

Calissons d'Aix  
**LÉONARD PARLI**

**AIX-EN-PROVENCE**

**DEPUIS 1874**



**[www.leonard-parli.com](http://www.leonard-parli.com)**

# LÉONARD PARLI

*Confiseur d'Exception*

La Maison Léonard PARLI est reconnue pour la qualité de ses confiseries artisanales haut de gamme depuis sa création en 1874.

Sa spécialité, le Calisson d'Aix, est réputée pour son goût d'amande prononcé et la texture unique de sa pâte, résultat d'un travail artisanal réalisé dans le respect des traditions. Notre savoir-faire d'artisan confiseur de fruits et chocolatier fait également la réputation de notre Maison : vous trouverez chez nous des spécialités traditionnelles d'Aix-en-Provence et des confiseries signature que l'on ne retrouve nulle part ailleurs.

La passion d'un savoir-faire artisanal, le goût des bonnes choses et notre sens du détail font l'Excellence des spécialités Léonard PARLI.



## Notre Maison Aixoise

*Véritable Institution*

Sa bâtisse au caractère authentique, possède au fronton de sa façade, taillé dans de la pierre, un écusson portant la croix suisse encadrée de deux rameaux de chêne et d'olivier représentant naturellement la Suisse et la Provence, en résonance avec les origines du fondateur de la Maison PARLI.

Première Fabrique de Calissons d'Aix-en-Provence, elle s'est imposée en tant que véritable institution de la confiserie traditionnelle auprès des familles aixoises, qui aiment retrouver dans nos douceurs un goût de souvenir de moments partagés ensemble depuis des générations.



# Notre Savoir-Faire

*Depuis 1874*

Depuis 1874, le savoir-faire Léonard PARLI a été transmis de génération en génération, qui ont été garantes des secrets de fabrication de nos spécialités, dans le respect des traditions.

La Maison PARLI est reconnue pour la qualité de sa confiserie haut de gamme, particulièrement le Calisson d'Aix-en-Provence, mais aussi pour ses Fruits Confits, son Nougat, son Kirschbescue, sa Crème de Calissons, ses Biscotins d'Aix...



## Le Label E.P.V.

*L'Excellence Léonard Parli*

La Maison Léonard PARLI est fière d'être labellisée « Entreprise du Patrimoine Vivant ».

L'E.P.V. est une marque de reconnaissance de l'État mise en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux d'excellence.

Nos produits sont entièrement fabriqués en France, dans la ville d'Aix-en-Provence, berceau du Calisson et des confiseries Léonard PARLI.





# Notre Histoire

## *Un précieux héritage*

Léonard Parli, fondateur de notre Maison éponyme, est issu d'une famille de confiseurs suisses arrivée à Aix-en-Provence au début du XIXème siècle. D'abord confiseur de fruits, le jeune Léonard Parli est séduit par sa découverte du Calisson d'Aix.

Ambitieux personnage, il comprend alors le parti qu'il peut tirer des chutes de ses fruits et de ses sirops de confisage, et décide de créer la Première Grande Fabrique de Calissons d'Aix en 1874. Rapidement, c'est un véritable succès, faisant de cette friandise la spécialité phare de notre Maison.

C'est à Léonard Parli que l'on doit la modernisation et le développement de la fabrication et la distribution des Calissons d'Aix. Il dirige la confiserie jusqu'au début du XXème siècle, avant de relayer le flambeau à sa fille unique, âgée d'à peine 20 ans en 1911, qui finira par partager la gestion de l'entreprise avec deux de ses fils. L'un d'entre eux, René, épouse Renée pour diriger la société familiale ensemble pendant une dizaine d'années. Au décès de son mari en 2001, Renée se voit confier la direction de l'entreprise.



**1874**

Léonard Parli fonde la Maison PARLI, Première Fabrique de Calissons d'Aix-en-Pce.

**1910**

Léonard Parli fait construire la "Grande Fabrique", aujourd'hui notre boutique historique.

**2001**

Renée Maucort hérite de l'entreprise tenue jusqu'à lors par son mari, petit-fils de Léonard Parli.

**2018**

La Famille Gignoux fait l'acquisition de la Maison PARLI et sa Fabrique de Calissons avec enthousiasme.

