



AUTOUR DU GRAND CHÊNE

Sortie du 14 février



Fabrique de calissons du Roy René

Après un excellent repas à Salon, repas asiatique avec buffet à volonté, nous voilà à Aix en Provence, route d'Avignon, pour une visite du musée de l'entreprise familiale de calissons : le Roy René. C'est Manon qui nous accueille, boîte de calissons, en main.....



Qu'est-ce qu'un calisson ?

« Di calin soun »,
« ce sont des câlins ».



C'est une friandise, spécialité d'Aix en Provence qui se caractérise par sa forme (losange) qui viendrait du sourire de la reine Jeanne (elle qui ne souriait jamais !) découvrant le goût de cette gourmandise et par sa composition.

Le véritable calisson est fabriqué pour 1/3 de fruits confis dont 60 % de melon, le reste étant choisi parmi les 5 fruits traditionnels : orange, citron, mandarine, abricot, framboise.

A cela s'ajouteront les amandes broyées et le sucre. Cette pâte molle obtenue reposera 3 jours dans le pétrin avant d'être conditionnée

et façonnée avec le pain azyne comme support et le glaçage au sucre et blancs d'œuf au-dessus.

A cette recette traditionnelle s'ajoutent de nombreuses variétés originales. On trouve des calissons au cassis, à la châtaigne, à la vanille, au timut (sorte de poivre), à la pistache.

A l'étage nous découvrons l'histoire de cette fabrique depuis son origine jusqu'à maintenant. En 1920, un artisan nougater, Ernest Guillet élabore sa propre recette dans son local rue Papassaudi à Aix. C'est un succès immédiat. Actuellement, c'est Olivier Baussan, fondateur de l'occitane qui perpétue cette tradition provençale.

De grandes photos murales font revivre les premières années, les premières machines sont exposées. Il y a l'amandeuse dans laquelle passent les amandes ébouillantées, la broyeuse, celle à amandes et celle à sucre puis le moule à calissons.



L'histoire du calisson est liée à celle de l'amandier. Jusqu'en 1950, la Provence produisait 50 millions de tonnes par an, la moitié étant vendue dans le monde. En 1956, les amandiers gèlent, à leur place, on replante du lavandin. Depuis 2015, une campagne d'incitation à la plantation d'amandiers est lancée. La fabrique du Roy René utilise le quart de la production française, le reste est acheté en Espagne. Une vidéo montrant un producteur de Valensole, retrace la récolte qui se fait en sept oct. Il faut ensuite enlever la gobe* de l'amande, puis la casser. C'est l'amandon ou graine de l'amande que nous mangeons. Pour les calissons, on utilise l'amandon émondé*, les amandons entiers seront pour les confiseurs et ceux cassés seront utilisés pour la poudre et les cosmétiques.

Hormis le gel, l'amandier souffre depuis 1981 de l'invasion d'une petite guêpe, l'Eurytoma dont la femelle pond ses œufs à l'intérieur de l'amande, ce qui peut détruire la récolte à 80%.



Manon nous explique la recette des fruits confis. Le fruit est maintenu dans différents sirops de sucre. L'absorption se fait par osmose. C'est la ville d'Apt qui fournit les fruits confis nécessaires.

C'est maintenant la démonstration par Manon elle-même de la fabrication des calissons. Là-voilà devant sa machine avec tous les ingrédients nécessaires. Les différentes étapes sont bien respectées et le résultat intéressant surtout pour nos papilles Merci Manon qui nous a informés et régales.....



La boutique était variée et alléchante. Toutes sortes de calissons et autres friandises attiraient l'œil et aussi toutes sortes de boîtes et mille façons de présenter les gourmandises.

Remarques :

- Gobe : enveloppe autour de l'amande
- Emonder : enlever la peau qui protège l'amandon
- Ne pas conserver les calissons au réfrigérateur

Marie-Pol, Pol, Pol

