cécile Vincent / Enrique Fort) :

Si les barbiers ont Séville et les divas l'opéra
 S'il y a du soleil aux Antilles et de gros cigares à Cuba
 Si Paris a la Tour Eiffel et Marseille sa Canebière
 S'il y a de la bière à Bruxelles, le 22 est toujours à Asnières
 De Cucuron à Montfaucon on nous prend tous pour des cons
 De Velleron à Cucuron on nous gave de melons !
 Mais qu'est-ce qu'il y a à Avignon de plus beau, c'est le pont !
 Qu'est-ce qu'il y a à Avignon de plus bon, c'est le pont !
 Mais non, grand couillon...
 Y'A RIEN DE PLUS BEAU ET Y'A RIEN DE PLUS BON
 QUE LA FOUGASSE QUE LA FOUGASSE
 Y'A RIEN DE PLUS BEAU ET DE PLUS BON
 QUE LA FOUGASSE AUX GRATTELONS...
 Si les gondoles sont à Venise, les berlingots à Carpentras
 Et si Big Ben a sa Tamise et les Basques la chistera
 Si la Hollande a ses tulipes et l'Italie sa Tour de Pise
 A Cogolin on fait des pipes, à Châteauneuf on intronise
 De Roussillon jusqu'à Vaison, on taquine le bouchon
 Et de Robion à Mormoiron, on est tous des gros cochons
 Mais qu'est-ce qu'il y a à Avignon de plus beau, c'est le pont.... reprise !

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

Ecrit par le 20 février 2026



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 le 20 février 2026



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 Guiness 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 Guiness 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 le 20 février 2026

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 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 choeur : « Y'a rien de plus beau que la fougasse. Y'a rien de plus bon que la fougasse aux grattelons ! »

Ecrit par le 20 février 2026



La confrérie du Taste Fougasse