**2022**

Le Domaine Léonard Parli et sa plantation de 3000 Amandiers en agriculture biologique voit le jour à Ventabren.



## Léonard PARLI

### *Une histoire de famille*

Depuis près de 150 ans, les secrets de fabrication de la Maison PARLI sont précieusement gardés : les deux familles propriétaires se sont transmis avec passion l'exclusivité de son savoir-faire de confiseur d'exception.

Partageant les valeurs traditionnelles et locales de l'entreprise, la Famille Gignoux fait l'acquisition de la Maison PARLI et sa Fabrique de Calissons avec enthousiasme en 2018. En préservant le patrimoine gourmand de nos recettes traditionnelles, et en proposant une qualité de service à la hauteur de sa réputation, Léonard PARLI a la vocation de rester une entreprise à échelle humaine, qui favorise le contact avec ses fidèles clients.

Entre traditions et renouveau, Pierre et Valérie Gignoux perpétuent la transmission des valeurs de la Maison PARLI en famille, et se plaisent à travailler aux côtés de leurs deux enfants pour faire perdurer l'héritage précieux de cette institution de la confiserie d'excellence à Aix-en-Provence.



*Au coeur de notre métier...*



## L'Excellence

La Maison PARLI et l'ensemble de ses spécialités bénéficient d'un positionnement haut de gamme. La grande qualité et le goût inégalable des produits sont au centre de nos priorités et restent l'apanage de nos motivations.

## Les Traditions

Léonard PARLI valorise l'héritage historique de son savoir-faire d'artisan confiseur Aixois depuis 1874 au travers de ses produits traditionnels, ses recettes inchangées depuis près de 150 ans et ses méthodes de fabrication à l'ancienne.



## L'Authenticité Aixoise

Les spécialités que vous pourrez retrouver chez Léonard PARLI sont des confiseries Aixaises dont l'identité locale est mise en avant à l'image de nos Calissons d'Aix, Biscotins d'Aix, Pralines PARLI...

## L'Engagement local

Léonard PARLI se positionne comme un acteur local engagé avec un ancrage territorial renforcé grâce à ses multiples points de vente Aixois mais également sa récente plantation de 3000 Amandiers en agriculture biologique en Pays d'Aix.



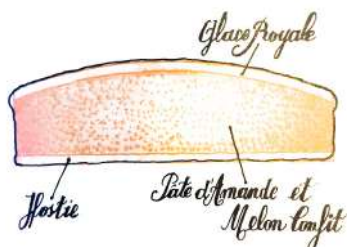


# Les Calissons d'Aix

## *Notre spécialité*

Spécialité de la Maison Léonard PARLI, le Calisson, fit son apparition à Aix-en-Provence en 1473.

La légende dit qu'ils apparurent au repas de noces du bon Roy René (René d'Anjou, Comte de Provence, Roi de Naples et de Jérusalem), avec sa jeune épouse Jeanne de Laval. C'est le pâtissier de la cour qui créa cette confiserie, par amour pour sa nouvelle reine, lui rendant ainsi le sourire. Un courtisan surpris demanda à son voisin: «Que déguste notre Reine avec tant de plaisir ?» «Di Calin soun» (ce sont des calins en provençal). Le calisson venait de naître.



## La Fabrication

### *Artisanale et avec passion*

Les Calissons d'Aix-en-Provence de la Maison PARLI se distinguent par leur composition unique.

Nos matières premières sont d'une grande qualité, mais c'est aussi dans la fabrication, réalisée dans le respect des traditions depuis 150 ans, et dans le soin apporté aux amandes et aux fruits que réside notre secret.

Véritable confiseur de fruits, nous en assurons toute la fabrication : les melons confits «à cœur», un taux élevé d'amandes entières de 42%, un soupçon d'écorces d'orange confite, et le sucre avantageusement remplacé par le sirop de confisage, font le secret de la finesse et de la saveur des Calissons Léonard PARLI.



# La Pâte à Calissons

Le préparateur de la pâte vient tout d'abord blanchir les amandes entières émondées dans un chaudron rempli d'eau chaude pour les attendrir. Il broie ensuite ces ingrédients une première fois grossièrement au broyeur à dents, et une seconde fois pour les écraser, entre nos rouleaux de granit. Si les mixeurs industriels endommagent la fibre de l'amande, chez Léonard PARLI, l'utilisation de cette machine traditionnelle permet d'obtenir une pâte granuleuse et riche en goût.

