L'odyssée des pâtissiers grisons : une généalogie "internationale" en guise de dessert!

Autor(en): **Romanens, Jean-Claude**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): **- (2010)**

Heft 251-252

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-849416

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

GÉNÉALOGIE

L'odyssée des pâtissiers grisons

Une généalogie « internationale » en guise de dessert !

par Jean-Claude Romanens

Le canton des Grisons, pays de montagnes n'offrait à la saison morte que peu d'activités à ses habitants. Aussi, dès l'automne, les montagnards grisons descendaient-ils à Venise pour travailler comme journaliers, portefaix ou vitriers en attendant de pouvoir revenir au village. Ces saisonniers s'enrôlèrent également dans des métiers qui exigeaient un dur travail de nuit : la pâtisserie et la confiserie. Vers la fin du XVIe siècle, la Basse-Engadine comptait une population de 7 500 âmes. En deux siècles d'intense émigration, la vallée perdit quasiment 2 000 habitants ! D'où une impression de délabrement et d'abandon dans certains villages où les femmes, souvent restées seules, étaient contraintes de faire venir des journaliers tyroliens pour les aider aux travaux des champs. Le témoignage de Karl Kasthofer en 1827 lors de sa traversée des Alpes rhétiennes est très éloquent : « *En traversant Lavin, nous fûmes frappés par l'aspect d'un somptueux palais dont le propriétaire est un riche confiseur. Ce bâtiment, dépourvu de goût mais éclatant d'un luxe barbare, figure au milieu de maisons abandonnées qui appartiennent à d'autres émigrés encore absents, et dont les fenêtres étaient brisées, les contrevents pendants et les portes arrachées des gonds* »[1].

Travailleurs économes et solidaires, les Grisons devinrent bientôt prédominants dans leurs professions. Ils jouissaient à Venise du privilège de vendre des buzzolai[2] et d'ouvrir des confiseries dans tous les quartiers et la Cité leur garantissait l'égalité des droits avec les Vénitiens et celui d'être admis dans les corporations. En 1612, plus de 300 ressortissants des Grisons étaient établis à Venise et en 1733, sur les 1 180 commerçants, 618 venaient de la République des Trois Ligues. C'est dire l'importance du monopole que détenait cette communauté dans l'économie vénitienne, exclusivité qui attira rapidement convoitise et jalousie – sentiments qui furent exacerbés par le fait que ces immigrés étaient majoritairement de confession réformée.

En 1764, un nouveau capitulat[3], conclu entre l'Autriche et les Trois Ligues, devait porter un coup fatal à la prospérité de la communauté grisonne à Venise. En effet, la République vénitienne, furieuse de cette alliance, décida de supprimer les privilèges des artisans grisons installés sur son sol, ce qui obligea des milliers d'entre eux à s'exiler. Ne pouvant tous regagner leur pays natal où le travail manquait, ils s'établirent dans toute l'Europe et notamment en France, après ce qu'il est convenu d'appeler la « débâcle de Venise ».

C'est ainsi que Marseille bénéficia de cette « manne migratoire » et devint la nouvelle capitale de la gourmandise au XVIIIe siècle.

Boulangerie Calondre, 4, rue Ramey à Paris (Philippe Dague)

Un réseau européen

Les travaux de Dolf Kaiser concernant l'émigration des pâtissiers grisons font autorité dans le domaine. Ils ont mis en évidence l'existence d'un important réseau de confiseries, de salons de thé tenus par des Grisons et tissé par des relations sociales complexes qui dépassaient souvent le cadre familial. Les familles envoyaient leur jeunesse en apprentissage chez des compatriotes établis dans toute l'Europe et notamment en la cité du Doge où l'on formait les meilleurs pâtissiers. Ainsi, un véritable compagnonnage commença à se mettre en place.

Domenico Pozzi (1773-1843), de Poschiavo, rejoignit ses cousins qui tenaient une pâtisserie-confiserie à Agen, afin d'y parfaire son art. Bernard Heinz (1783-1861), de Samedan, abandonna ses études de médecine pour aller, sur l'ordre de son parrain, s'établir à Marseille. Il s'installera ensuite comme pâtissier en 1852 à Toulouse. Johann Luzius Isler (1810-1877), après un apprentissage chez son beau-père Hans-Ulrich Auer à St-Petersbourg, accomplit son compagnonnage chez différents confiseurs et cafetiers grisons. Il se créa ensuite un véritable empire en Russie.

Les connexions familiales font apparaître une grande « constellation généalogique » à travers laquelle se dessinent de multiples alliances matrimoniales entre les familles de confiseurs originaires des Grisons ou bien locales. Certains de ces artisans ayant fait fortune investirent dans des villes voisines et aidèrent ainsi d'autres membres de leur fratrie à s'installer. C'est pourquoi Gian L'Orsa (Lourse en français), pâtissier à Bordeaux – qui avait tant d'intérêts dans des cafés tenus par des compatriotes – fut surnommé le « *roi des cafetiers suisses en France*[4] ». À Bordeaux justement, les Grisons avaient fondé de nombreux commerces. La maison Flouch – connue à St-Moritz sous le nom de Flugi – fut fondée par les frères Jean et Martin en 1810. Elle existe encore aujourd'hui tout comme la maison Rödel, originaire de Zuoz. Il y avait

aussi des dynasties de pâtissiers telles que les Tscharner (Charner), les Jandin et les Jegher dont l'enseigne aux Galeries Lafayette, bien connue des Bordelais, atteste de sa renommée passée. Citons enfin Johannes-Peter Montalta, venu d'Ilanz, pâtissier à Ste-Foy-la-Grande en Gironde et dont l'arrière-petite-fille – après plus de 10 ans de recherches – s'apprête à publier un émouvant recueil généalogique sur son aïeul.

