

Savoir-faire

Installés depuis 1920 à Aix-en-Provence, les ateliers du Roy René perpétuent un savoir-faire et une recette ancestrale. Plus d'un calisson sur deux dans le monde est produit ici.

Le calisson roi des friandises

Losange de pâte d'amande recouvert d'une délicate coque de glace royale, le calisson, ou petit câlin provençal, marie avec gourmandise l'amande, le melon de Cavaillon et l'écorce d'orange. Cette friandise, qui raconte toute l'histoire de la Provence, est encore fabriquée selon la plus pure tradition dans les ateliers du Roy René, à Aix-en-Provence.

© NICOLAS/SAVEURS/SUNRAY PHOTO



Ici, l'une des calissonnières racle avec un peigne royal le surplus de glace royale pour que le calisson soit lisse comme le marbre. Cette étape du façonnage est importante, car cette friandise se goûte aussi avec les yeux.



La première étape consiste à échauder des amandes blanchies afin de faciliter leur broyage. On y ajoute les melons mûris sous le soleil de Provence et confits à Apt (capitale du fruit confit depuis le XIV^e siècle).

Parmi les légendes qui se murmurent en Provence, il en circule une sur l'origine du calisson. On raconte qu'il serait apparu en l'an 1454 lors du repas de noces du Roy René d'Anjou, également comte de Provence, avec Jeanne de Laval. Connue pour être une jeune fille plutôt austère, elle aurait souri en dégustant cette douceur que le roi avait commandée à son confiseur. Quand elle demanda comment se nommaient ces friandises, on lui répondit en provençal « di calin soun », autrement dit « ce sont des câlins ». Ainsi est né le calisson, dont la forme évoque le sourire de la reine.

Des gestes qui n'ont pas changé

Dans les ateliers du Roy René, flotte une odeur envoûtante d'amande et d'agrumes qui ne déconcentre pas pour autant la trentaine d'employés qui s'activent à la fabrication des calissons. Chaque produit, originaire du terroir provençal, est choisi avec soin : des amandes douces finement broyées et cultivées exclusivement en Provence et au nord de l'Espagne, du melon de Cavaillon et des écorces d'orange, le tout dressé sur une feuille azyme et recouvert de glace royale. La fabrication du calisson a gardé son

Savoir-faire



Dans le broyeur, le mélange se compose d'amandes et de fruits confits. Il fera ensuite un passage dans le pétrin où l'on y ajoutera du sucre.

caractère artisanal et s'effectue en deux étapes : la préparation de la pâte et le dressage.

Une fois réhydratées, les amandes vont être broyées avant d'y incorporer le reste des ingrédients : le melon confit et les écorces d'orange. Il faut ensuite ajouter du sucre avant que la pâte ne se repose trois jours. C'est alors le moment de préparer la glace royale, confectionnée avec un mélange de sucre et de blancs d'œufs de poules françaises élevées en plein air. L'étape du façonnage du calisson et du lissage de la glace est sans conteste la plus délicate. Réservé aux mains féminines, ce poste se pratique en duo. La première va glisser une feuille de pain azyme, ou feuille d'hostie, sous le moule, pour y poser la pâte et la napper de glace royale. La seconde récupérera les calissons à l'aide d'un peigne pour les entreposer sur de grandes plaques. Il ne restera alors qu'à les passer au four pour solidifier le glaçage, car c'est ainsi que se reconnaît un bon calisson : craquant sur le dessus, moelleux à l'intérieur.

Ancrés dans un savoir-faire ancestral, les ateliers du Roy René n'oublent pas pour autant de se tourner vers l'avenir et revisitent la recette des calissons en remplaçant le melon par des cerises confites associées à des pétales de rose cristallisés, et osent de subtiles associations entre la clémentine et le cacao ou encore la poire et le caramel.

