

l'été | | en drôme et en ardèche

SAILLANS

Les craquants, près d'un siècle de tradition

Yohann GIL



Chaque année, près de 300 tonnes de craquants de Saillans sont fabriqués à la biscuiterie du Père Craquant. Photo DR

C'est dans la Drôme, en 1924, que débute l'histoire du Père Craquant. Ce boulanger du village de Saillans, dans le Diois, faisait des biscuits secs aux amandes, qui lui valurent ce surnom. « C'était sa spécialité. Les villageois ont décidé de l'appeler ainsi. Et c'est comme ça aussi qu'est né le nom de la fabrique », explique Daphnée Klotz, présidente de la seule biscuiterie de craquants à Saillans. Natures, aux amandes, aux zestes d'orange ou de citron... et même, pour les plus gourmands, enrobés de chocolat Valrhona. Ces petites douceurs, assez semblables aux cantuccini d'Italie ou aux canistrelli de Corse, ont toujours autant de succès, près d'un siècle plus tard. « La recette de départ est toujours là », assure Daphnée Klotz. « On essaye en plus de travailler en circuit court. Nous avons la chance d'être dans une très belle région, donc on privilégie les produits locaux. »

• **On en trouve désormais dans toute la France**

À déguster sous la forme d'un macaron du Vercors ou de la célèbre navette de Provence, les craquants de Saillans étaient, à l'origine, seulement sucrés. Mais au fil du temps, des versions salées ont vu le jour, dont les biscuits apéritifs à l'huile d'olive de Nyons. Celle qui a repris la fabrique après la retraite de son père se dit fière de perpétuer cette tradition. Si elle a conservé les recettes ancestrales du Père Craquant, la biscuiterie s'est donc aussi « renouvelée et modernisée, avec de très belles recettes ».

Ces petits gâteaux secs sont exportés dans toute la France, notamment dans les magasins bios, épiceries fines, restaurants et cafés. Près de 300 tonnes sont produites par an.