



AUTOUR DU GRAND CHÊNE

Aix les Milles 7 décembre 2016
2 - Visite de la fabrique de calissons
Léonard Parli



Le camp des Milles alimente encore nos conversations et c'est bien au chaud que nous nous restaurons chez Altogusto. Le timing, comme nous est bouleversé, nous sommes en retard et les plats du jour commencent à manquer.

Odette et sa charmante petite fille Léa, nous attendent pour visiter la fabrique de calissons Léonard Parli. Hélas ! c'était sans compter sur la stricte réglementation en matière de sécurité. Léa malgré notre insistance n'est pas autorisée à pénétrer l'atelier. Du coup Odette à regret est obligée de s'en retourner. La déception est générale et terrible pour Léa.



Coiffés d'une charlotte, nous voilà dans le saint lieu à la suite de Renée, patronne et guide d'un jour. Dans une première salle, elle nous apprend les techniques de préparation des fruits confits : choix des fruits, nettoyage, cuisson, sirop, égouttage, séchage maintes fois répétés, tout ce qu'il faut pour faire une bonne recette, mais elle ne peut nous transmettre son savoir-faire et faire savoir. Là se trouvent la différence. Notre curiosité est aiguisée, nous voulons en savoir plus, comment enlève-t-on les peaux, avec quels outils, quelles quantités de fruits frais nécessaires, leurs origines, la traçabilité, la concurrence... Renée a réponse à tout.

Deuxième salle, et là Renée nous tend un plat rempli de tombées de nougat. Moment de dégustation que l'on voudrait prolonger tant nous sommes de gourmands.

Les ingrédients pour la fabrication sont ceux habituels : œufs, amandes, noisettes, sucre, hostie, mais là aussi le subtil mélange et les petits plus font toute la différence.

Nous sommes invités à passer dans la salle des machines, où se situait le danger pour Léa. Ici, on tourne, on secoue, on sèche... attention aux doigts.

C'est le moment de goûter aux fameux calissons. Nous en avons reçu un chacun avec instruction de ne pas le consommer, car nous allons être testés. Nous pourrions en reprendre après, certains n'ont pas attendu et se sont généreusement servis.

La finesse, le délicat, le moelleux, les arômes, le glaçage, font des calissons Parli un met, un dessert extra.

Merci à Renée pour la démonstration, dégustation et réception.



Nous ne pouvons faire la visite des caves du Mas Bleu, opération reportée pour raison de santé. Nous nous séparons à St Julien après avoir pris chez nous le verre de l'amitié.

Roberto