

Transcriptions

Les calissons à Aix-en-Provence (3'36")

Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers

Voix off

Destination le sud de la France au bord de la Méditerranée. Nous partons en Provence. C'est au cœur de la campagne aixoise dans une vieille bastide blanche qu'il faut chercher pour découvrir la confiserie du Trésor, l'une des 6 fabriques autorisées à produire des calissons d'Aix, une appellation à l'origine très contrôlée.

José Hospital du Trésor

On a fait une charte. C'est-à-dire, on ne peut utiliser pour faire du calisson d'Aix uniquement du melon dit le Cantalou de Cavaillon, et on ne peut utiliser que de l'amande de la CE et du bassin Méditerranée.

Voix off

José Hospital s'est spécialisé dans la fabrication de la gourmandise en losange, il y a 21 ans. En Provence, le calisson est une pâtisserie précieuse que l'on offre en souvenir, ou le petit plaisir en fin de repas.

Mais revenons en cuisine ; melon confit, amandes, écorces d'oranges, tout est broyé pour obtenir cette belle pâte homogène. José va maintenant confectionner la royale, c'est le glaçage blanc du calisson.

José

Ça, c'est du sucre glace. Le fait de le passer au tamis, c'est pour lever le sucre cristallisé qui n'a pas été broyé.

Voix off

Tamisez soigneusement et ajoutez du blanc d'œuf déshydraté. La préparation part ensuite au malaxeur pour une vingtaine de minutes, le temps de monter la machine qui dessine les calissons.

Voix off

L'emporte-pièce, la matrice pour mouler les calissons.

José

Maintenant, c'est comme ça, il y a 90 % qui est fait à la machine, mais il faut savoir quand même qu'avant, on faisait tout à la main.

Voix off

La pâte est découpée en larges portions, puis enfournée dans le cylindre de la presse.

José

Là, la pâte est directement dans la machine. Maintenant, on va tout mouler. Ça va aller relativement vite.

Voix off

Et voilà ! 45 calissons sont moulés par plaque. José glisse une feuille de pain azyme.

José

Alors, voilà, la feuille qui est dessous que je viens de retirer et que je mets dessous, c'est l'hostie.

Voix off

On récupère la royale bien malaxée.

José

On lève le surplus, on lisse.

Voix off

Et on nappe le sommet des calissons de ce sucre liquide. Chaque geste est minutieusement étudié pour être effectué à la chaîne. La fabrique des frères Hospital est restée très authentique.

José

Voilà le nappage. Il faut que vous sachiez qu'il y a des machines qui sont encore plus évoluées que celle-ci. Et après on le fait cuire un quart d'heure à 110 degrés.

Voix off

Les origines du calisson restent assez mystérieuses. Selon certains, il s'agit d'un gâteau religieux. Pour d'autres, ce serait une gourmandise de cuisinier amoureux d'une reine.

José

Tous les petits gâteaux secs étaient séchés au soleil sur des cannisses, des petites clés en cannisse. Donc, cannisse, calissons.

Voix off

4800 calissons comme ceux-ci seraient fabriqués avec notre bloc pâte, à déguster chaud si vous en avez l'occasion.

José

C'est très appétissant.

Voix off

Enfin, sachez que la dernière tendance, c'est le calisson coloré et celui parfumé à la figue. À ramener en priorité lors de votre prochain passage en Provence.