Enfin, il chauffe la pâte dans un pétrin, après ajout d'un sirop de fruits confits préalablement préparé et cuit au chaudron. Pour parfaire cette préparation, il tape la pâte manuellement pour évacuer l'air, et la laisse reposer pour un minimum de 48h.



## Le Façonnage

On appelle «Calissonnier» l'artisan confiseur en charge de donner leur forme finale aux Calissons grâce à sa machine traditionnelle, qui impressionne toujours par la forme typique de ses moules.

Une feuille d'hostie est préalablement placée sous le plateau surplombé de ces moules en forme de Calissons. Ces derniers sont ensuite remplis de pâte par la machine. C'est ici qu'intervient le coup de main expert du Calissonnier, qui applique la glace royale manuellement de manière uniforme.

Après avoir extrait les Calissons ainsi formés de leurs moules à l'aide de poussoirs, ils sont soigneusement retirés à l'aide de «peignes» pour être passés au four et permettre de figer leur glace royale.



## Le Conditionnement

Chez Léonard PARLI, nous favorisons les méthodes artisanales jusque dans les moindres détails. La disposition manuelle de nos Calissons d'Aix dans leurs boîtes iconiques en forme de Calisson fait donc également partie du savoir-faire de la Maison PARLI et reflète nos valeurs d'Excellence.

Nos conditionneurs doivent être rapides, précis mais surtout minutieux pour ranger harmonieusement chaque Calisson selon une forme d'épi de blé traditionnelle, tout cela pour garantir la perfection à l'ouverture de chacune de nos boîtes.





# L'Art de confire les fruits

*par Léonard Parli*

En raison des origines Suisse de notre fondateur, les Fruits Confits sont une spécialité ancrée dans l'identité de notre Maison depuis sa création en 1874.

Nos Melons confits entiers s'invitent ainsi sur les tables de Noël des aixois depuis parfois des générations ; tandis que nos assortiments d'autres fruits continuent de ravir les papilles des plus petits, comme des plus grands gourmands.



## Nos Matières Premières

*Des produits hauts de gamme*

L'Excellence est au centre du savoir-faire Léonard PARLI. Pour proposer des Fruits Confits hauts de gamme, nous avons à coeur de sélectionner des matières premières d'une grande qualité.

Dans une optique d'ancrage de l'identité aixoise de la Maison PARLI et pour valoriser au maximum des circuits courts, nous choisissons des fruits de Provence lorsque cela est possible.

Nos Melons Entiers de variété Cantaloup, sont cueillis à la fin de l'été chez l'un de nos producteurs provençaux. Il en va de même pour nos Abricots, issus d'une variété ancienne appelée « Rosé de Provence ».



## La préparation des Fruits

Chez Léonard PARLI, faire perdurer les recettes originelles de la Maison et ses traditions est au coeur de notre métier. C'est pourquoi nos Fruits Confits sont épluchés à la main, un à un.

Nos artisans ôtent les noyaux, les pépins, tout ce qui n'est pas utile, afin de laisser les saveurs sucrées de la chair tendre des fruits s'exprimer une fois confits.



## Le Confisage

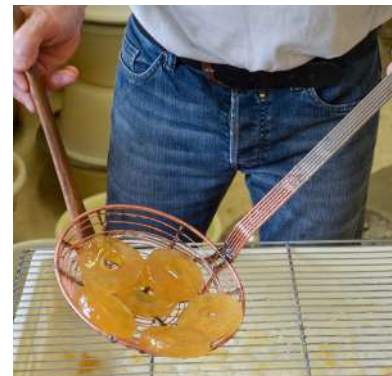
Le confisage consiste à remplacer toute l'eau contenue dans les fruits par du sucre. Pour cela il convient d'abord de stabiliser nos fruits, en les plongeant pendant plusieurs semaines dans un bain d'eau soufrée. Cette étape essentielle permet ainsi d'en arrêter la maturation.

