

iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION



ENCYCLOPÉDIE GOURMANDE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

LA BRIOCHERIE LELONG À TOURS

Nicolas RADUGET

Tout commence avec Paul Lelong, fils de boulanger et apprenti en pâtisserie entre 1892 et 1894. Il fait ses preuves en sillonnant une vingtaine de maisons en France avant de s'établir à Tours, sur le boulevard Heurteloup.

En 1907, il a l'opportunité de changer de boutique et, pour 50 000 francs, ouvre le commerce qui perdure encore aujourd'hui « En face la Gare et Rue de Bordeaux ». Un encart publicitaire de l'époque vante déjà cet emplacement privilégié. Au départ, cette « Grande boulangerie moderne » effectuant une « Panification mécanique », lit-on sur la devanture, ne délaisse ni la pâtisserie ni la confiserie. Elle propose en plus de divers pains (mie, seigle, gluten, son) une gamme de produits allant des bonbons aux sandwiches, en passant par les pâtés de viandes, entremets et nougats de Tours. Les brioches sont vendues chaudes avec les pains viennois et les croissants à partir de trois heures de l'après-midi, pour le goûter. On s'en procure aussi pour les plaisirs de fin de semaine. Parallèlement à la modernisation du Grand Hôtel voisin, la boutique trouve son style, Art déco, vers 1925, lorsque le fils Lelong, René, prend les rênes du commerce. L'acajou de Cuba et l'esprit des Années folles ne quitteront plus les lieux.



Briocherie Lelong / © Lelong

Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, le pain est abandonné et René Lelong se concentre sur les produits pâtisseries et les viennoiseries tels que les religieuses, les génoises, et bien sûr les brioches. Il vend également les spécialités tourangelles que sont les pruneaux fourrés et les sucres d'orge. Serge Lelong, benjamin des enfants de René, se souvient de la corvée que constituait la préparation des pruneaux, qu'il fallait emballer dans l'arrière-boutique lorsqu'il rentrait du lycée (Le Magazine de la Touraine, 1991). Après avoir bourlingué à travers le monde, souvent au volant d'une voiture, l'héritier suit une école de pâtisserie et fait ses armes à Stockholm en 1967, avant de rentrer au bercail l'année suivante pour prendre la succession de son père.

À partir de 1968, la brioche devient la seule activité de la maison Lelong. Plus que jamais, la boutique profite de sa proximité avec la gare. Une vendeuse assurait dans la même interview que certaines clientes allant de Bordeaux à Paris empruntaient spécialement un train passant par Tours pour faire le plein de brioches. Le succès du produit, gourmandise bon marché, tient aussi à son format variable, de la « petite » individuelle à la « grosse » ou la « longue », convenant à la fois au voyageur chargé et pressé, à l'écolier ou au travailleur qui passe par là.

La particularité de la brioche Lelong tient également au fait qu'elle a voyagé jusqu'à New York ! Aventurier dans l'âme, Serge Lelong s'est essayé au rêve américain à partir de 1982. Heureux du succès de son produit à Tours, le patron décide de prendre des risques et d'ouvrir une boutique en plein Manhattan. A l'époque, le défi est de taille, puisqu'il s'agit de développer aux États-Unis un produit français bien moins célèbre que les croissants et la baguette. Située à l'angle de Broadway et de la 36ème rue, la boutique vendant « The Golden Brioche » peine à trouver son public, jusqu'au jour où Serge Lelong a l'idée de fourrer sa brioche aux épinards pour convaincre les compatriotes de Popeye. Les ventes décollent, trois succursales ouvrent, et, avec le succès, suscitent la jalousie. S'ensuit un véritable polar : vitres brisées, enquête menée par un détective privé pour retrouver le commanditaire... mais résistance du patron qui parvient à vendre annuellement deux millions de brioches. Serge Lelong rentre néanmoins à Tours au début des années 1990, laissant son business d'outre-Atlantique entre les mains d'un ami. Le rêve américain

s'arrête définitivement en 1995 pour les Lelong, mais le parcours tourangeau continue.



Brioche au chocolat de la briocherie Lelong / © Lelong

Encore aujourd'hui, la brioche de la dynastie Lelong – au début des années 2010 Éric a succédé à son père Serge qui a créé une autre entreprise en 2002 – a tout

de la madeleine de Proust pour les Tourangeaux et les habitués des voyages SNCF. L'odeur est familière, la boutique et le produit aussi. La brioche Lelong respire l'authenticité et la tradition, deux termes souvent abîmés par le marketing. Si la recette relève en partie du secret de fabrication, les œufs et la farine proviennent des mêmes fournisseurs depuis plus de cinquante ans, à Sonzay et Ballan, en Indre-et-Loire. La matière grasse est un mélange de margarine et de beurre. Seule certitude : la préparation est à base de levure de bière. Il n'est pas rare, à certains moments de la journée, le matin vers 7h30, à midi ou à l'heure du goûter, de voir une queue se former devant les portes de la boutique. Les habitudes perdurent ici. L'intemporalité du produit, sa gourmandise, semblent résister aux assauts du changement.

Nicolas Raduget
Docteur en Histoire, Université de Tours

BIBLIOGRAPHIE

- ADI&L, Carte postale 10Fi261-1856, « Tours. – Le Grand Hôtel ».
- Le Magazine de la Touraine, n° 38, avril 1991.
- Le Magazine de la Touraine, n° spécial Saveurs de Touraine, 1998.
- PÉCHINOT, Jean-Luc, « Les brioches de la gare », Tours-Madame no 311, novembre 2012, p. 30-32.
- Publicité pour la boulangerie pâtisserie confiserie Paul Lelong (début XXe siècle), collection privée de l'auteur.