Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 88 (2008)
Heft: [1]

Artikel: Léonard Parli, les Calissons suisses
Autor: Maucourt, Anne
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-886150

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Léonard Parli,

Les Calissons suisses

Carole Fracalosso
Confiserie Léonard PARLI
35, avenue Victor Hugo
13100 AIX EN PROVENCE
FRANCE
Tél. 33. (0)442 26 05 71
Fax 33. (0)442 26 42 76
Leonard-parli@wanadoo.fr

D'où viennent les calissons ? La légende veut qu'ils apparaissent au repas de noces du bon Roy René avec Jeanne, créés par le pâtissier de la cour, par amour pour sa nouvelle reine. Plus tard, aux heures sombres de la « Grande Peste » de 1630 qui ravagea la contrée et dépeupla les villes, le calisson avait la réputation de protéger contre ce mal terrible. Depuis, au mois de septembre une petite paroisse aixoise commémore ce souvenir.

Au siècle dernier, un confiseur venu de Suisse fut séduit par cette friandise et fonda la première usine de calissons d'Aix, jusque là produits à titre accessoire par les pâtissiers.
Outre les calissons, se trouve dans la fabrique un secteur important réservé aux fruits confits. Ceux-ci entrant dans la fabrication des calissons ont toujours été fabriqués par les confiseurs eux-mêmes. Cette constance et ce sérieux, perpétués de nos jours, garantissent la qualité de nos calissons.

Cette confiserie typiquement aixoise, est composée d'amandes blanchies, très finement broyées, intimement mêlées à des fruits confits sélectionnés (notamment des melons) et aux sirops de fruits que l'usine produit.
La pâte, préalablement desséchée dans un pétrin, est ensuite découpée par des machines à la forme qu'on lui connaît, recouverte de glace royale et passée au four. Le calisson est alors prêt à être savouré et il a une vertu thérapeutique : c'est un excellent fortifiant.

Qui mange des calissons ? Tout le monde. Le calisson figure d'ailleurs aux toutes premières places des « 13 desserts » des noëls de Provence et personne ne pourrait s'en passer dans le pays, tant son symbole est important.
L'appellation « Calisson d'Aix » est une marque déposée sur laquelle veille la puissante et efficace Union des Fabricants de Calissons d'Aix. Leur devise : « *Le calisson d'Aix en Provence et de nulle part ailleurs.*»

Interview de Madame Anne Maucort, Gérante

Rédaction : Leonard Parli est-elle toujours une entreprise familiale ?

Anne Maucourt : Notre maison a été fondée en 1874 et a toujours été dirigée par notre famille. La direction est assurée en alternance depuis sa création par un homme puis par une femme par la force du destin. C'est Leonard Parli qui a fondé cette entreprise. Adèle, son épouse a pris les rênes de la société à sa mort. Cette femme a toute mon admiration et j'en parle avec beaucoup d'affection car elle a su s'imposer au tout début du XXème siècle, à peine âgée d'une vingtaine d'années et a managé cette entreprise naissante avec beaucoup de volonté. Son fils, mon mari, a pris sa succession. Malheureusement, il est mort brutalement. C'est pourquoi je suis moi-même à la tête de cette entreprise depuis 2001. D'abord par devoir, je dirige aujourd'hui cette entreprise par conviction.

Réd : Quelle est la taille de votre entreprise ?

AM : Elle se compose de 18 salariés. Notre équipe est plutôt jeune. Cependant, nos plus anciens salariés ont trente ans de maison.

Réd : Où avez-vous implanté la fabrique Leonard Parli ?

AM : Lorsque l'entreprise a été créée, les murs de ses bâtiments ont été élevés aux bords de la ville d'Aix. À l'époque personne ne voulait s'installer là car, non loin, se trouvait la tannerie avec ses odeurs nauséabondes.
Avec l'activité industrielle et économique qui s'est développée, les murs de la ville ont peu à peu été repoussés. Aujourd'hui sans avoir jamais changé de place, elle se trouve au meilleur endroit de la ville, en plein centre, tout à côté de la gare. D'ailleurs grâce à cela, nous accueillons régulièrement des groupes français et étrangers pour la visite de notre fabrique, le Palais de Dame Gourmandise !

Réd : Qu'est-ce qui fait la particularité de votre entreprise ?

AM : Pour obtenir l'appellation « Calisson d'Aix », le cahier des charges exige un minimum de 30% de fruits confits et de 30% d'amandes (proportions que l'on retrouve chez la plupart des fabricants). Le calisson LEONARD PARLI est quant à lui composé de 42% d'amandes et 40% de fruits confits, ce qui lui vaut la saveur et la finesse d'un goût authentique.
Le sucre est avantageusement remplacé par le sirop des fruits que nous confisons, ce qui rend le calisson beaucoup moins sucré et plus fruité. Les calissons sont mis en boîte un à un à la main. Ainsi, chaque calisson emballé est contrôlé.
Notre seul secret est donc la qualité. Leonard Parli a commencé en faisant des chocolats. Il est venu ensuite aux calissons. Puis les fruits confits et la confiture ont fait le succès de Leonard Parli. Nous n'utilisons que des ingrédients naturels dans notre recette. Les amandes doivent être fraîchement émondées pour garder tout leur parfum. Elles seront ensuite très finement broyées. Les fruits sont soigneusement sélectionnés. Nous garantissons donc des composants naturels, sans produits chimiques, renforçateurs de goût artificiels ou conservateurs. Les calissons se conservent plusieurs mois dans leurs boîtes fermées, sans qu'ils perdent leur saveur. Si on les expose à l'air, ils deviennent moins tendres sans pour autant se corrompre.

Réd : Quelle production fournit votre usine ?

AM : Nous fabriquons à peu près 500 kg de calissons par jour. Pendant les périodes de fortes productions, comme à Noël surtout et à Pâques, c'est près d'une tonne qui sort de la fabrique.

Réd : Existe-t-il une concurrence sur le marché du calisson ?

AM : Leonard Parli a un concurrent, un très gros producteur. Mais notre société ne souhaite pas rivaliser avec ce genre de producteurs. Par choix nous ne vendons pas aux grandes surfaces, nous réservons nos produits aux distributeurs haut de gamme. Nous voulons que notre produit soit un produit de choix, qu'il garde une certaine noblesse.

Réd : Où peut-on trouver des calissons Parli en dehors d'Aix ?

AM : Dans toutes les enseignes haut de gamme en France, à l'épicerie du Bon Marché, chez Hédiard ou chez Fauchon. Nous sommes également présents en Amérique, en Espagne dans les magasins El Corté Inglès. Notre jeune responsable commerciale, Carole Fracalosso, a développé notre marché en Asie où nous sommes présents dans les hôtels Four Seasons.
La Russie reste un marché difficile d'accès, mais nous y travaillons et nous finirons par y trouver notre place. C'est ce que nous avons réussi à faire en Allemagne, Belgique et bien sûr en Suisse. ■