TEXTE ÉLISE CHEVILLARD ET PHOTOS DR



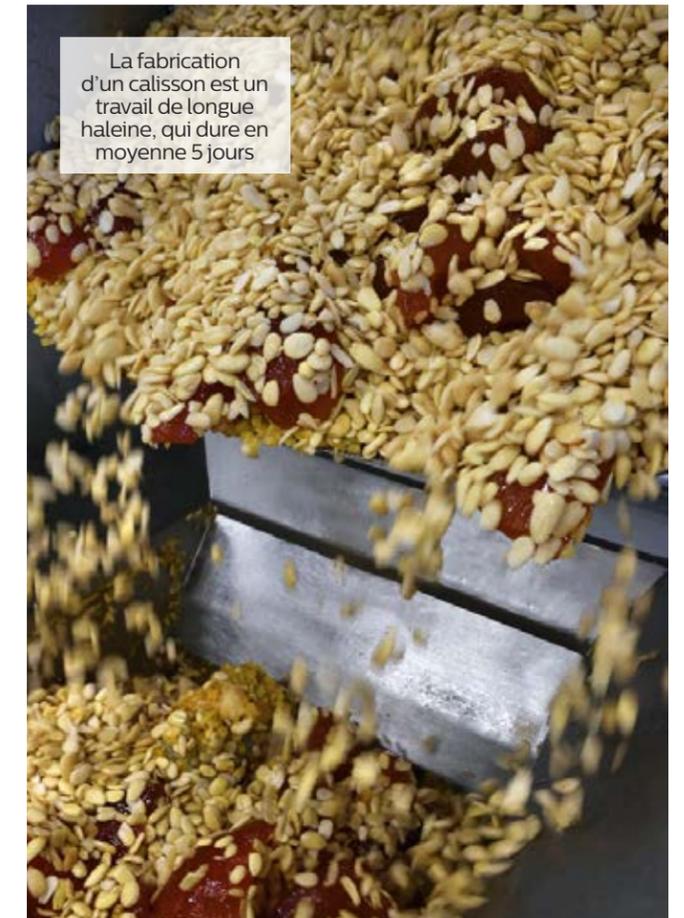
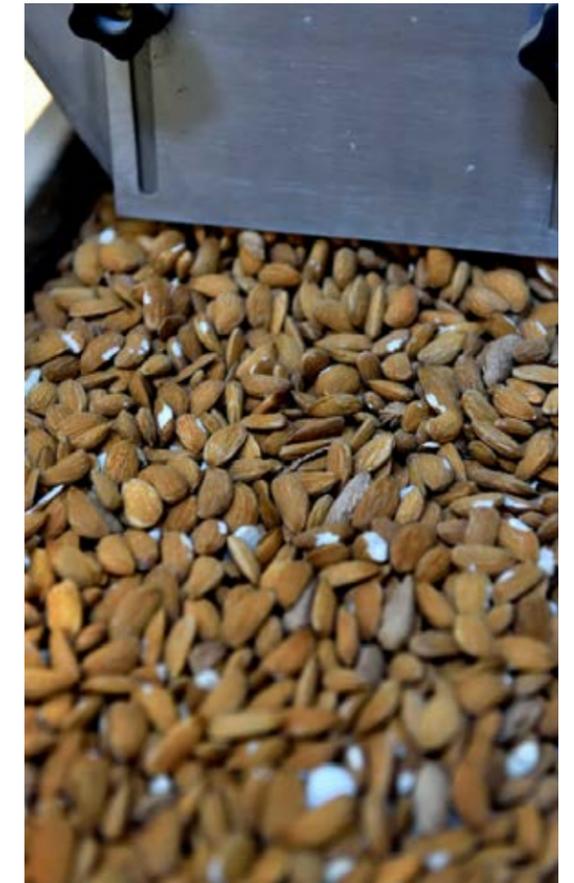
Ce moule en métal est visible dans le musée du Calisson, situé à l'étage des ateliers d'Aix-en-Provence. On peut y découvrir ce savoir-faire et son histoire à travers un parcours qui sollicite tous les sens.

Devenu l'emblème gastronomique de la ville d'Aix, le calisson est consacré chaque premier dimanche de septembre, lors d'une journée appelée « la bénédiction des calissons ».

LES RETROUVER
• Le Roy René, boutique et musée
5380 Route d'Avignon,
Quartier La Calade - RD 7V
13089 Aix-en-Provence.
Tél. 04 42 39 29 89. Calisson.com



Le Roy René compte une douzaine de boutiques en France. La liste est à retrouver sur leur site Internet.



La fabrication d'un calisson est un travail de longue haleine, qui dure en moyenne 5 jours