

LES DRAGÉES ROSIÈRE, du suranné au vintage

Sans renier le passé, l'entrepreneur Ivan Dumon fait le pari de sortir la traditionnelle maison marseillaise du carcan des baptêmes et bar-mitsvah

Par Guénaël Lemouée / Photos Thierry Garro

Les réserves de Dragées Rosière ressemblent un peu au grenier rêvé d'une vieille maison de famille. Dans tous les sens, dans chaque recoin, des trésors modestes surgis de plus de soixante-dix ans d'histoire gourmande. Partout, des malles pleines de décors pour ballotins. Sur l'établi du fond, de vieux outils posés sur un *Provençal* du 6 avril 1977. Et de l'arrière-boutique à l'atelier, une improbable théorie de portants à dragées,

en métal, bois ou osier, en forme de taxi de Oui-Oui, de Ferry-boat du Vieux-Port ou d'hélicoptère, toujours à louer pour les cérémonies.

Cet inventaire foutraque et touchant, c'est à la fois la richesse

irremplaçable d'une entreprise inscrite dans le patrimoine intime de générations de Marseillais. Et ce qu'il va falloir réussir à dépasser pour en assurer l'avenir. À 54 ans, Ivan Dumon a assez de bouteille pour le savoir. Lui qui est passé par le monde de la finance à Wall Street et la création de PME à Paris s'est lancé un pari un peu fou : réveiller l'honorable vieille dame et en faire une irrésistible et pétillante septuagénaire, sans rien renier du passé, mais en renouvelant la magie.

Réinventer des usages

« C'est un pari risqué, je le sais bien et d'ailleurs ma femme me traite de fou », rigole Ivan Dumon. Mais pour ce Marseillais d'origine et gourmand de toujours, racheter en février 2018 les Dragées Rosière s'est avéré une tentation impérieuse. Passionné de savoir-faire français et d'artisanat, il rêvait depuis la revente de sa précédente société de service aux syndicats de copropriétés d'une belle endormie à relancer. Le voilà servi. Outre des comptes pas forcément florissants à remonter, c'est d'abord « l'usage même de la dragée qu'il faut réinventer », reconnaît-il.

La dragée, donc. Cette amande grillée confite dans son écrin de sucre légèrement vanillé. Blanche d'abord. Puis de toutes les couleurs, offrant désormais des cœurs fondant à la framboise, au caramel au beurre salé, en chocolat... Tout un univers de confiseries qui, dans l'imaginaire collectif, se limite pourtant au petit ballotin posé devant un carton à son nom à la table du baptême, du mariage ou de la bar-mitsvah.



LES REPÈRES

1923

Agop et Philomène Adjemian tiennent un salon de thé à Ankara. Chassés par le génocide perpétré par les Turcs, ils trouvent refuge à Marseille en 1924 et créent la confiserie À L'Arc-en-ciel dans le quartier de Beaumont.

1948

La maison se spécialise dans les dragées.

1965

Les frères Adjemian séparent leurs activités. L'un des deux crée les Dragées Rosière puis déménage sur l'actuel site du quartier voisin de Saint-Julien en 1971.

1997

La 3^e génération d'Adjemian confiseur vend les Dragées Rosière.

2003

Les repreneurs décident d'arrêter la production sur site et deviennent revendeurs de dragées.

2018

Ivan Dumon rachète la société.

« L'idée, c'est de réussir à ne pas se couper de cette clientèle traditionnelle, à laquelle on tient et qui a fait l'histoire de la marque, tout en décalant le propos et en relookant le produit pour aller chercher de nouveaux consommateurs », considère Ivan Dumon. Et c'est possible, estime-t-il : « Faites le test : posez un sachet de dragées sur une table de copains ou au bureau et tous ces gens qui vous disaient qu'ils n'en mangeaient jamais vont en croquer toute la soirée sans pouvoir s'arrêter. »

Nouveaux packagings et logo, diversité des volumes proposés à la vente aux côtés du vrac, site de vente en ligne et forte présence sur Instagram... Voilà les Dragées Rosière reparties à la conquête de la France. En s'appuyant tout de même sur une base incontournable, le produit. Créée en 1924 par la famille Adjemian, réfugiée du génocide turc, la confiserie À L'Arc-en-ciel se spécialise dans la dra-

gée en 1948, puis devient Dragées Rosière en 1965, à l'occasion d'une scission familiale. La maison ne produit plus sur place depuis 2003 et travaille désormais avec un confiseur alsacien (Adam, à Herrlisheim). Mais elle reste à la tête des recettes traditionnelles de Rosière : la Philomène à base d'amande avola de Sicile (notre préférée), la Lauranne à l'amande française... Ivan Dumon imagine déjà un musée de la dragée dans ses locaux, voire relocaliser une petite partie de la production à Saint-Julien. Sauver Rosière n'est pas encore un pari gagné. Mais Ivan Dumon y croit et son enthousiasme, sincère et communicatif, est une autre arme à disposition de la belle maison.

Dragées Rosière,
5 avenue Fernandel, Marseille 12^e arr.,
tél. 04 91 93 06 23, www.rosiere.fr

REYNAUD, PRODUCTEUR MARSEILLAIS

Aux Camoins, dans le 11^e arrondissement, la confiserie marseillaise compte encore un fabricant de dragées : la maison Reynaud, créée, elle, en 1956. Dragées au chocolat et aux amandes, confiserie... En tant que producteur, les Dragées Reynaud ont été labélisées par l'État « Entreprise du patrimoine vivant ».

www.dragees-reynaud.com

