



BUSINESS STORY CALISSON D'AIX

COMMENT LES AIXOIS ONT GAGNÉ LA GUERRE DU CALISSON

Les calissonniers se sont longtemps fait la guerre entre eux, négligeant leur protection juridique, jusqu'à ce qu'un Chinois dépose l'appellation pour en profiter au niveau mondial. Un réflexe de survie leur a permis de s'entendre pour obtenir un label. Le récit d'une réconciliation.

Par Anna Rousseau

Le calisson, c'est d'abord de l'amande fraîchement mondée, souple, tendre, dont on fait une pâte pas complètement raffinée: il y reste du grain, de la texture. C'est aussi du melon, le fruit de Cavaillon, confit à Apt, à Marseille ou à Saint-Rémy, sirupeux, onctueux et peu sucré. C'est encore une couverture lisse et mate de glace royale à la blancheur immaculée. Ensuite, il y a bien sûr des ingrédients secrets, un temps de cuisson variable, une certaine manière de travailler la pâte... mais cette part est hautement





Un tiers d'amandes, un tiers de fruits confits dont 50% de melon, un tiers de sirop de sucre... et quelques secrets ancestraux, voilà la recette de la confiserie aixoise. Ci-dessous chez Entrecasteaux, sur la page de gauche chez le Roy René.

confidentielle. Ces secrets de fabrication ont eu un effet pervers: Aix-en-Provence n'est jamais parvenue à protéger sa confiserie star, même si, à la fin de cet été, un dossier doit enfin être déposé pour obtenir une IGP (Indication géographique protégée). Il y avait soudain une urgence, car une guerre a été brutalement déclarée en juin 2016.

C'était déjà l'été en Provence, le thermomètre dépassait les 30 degrés, on sentait poindre la canicule de juillet. À la Fabrique du Roy René, le plus grand calissonnier d'Aix, les trois hectares de jeunes amandiers et de pieds de lavande offraient un amphithéâtre de choix aux cigales rendues hystériques par la chaleur. Laure Pierrisnard, dans son bureau à double vitrage, les entendait à peine, pourtant soudain les oreilles de la directrice générale du Roy René ont bourdonné: «*Je me souviens encore du moment où j'ai ouvert cet e-mail de notre cabinet de protection de la marque. Il disait que l'appellation Calisson d'Aix-en-Provence avait été déposée. Qu'il fallait réagir, qu'on avait deux mois pour lancer la procédure d'opposition.*» Cela faisait moins de deux ans qu'Olivier Baussan, fondateur de L'Occitane, avait racheté le Roy René pour en confier les rênes à son principal lieutenant, Laure Pierrisnard.

« KALISONG », LA CONTREFAÇON CHINOISE

Discrète de nature, celle-ci n'ébruite pas la nouvelle, n'en parle qu'au président de l'Union des fabricants du calisson d'Aix. Le dossier progressera plus vite si elle se charge de lancer la procédure: le Roy René, qui produit les deux tiers des calissons aixois, peut avancer les frais de l'action juridique. «*Sur le moment, j'ai pensé à Laguiole, au savon de Marseille. Je savais que la démarche allait être compliquée et qu'il fallait agir immédiatement.*» Les savonniers marseillais essaient depuis des années de se protéger, mais ils ne s'entendent sur rien. Pendant qu'ils se déchirent, la concurrence produit paisiblement en Asie, en Allemagne et en Turquie. Pour Laguiole, c'est différent: l'appellation a été déposée en 1993 par un entrepreneur du Val-de-Marne et les couteliers laguioleais ont mis vingt-quatre ans à récupérer leurs droits...