Arrive ensuite l'immersion des fruits ainsi préservés dans un bain de sirop de sucre. D'abord liquide, il est porté à ébullition avant d'être refroidi plusieurs fois, jusqu'à devenir plus épais. Les fruits resteront ainsi dans le sucre pendant plusieurs semaines en fonction de leur taille et de leur poids. Une fois confits, ils pourront se conserver pendant plusieurs mois, voire plusieurs années.

## Le Glaçage

Pour parfaire nos fruits confits, nos Maîtres Confiseurs les égouttent de leur sirop au dernier moment pour l'étape du glaçage. Cette dernière consiste à recouvrir les fruits d'une fine pellicule de sucre, qui permettra d'emprisonner le jus sucré des fruits à l'intérieur, et de les transporter plus facilement sans qu'ils ne collent.

Ce procédé crucial est réalisé en chauffant du sirop de sucre en chaudron, avant d'en refroidir la paroi à l'aide d'un linge humide, et d'y frotter un peu de sirop jusqu'à ce qu'il blanchisse. Ce sirop refroidi est ensuite glissé sur les fruits, avant de les égoutter et de les laisser reposer sur une grille.





# Nos Chocolats

*de fabrication artisanale*

Le savoir-faire d'Artisan Chocolatier de la Maison PARLI transparait tout particulièrement au moment de Pâques avec nos élégants sujets en chocolat, mais également tout le reste de l'année grâce à notre gamme de chocolats fins confectionnés au sein de notre Fabrique.

Afin de rester fidèles aux valeurs qui caractérisent notre Maison, nous sélectionnons des chocolats 100% pur beurre de cacao, issus des meilleurs assemblages de fèves, pour réaliser nos créations. Notre Chocolat noir 67% de cacao déploie d'abord des arômes ronds, qui montent crescendo sur une belle intensité, teintée d'une saveur grillée ; tandis que notre Chocolat au lait révèle des notes lactées fraîches, surmontées d'arômes chauds et biscuités.



# Nos Glaces artisanales

*inspirées de nos confiseries*

Le savoir-faire et la passion de la Maison PARLI est à retrouver depuis 2020 dans notre gamme de glaces, élaborées et fabriquées à partir de nos confiseries avec un artisan glacier. Idéales pour accompagner un dessert avec raffinement et gourmandise, ou servies seules pour savourer leurs parfums originaux et délicats. Melon Cantaloup, Biscotin, Nougat au Miel de lavande, et bien sûr Calisson d'Aix font partie des glaces typiquement aixoises que nous proposons.

Les charriots de glace PARLI sont désormais reconnus des aixois aux abords de nos boutiques du centre-ville pendant la période estivale, et ne manquent pas d'attirer la curiosité des amateurs de crèmes glacées et sorbets de grande qualité. Face à leur succès, Léonard PARLI propose également ses glaces à emporter en pots de 600mL.



## Nos Artisans

*au cœur de notre Maison*

Le savoir-faire de la Maison PARLI est perpétué depuis des générations par ses artisans et notre personnel, fidèle depuis parfois plus de 50 ans.

Les gestes experts de nos Maîtres Confiseurs se transmettent aux nouvelles générations, et c'est ainsi que Léonard PARLI peut maîtriser l'intégralité de sa production de Fruits Confits et leur qualité exceptionnelle.

Au cœur de leur métier du quotidien se trouve leur passion pour la confiserie, le plaisir de travailler de beaux produits, au milieu des couleurs et des odeurs qui défilent tout au long de la journée à la Fabrique.

Choisir une douceur de la Maison PARLI, c'est rendre hommage au travail minutieux des hommes et des femmes qui l'ont confectionnée et sublimée.



## La Fabrique

*des méthodes traditionnelles*

La Nouvelle Grande Fabrique de Calissons PARLI, désormais installée au cœur du Pôle d'Activités d'Aix-en-Provence, est le lieu central dans lequel la magie de l'héritage du savoir-faire PARLI opère. Nos artisans s'y retrouvent pour confectionner nos spécialités aixoises avec toute la passion qui les animent.

Nos recettes et méthodes de fabrication ancestrales sont restées inchangées : les rouleaux de granit centenaires qui servent à fabriquer la pâte à Calissons côtoient d'anciens chaudrons en cuivre, qui reçoivent nos fruits pour y préparer confitures et confits.

