

Ça, c'était avant.



HISTOIRE À CROQUER.

Le chocolat fait fondre les Burgiens. Joseph Monet est le premier artisan chocolatier à s'installer en ville en 1906, une boutique qui a toujours pignon sur rue.

L'arbre des dieux

Le cacaoyer était considéré par les peuples amérindiens comme l'arbre des dieux. Monnaie d'échange, unité de calculs, les précieuses fèves étaient utilisées en boisson à des fins thérapeutiques ou pour combattre la fatigue.

Au XVI^e siècle, le chocolat arrive en Europe et devient une ressource appréciée de l'aristocratie espagnole avant de se propager dans d'autres pays. Découvrant avec délectation la boisson chocolatée, Louis XIV fait entrer ce breuvage à Versailles.

À la révolution industrielle, le chocolat se popularise et devient un objet de négoce. Les premières fabriques apparaissent en Europe au début du XIX^e siècle. Mais les chocolateries des grandes villes restent réservées aux classes les plus aisées.

MONET DEPUIS 1906

Le premier chocolatier burgien, Joseph Monet, s'installe en 1906 dans une boutique de la rue Crève-Cœur (actuelle rue Bichat) occupée depuis 1874 par un pâtissier-confiseur de Montrevel, Joseph Perchoux.

À l'heure de cette acquisition, Joseph Monet a 26 ans. Selon le recensement



Bourg-en-Bresse compte aujourd'hui six chocolateries, perpétuant la tradition »

militaire de 1900, il est né en Savoie, pâtissier de métier et domicilié à Meximieux. L'acte notarié de la vente précise que le fonds « comprend la clientèle et l'achalandage qui y sont attachés ainsi que les agencements, ustensiles et matériel servant à son exploitation ».

En 1911, le chocolatier et son épouse Valentine emploient un pâtissier, deux confiseurs, une employée et une domestique, tous âgés de moins de 20 ans. Une photo d'époque (ci-contre) montre le personnel de la chocolaterie posant dans

la rue Bichat pavosée lors d'un rassemblement de gymnastes. La guerre éclate : Joseph est mobilisé à Lyon en 1914 et rejoint le 223^e régiment d'infanterie en Meurthe-et-Moselle. De retour à Bourg en 1919, il reprend son activité, aidé d'un pâtissier et d'une employée. À l'époque, les fèves de cacao arrivent des Amériques et sont torréfiées dans l'arrière-boutique. L'économie du pays repart et l'artisan se forge une belle réputation dans la région.

En 1930, Joseph Monet expose à la foire-exposition de Bourg un moulin, une locomotive, un château fort, un voilier et le paquebot *Le Normandie* en chocolat.

EXQUISES SPÉCIALITÉS

Après la seconde guerre mondiale, les Trente Glorieuses renforcent l'aura du chocolatier burgien, assisté depuis 1923 par son fils Jean. Face à la concurrence de l'industrie, les Monet font le choix de l'artisanat et créent des spécialités qui sont encore d'actualité : les œufs de Bresse et les feuilles d'automne.

En 1981, la chocolaterie sort du giron familial : elle est vendue à Jean-Claude Charpentier qui la cède en 1993 à Jean-Paul Gilibert, maître chocolatier de la Chocolaterie de Pérouges. Dans les années 80, il crée quelques bijoux qui s'ajoutent à la « collection Monet » : la Bresse Bleu en 1984 et la Tuile de Brou en 2001, après que l'église de Brou eut retrouvé sa toiture d'origine aux tuiles vernissées. Depuis 2001, le fils de Jean-Paul Gilibert, Stéphane, préside à la destinée de la chocolaterie Monet, prenant soin de préserver son enseigne renommée, mais aussi le décor ancien de la boutique. Deux autres pâtisseries-chocolateries ont marqué la ville pendant de longues années, le Prieuré de Brou (lire ci-contre) et le salon de thé, le Pêcher Mignon, installé rue Maréchal Foch jusqu'en août 2016.

Sources : La chocolaterie Monet, *Rémi Riche*, in *Chroniques de Bresse 2017* ; *Archives municipales de Bourg-en-Bresse*, *Fonds Clément* ; *Le Progrès* du 31-07-2016 (*Le Pêcher Mignon*).

✚ de photos sur www.bourgenbresse.fr

Le personnel de la chocolaterie Monet dans la rue Bichat.

DR - PHOTOGRAPHIE DE FAMILLE DE 1909 OU 1911



Le prieuré de Brou

Avenue Alsace-Lorraine, face au square Lalande, une magnifique boutique a longtemps tenu le haut du pavé : la pâtisserie-confiserie Nivon créée en 1896, devenue en 1925 Au Prieuré de Brou.

Sur la devanture du premier salon de thé de la ville, créé par la famille Nivon, on peut lire : « Glaces, tea-room et five o'clock ». Des rideaux protègent les clients du regard des passants. En 1917, la pâtisserie se lance dans la chocolaterie, avec une spécialité, les Œufs de Bresse fourrés au chocolat. Rendez-vous des notables de la région, le Prieuré a attiré des personnalités comme le général de Gaulle qui s'arrêtait lorsqu'il venait voir sa famille dans l'Ain, le président Édouard Herriot et, dit-on, Winston Churchill ou encore Sacha Guitry et Jean Nohain. Le Prieuré de Brou a définitivement baissé le rideau en 2006.

FONDS PIERRE CLÉMENT 35F11547 CARTE POSTALE NOIR ET BLANC, L. FERRAND ÉDITEUR À BOURG



Quizz

1 - La Tuile de Bresse a été créée par la chocolaterie Monet

- a ■ lors de la restauration de la toiture de l'église de Brou
- b ■ lors de la restauration du clocher de la co-cathédrale Notre-Dame

2 - Quel a été le premier salon de thé burgien ?

- a ■ le Pêcher Mignon
- b ■ le Prieuré de Brou

Réponses : 1a - 2b

La ville-chocolat

Bourg-en-Bresse compte aujourd'hui six chocolateries aux spécialités exquises : *Éclat de chocolat*, installée en 2016 au 9, rue Pasteur et inscrite dans le guide Gault et Millau ; *Ain Délice* au 11, avenue Alphonse Baudin depuis 2007 ; *Douceurs sucrées Bouvard*,



SERGE BULATHIER

avenue Maginot depuis 1999 ; *La Chocolatière*, 7, rue Notre-Dame et les chocolats Monet, 14, rue Bichat. La dernière arrivée, en 2017 au 37, avenue de Bad Kreuznach, est la *Maison Pelen*, fondée en 1899 à Lons-le-Saunier.