D'un point de vue légal, le calisson d'Aix-en-Provence est vulnérable. La marque, déposée au début des années 1990, n'est protégée qu'en France. En 2002, le dirigeant du Roy René de l'époque, Maurice Farine, tente une première fois d'obtenir une IGP. Premier échec: la montagne administrative à gravir rebute les petits artisans. En 2010, la mairie relance le dossier. Nouvel échec: les calissonniers se querellent sur la recette, la méthode, les frais, sans compter les problèmes d'ego. Alors quand,



« J'AI PENSÉ À LAGUIOLE, AU SAVON DE MARSEILLE. JE SAVAIS QUE LA DÉMARCHE ALLAIT ÊTRE COMPLIQUÉE », RACONTE LAURE PIERRISNARD, DIRECTRICE GÉNÉRALE DU ROY RENÉ.

en 2016, à 9500 km de la Provence, dans la province du Zhenjiang, le Chinois Ye Chunlin dépose la marque « Calisson d'Aix-en-Provence » et sa transposition en mandarin, « Kalisong », il est sûr de lui. Face à l'AFP, il clame son bon droit: «*Chaque pays possède ses lois propres. Personnellement, je suis un commerçant qui fait des affaires dans les règles.*» Ye Chunlin a raison: la loi chinoise n'enregistre pas les marques dont

les produits sont protégés par une indication géographique et en interdit l'utilisation. Dans le cas du calisson, la question ne se pose pas: Ye Chunlin peut se préparer, non seulement à lancer des calissons en Chine et dans le reste du monde, mais même à bloquer l'entrée des Aixois sur le marché chinois et international.

Le 15 novembre 2016, l'Union des fabricants du calisson d'Aix se réunit chez le Roy René. Les participants sont peu nombreux: les douze patrons du secteur se disputent sans arrêt et pratiquent couramment la stratégie de la chaise vide. Certains boudent encore pour des affronts vieux de vingt ans. Les échanges sont tendus, mais personne ne veut être celui qui refuse aux autres la protection de tous: on convient de relancer le dossier IGP. Deux calissonniers se proposent pour participer au projet: Serge Evans, propriétaire depuis peu de la Confiserie d'Entrecasteaux, l'un des plus anciens acteurs du secteur, et Philippe Segond, Meilleur Ouvrier de France, fils de calissonnier. En quelques mois, les négociations progressent plus vite que jamais auparavant. Laure Pierrisnard espère pouvoir déposer l'IGP en mars 2017. Mais les rancunes sont tenaces. Et à Aix, on n'est pas à Marseille: on ne laisse pas éclater sa colère, tout le



LES CALISSONS LES PLUS FOUS

Calissons aromatisés de Philippe Segond. La tradition n'exclut pas l'innovation...

monde semble un moment d'accord puis, le soir, on refuse par e-mail ce qu'on a fait mine d'accepter le jour même.

Il faut néanmoins avancer. Il est décidé que le calisson vient non seulement de la ville d'Aix-en-Provence, où sont établis Brémond, Genis, Léonard Parli, Maurel, le Roy René, Le Trésor, Puyricard, Lou Calissoun, Béchard et Weibel, mais aussi de Venelles et d'Éguilles, deux villages tout proches, qui abritent Fruidoraix et Entrecasteaux. La confiserie pèse entre 10 et 14 grammes, mesure entre 4 et 6 cm. Elle contient un tiers d'amandes, un tiers de fruits confits, un tiers de sirop de sucre. L'amande doit obligatoirement être « méditerranéenne » : un compromis pour ceux qui font venir de l'amande d'Espagne ou d'Italie, puisqu'il n'y a plus assez d'amandiers en Provence. En revanche, exit l'amande de Floride, moins chère mais bien moins grasse. On s'accorde aussi sur le melon : 60% minimum dans les fruits confits, soit 18% de la pâte à calisson.

LES POLITIQUES MONTENT AU CRÉNEAU

Tout cela ne va pas sans drame. Serge Evans, Marseillais, biscuitier d'origine, aurait pu en faire un. À la tête du Père Gatounet et de L'Ami Provençal, distribué par Monoprix, il fabrique des canistrelli aux noisettes, des croquants aux amandes, des navettes à la fleur d'oranger. Pour le calisson, il s'en remet à son maître-calissonnier, fils, petit-fils et arrière-petit-fils de maîtres-calissonniers. Cet expert n'a pas goûté les nouvelles règles. « Il m'a dit que c'était une hérésie ! Il était... très fâché », rapporte Serge Evans. Depuis des générations, la famille du calissonnier ajoute de la pastèque confite d'Apt dans la pâte pour la rendre plus juteuse et éviter que le melon masque le goût de l'amande. Devoir y renoncer, c'est pour lui un sacrilège. D'autres devront réduire la teneur en orange et en citron, laisser tomber la vanille ou les conservateurs...

