Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

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’age 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 coeur et tout son amour. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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 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 ! »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



La confrérie du Taste Fougasse

Sur la route du nougat

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Le nougat de Montélimar connaît une notoriété au-delà des frontières. Comment cette confiserie, assez simple de prime abord, a-t-elle pu susciter l'engouement des Français et gagner les palais étrangers ? L'emplacement géographique, un savoir faire particulier, un Président français d'origine montilienne et fan de nougat, et une stratégie de groupe de l'ensemble des nougatiers encore présents forgent l'histoire de cette douceur connue depuis le Moyen-Âge.

Le mot nougat trouve son origine chez les Phéniciens : Nux Gatum (littéralement gâteau aux noix). Ces commerçants hors pairs ont propagé leur spécialité jusque sur le pourtour méditerranéen, et notamment à Marseille. La noix se faisant rare voire inexistante à Marseille et alentours, celle-ci fut remplacée par l'amande, de culture facile à l'époque. C'est à partir du Moyen Âge que le nougat de Marseille – à base d'amandes, de miel, et de blancs d'œufs – connaît ses premiers succès au point d'être fabriqué par les confiseurs dans toute la Provence, jusque Montélimar.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Le nougat de Montélimar suit une recette simple mais rigoureuse : amandes et/ou pistaches, blancs d'œuf, miel, vanille naturelle. (Crédit : Chabert & Guillot).

Montélimar, indissociable du nougat

Mais c'est à Montélimar que la fabrication du nougat sera florissante pour deux raisons principales : la culture de l'amande et le Mistral. Le vent Mistral ou du nord, particulièrement puissant dans cette partie de la vallée du Rhône, fait baisser l'hygrométrie laquelle a un impact sur la cristallisation du nougat. « Le miel est un grand capteur d'eau. Si l'atmosphère est trop humide, le nougat n'aura pas la consistance désirée » explique Marie-Claude Stoffel, présidente du Groupement d'Intérêt Economique InterNougat qui rassemble les 13 nougatiers* de Montélimar encore en activité.

C'est encore de Montélimar que le Président de la République Française Emile Loubet (1899-1906) était originaire. Il fut le meilleur ambassadeur de cette confiserie dont il était féru puisqu'il en distribuait partout où il allait, ainsi qu'à tous les chefs d'Etat en visite.

C'est encore à Montélimar que les locomotives de la ligne ferroviaire Paris-Lyon-Marseille rechargeaient le charbon et l'eau au 19e siècle. Les vendeuses des confiseurs de la ville proposaient un assortiment de nougats et autres confiseries pour faire patienter les voyageurs en douceur.

Enfin, c'est à Montélimar que les premiers vacanciers post-guerre empruntant la Route Bleue (la RN7) s'arrêtaient, soit volontairement pour faire le plein de carburant, soit involontairement prisonniers des bouchons qui, déjà, faisaient la réputation de cette partie de la vallée du Rhône. Dans les années 1950, ils étaient une centaine d'artisans fabricants de nougat sur la place montilienne, l'activité était foisonnante.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Aujourd'hui ils ne sont plus que 13.



Le nougat, une aventure ? Oui ! (Crédit photo : L'Aventure du Nougat).

On the road again

Comment expliquer tel un déclin de l'activité ? « C'est la construction de l'autoroute A7 dans les années 1970 qui a décimé les nougatiers, pour la plupart artisans confiseurs. Pierre Chabert, l'un des plus gros fabricants du coin, s'est alors mobilisé pour créer une société destinée à défendre les intérêts des nougatiers et plaider leur cause auprès des instances publiques de l'époque ». Le dirigeant obtient ainsi l'autorisation d'avoir un point de vente de tous les nougats de Montélimar sur l'aire de l'A7 pour 1 franc symbolique.

Aujourd'hui, la société devenue le GIE InterNougat, regroupant les 13 nougatiers encore en activité, a conservé et développé – pour plus d'un franc symbolique… – cette opportunité de vente en implantant 2 boutiques (500 m^2 et 300 m^2), une de chaque côté de l'A7. Dénommées L'Aventure du Nougat de Montélimar, elles proposent non seulement des nougats et dérivés à la vente, mais aussi des produits régionaux, un parcours pédagogique, des animations, une scénographie,

Avec 40 000 véhicules/jour, l'aire de l'A7 Montélimar, la plus grande d'Europe (35 ha) est aussi la plus fréquentée de France et arrive en 2^e position en Europe. Les ventes estimées avec ces nouvelles

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

boutiques, ouvertes au printemps dernier, devraient doubler par rapport à 2019 (240 000 kg vs 120 000 kg, dont 80% de nougat). Quant au chiffre d'affaires (3 à 4 millions d'euros avec les anciennes boutiques), il devrait lui aussi suivre la même tendance…
« L'histoire du nougat est intrinsèquement liée au transport et à l'émotion positive concrétisée par l'achat-souvenir d'un paquet de nougat de Montélimar qui rappelle la route des vacances », concluait Marie-Claude Stoffel.

* *13 nougatiers et 14 marques : Arnaud Soubeyran, Charbert & Guillot, La Compagnie d'Ancône, Escobar, Le Chaudron d'Or, Diane de Poytiers, Doulce France, Le Gavial, La Ruche d'Or, Au rucher de Provence, Les Ruches Montiliennes, Suprem'Nougat, Les Trois Abeilles, Le Val Roubion.*

Par Corinne Legros pour RésoHebdoEco – www.facebook.com/resohebdoeco

Pratique
Une boutique sur l'aire de Montélimar-Est et une autre boutique sur l'aire Ouest. Les deux aires sont communicantes.
Animations, mascotte, ateliers pédagogiques, …
Horaire : 6h00 – 23h00, 365 jours par an.
https://www.facebook.com/laventuredunougatdemontelimar/

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Le nougat se déguste sur toutes les tables et dans certains avions, comme un bonbon…(Crédit : Chabert & Guillot).

La composition du Nougat de Montélimar

Le Nougat de Montélimar, à la différence des autres nougats, a un code des usages très précis et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

rigoureux :

- 28% d'amandes et 2% de pistaches au minimum, ou 30% d'amandes au minimum.
- Sucre
- Blanc d'œuf
- 19% de miel au minium, lesquels doivent compter pour 25% des matières sucrantes. Les miels peuvent varier en fonction de leur origine, de la période de l'année, et des goûts que le fabricant veut donner à son nougat.
- – Vanille naturelle.