On l'a vu, les grandes métropoles ou les grands ports comme Marseille, Bordeaux, Le Havre et Nantes attiraient naturellement les confiseurs grisons. Et le centre de la France ne pouvait échapper, lui non plus, à cette « colonisation sucrée ».

Plusieurs familles telles que les Caprez ou L'Orsa ouvrirent des pâtisseries à Moulins, Issoire et Montluçon. Christian Calonder (Calondre en français) originaire de Trin, fut confiseur à Thiers à la fin du XIXe siècle. Un de ses descendants, Émile Calondre, travailla comme cuisinier chez Van der Bilt à New York et revint défendre la France pour laquelle il mourut en 1915. Ouvert en 1880, le salon de thé Calondre – très prisé à Vichy – ferma en 2008 lorsque son dernier patron, M. Rivière, partit à la retraite. Une page de l'histoire de la pâtisserie grisonne en Bourbonnais s'était définitivement tournée.

Le nougat et les calissons

Riederer et Parli sont des noms typiquement suisses et l'on trouverait incongru de les rencontrer à Aix-en-Provence. Et pourtant... Depuis le XIXe siècle, ces familles ont marqué de leur empreinte l'histoire de la confiserie aixoise et acquis un renom international ! Venu, comme la majorité de ces concitoyens, de Flims, Léonard Parli, ouvrit la première « usine » de calissons en 1874. Sa sœur aînée, Elisabeth, épousera d'ailleurs en 1865 un autre enfant de Flims, confiseur à Draguignan : Rageth Cangina. La maison Parli – véritable institution à Aix – produit quotidiennement 500 kg de calissons et vend une grande partie de sa production chez Hediard ou Fauchon.

Jean-Pierre Stoupany (1766-1821), natif d'Ardez vint faire son apprentissage de pâtissier à Bourg-St-Andéol en Ardèche. En 1790, on le retrouva à Montélimar où il épousa la fille du nougatier Mège, créateur de la première marque de nougat en 1760. Stoupany fut un précurseur en matière de publicité : à cette époque la route nationale Lyon-Marseille passant par la Grande-Rue de Montélimar, il fit orner d'un grand panneau publicitaire vantant sa marque l'un des piliers de la porte nord ! Stoupany connut une grande notoriété et collectionna médailles et récompenses, notamment aux expositions universelles de Lyon (1853) et de Paris (1878).

La descendance des pâtissiers grisons

Samuel Pozzi (1846-1918), originaire de Poschiavo, médecin de Marcel Proust et des Rothschild fut un des pionniers de la gynécologie en France. Sa fille, Catherine Pozzi (1882-1934), poétesse et femme de lettres, fut la mère de l'écrivain et journaliste Claude Bourdet (1909-1996), ancien résistant, compagnon de la Libération et un des fondateurs du Parti socialiste unifié[5]. Rodolphe Salis (1851-1897), né à Châtellerault d'un limonadier des Grisons, monta à Paris et créa le fameux cabaret *Le Chat Noir* à Montmartre en 1881 qui devint un des hauts lieux des nuits parisiennes. Le grand-père du sculpteur Alberto Giacometti (1901-1966), ancien confiseur du Val Bregaglia, travailla à Varsovie puis à Bergame avant de devenir patron de l'hôtel Piz Dunan à Stampa. Le compositeur Paul Juon (1872-1940) – celui que Rachmaninov surnommait le « Brahms russe » – était, lui aussi, petit-fils d'un confiseur grison établi à Moscou, attiré par l'opulence de la Russie tsariste. ■

L'auteur est généalogiste professionnel
Pour plus de renseignements :
www.genealogiesuisse.com

Sources

– *Voyage dans les petits cantons et dans les Alpes rhétiennes* par Karl Kasthofer, Barbezat et Delarue éd., Genève, 1827.
– *Fast ein Volk von Zuckerbäckern* par Dolf Kaiser, Neue Zürcher Zeitung, Zürich 1985.
– *Le Nougat de Montélimar* par Jean Durand, La Mirandole, 1993.
– *Dictionnaire historique de la Suisse* (DHS).
– « Les Engadinois dans le Midi de la France » par Dolf Kaiser, *Archistra*, n° 26-27, printemps 1977.
– « Un Agenais venu des Grisons » par Jean Moutou, *Revue de l'Agenais*, n° 4, octobre-décembre 1987, pp. 346-361.
– « Des pâtissiers suisses : des Grisons à Bordeaux » par Anne-Marie-Bareyt, Françoise Renateau et Jean-Paul Casse, dans le bulletin du Centre Généalogique du Sud-Ouest, n° 2, 2e semestre 2008, pp. 3-20.
– La confiserie Parli www.leonard-parli.com

Confiserie Parli à Aix (Famille Parli-Maucort)

Remerciements : Je remercie tout particulièrement M. et Mme Santini (Annecy), M. Philippe Dague (Nancy), Mme Anne-Marie Bareyt (Talence) et Mme Françoise Reneteau (Ludon-Médoc) pour m'avoir ouvert leurs archives familiales ainsi que le Rhätisches Museum à Coire, les Archives municipales de Montélimar, les Archives départementales des Bouches-du-Rhône et la confiserie Parli à Aix-en-Provence.

[1] L'exemple du village de Guarda est particulièrement significatif lorsque l'on sait qu'un tiers de ses hommes était régulièrement parti à l'étranger.
[2] Petits gâteaux sucrés à pâte levée.
[3] Convention diplomatique autrefois conclue entre un canton suisse et un souverain étranger, aux termes de laquelle ledit canton fournissait des contingents de soldats au service armé de ce souverain.
[4] www.hls-dhs-dss.ch/textes/f/F30105.php
[5] Une place de Paris XIIIe porte son nom depuis 2003.