C'est d'ailleurs avec plaisir que les artisans confiseurs PARLI accueillent régulièrement du public lors de visites pour leur faire partager leur savoir-faire.



# Les Spécialités PARLI

*des produits identitaires*

## Le Biscotin d'Aix

Biscuit typique de la gastronomie Aixoise, le Biscotin est une douceur croquante composée d'un biscuit sablé délicatement parfumé à la fleur d'oranger, et qui renferme en son coeur une noisette torréfiée entière.

Chez Léonard PARLI, nous sommes fiers d'être les seuls à encore fabriquer les Biscotins de la manière la plus traditionnelle qui soit : en roulant doucement les noisettes dans la pâte à la main.

Le fameux Biscotin PARLI fait partie des spécialités de la Maison depuis sa création : la devanture de notre boutique historique arbore d'ailleurs fièrement sa mention sur son fronton depuis 1874.



## La Délicatesse

Amatrice de chocolats, c'est Madame Parli, à la recherche d'une astuce pour pouvoir en déguster pendant les chaleurs estivales de Provence, qui est à l'origine de la création de la recette de la Délicatesse.

Douceur fondante en bouche lorsque l'on atteint son coeur de praliné aux noisettes, nos Délicatesses ont la particularité de ne jamais fondre entre les doigts. C'est grâce à leur fine coque de meringue, qui leur apporte une touche de croquant et les protège des variations de température, que nous aimons les appeler notre « chocolat d'été ».

Le praliné de noisettes du Piémont est d'abord coulé sur une plaque, puis détaillé en petits carrés par nos artisans chocolatiers. Ces coeurs de praliné sont ensuite plongés un à un dans la meringue sur une de leur face, avant que l'on y façonne un cercle à la main. Le premier enrobage doit ensuite sécher toute une nuit, avant que ce travail méticuleux ne soit répété sur l'autre face de nos Délicatesses.



## Les Pralines

Douceurs signature de la Maison, tel qu'il est d'ailleurs inscrit sur le fronton de la boutique historique, les Pralines PARLI sont terriblement régressives.

Une fois l'amande entière torréfiée, puis baignée dans plusieurs couches de sucre caramélisé, il faut ensuite les séparer à la main lorsque le caramel est encore chaud. Le résultat est inimitable, et fait le bonheur des gourmands.



## La Valentine

La Maison PARLI a fait de la Valentine, l'un des produits phare de sa gamme de spécialités.

La réunion de notre savoir-faire d'artisan confiseur et chocolatier a donné naissance à ces délicieuses friandises, composées d'un quartier de clémentine confite enveloppé de chocolat noir par nos Artisans.

L'alliance des parfums de cet agrume, et du caractère de notre chocolat noir se marient à merveille.



## Le Kirschbescue

On raconte qu'à la fin du XIXème siècle, le frère aventureux de Léonard Parli s'expatria en Angleterre, décidé à y faire fortune. Il y devint pâtissier à la cour de la Reine Victoria, avant de poursuivre sa conquête du monde vers la Russie.

C'est au retour de ce périple qu'il confia à Léonard la recette du Plum-Pouding, perfectionnée en Russie, puis mise au point avec des fruits confits de Provence et le Kirsch de Suisse, pour créer le gâteau de voyage PARLI : notre fameux Kirschbescue.





Calissons d'Aix

# LÉONARD PARLI

Fruits Confits • Chocolats • Délicatesses • Nougats  
Pâtes de Fruits • Biscotins • Pralines • Kirschbescue

[www.leonard-parli.com](http://www.leonard-parli.com)  
[contact@parli.fr](mailto:contact@parli.fr)

## AIX-EN-PROVENCE

**La nouvelle Grande Fabrique (professionnels et administration)**

95, rue Famille Laurens, Pôle d'activité, 13290 Aix les Milles  
+33 4 42 52 19 20

**Aix – Cathédrale**

15 rue Gaston de Saporta, 13100 Aix-en-Provence  
+33 4 42 61 58 70

**La boutique historique Aixoise**

35, avenue Victor Hugo, 13100 Aix-en-Provence  
+33 4 42 26 05 71

**Aix - Italie**

21 rue d'Italie, 13100 Aix-en-Provence  
+33 4 42 29 67 40



@leonardparli\_



Léonard Parli