En attendant, la nouvelle a fini par fuiter dans la presse. La mairie d'Aix-en-Provence, qui a tenté pendant des années de fédérer la confrérie, les laisse se débrouiller. La Région se tait. Au niveau national, en revanche, on sent un frémissement. Le 18 novembre 2016, Nicolas Dupont-Aignan, président de Debout la France, annonce sur son blog qu'il prépare

AU PASTIS

Lancé en 2017 par la Confiserie d'Entrecasteaux, il est conseillé pour l'apéritif et essentiellement destiné aux touristes. La marque récidivera en septembre avec un calisson au génépi, lancé pour et avec le chef multi-étoilé Marc Veyrat.

AU THYM, AU ROMARIN

Créés par Philippe Segond, Meilleur Ouvrier de France, ces calissons sont fabriqués avec des amandes trempées dans une infusion de thym ou de romarin. Les arômes sont donc naturels, le goût délicat.

À LA FRAISE-BASILIC

C'est le dernier-né du leader du secteur, le Roy René, élaboré à partir de fraise mara des bois, en confiture et en purée, mélangée au melon confit. Dans

la même gamme : verveine-agrumes, chocolat-noisette, cédrat-chocolat, cerise noire-coco, gingembre-miel...

LE BIO

Seul Le Calissoun a réussi à en mettre au point un 100% bio. Vendu sur les marchés provençaux, au Printemps Haussmann et dans les magasins bios, il existe parfumé à la lavande (ramassée tout près d'Aix-en-Provence) et à la figue (importée de Turquie).

LE RIAD

Cette confiserie est fabriquée dans un moule à calisson par le chocolatier Puyricard, mais n'en est pas un : elle est composée de datte, de noix de cajou et de fleur d'oranger. Trop loin des ingrédients traditionnels pour prétendre au nom.

une proposition de loi – qui ne sera in fine jamais déposée – pour « recenser tous nos trésors gastronomiques français et leur offrir une protection face à ces prédateurs ». Le 24 novembre 2016, la sénatrice (RDSE) des Bouches-du-Rhône Mireille Jouve interpelle Stéphane Le Foll, alors ministre de l'Agriculture et porte-parole du gouvernement, lors des questions orales : « Un terroir et un savoir-faire ne peuvent être plagiés sans vergogne ! » Au nom des calissonniers de la région d'Aix-

en-Provence, elle lui demande d'intervenir pour « défendre et maintenir une tradition qui date tout de même du XV^e siècle ». Stéphane Le Foll l'assure de son soutien, mais, en connaisseur du dossier, lui rappelle : « Si quatorze années de négociations n'ont pas suffi et ont jusqu'à présent abouti à un échec, c'est aussi parce que les acteurs économiques ont une part de responsabilité. »

En novembre 2017, le téléphone sonne dans le bureau de Laure Pierrisnard, qui, désormais, a pris la tête de l'Union des fabricants du calisson d'Aix. « On a gagné ! La marque est rejetée par les autorités chinoises ! » L'Office chinois des marques a reconnu l'antériorité de l'appellation patrimoniale française « Calisson d'Aix » et estimé que la demande de Ye Chunlin « ne présentait pas de caractère distinctif et pourrait facilement induire les consommateurs en erreur sur l'origine des produits ». Merci les viticulteurs. Le calisson, en la matière, a bénéficié de la lutte féroce des vins de Bordeaux contre les contrefacteurs chinois : Pékin a fini par reconnaître 45 vins bordelais en juin 2016, au moment où Ye Chunlin tentait sa chance.

Les tout prochains mois seront décisifs. Le dossier IGP sera déposé « après l'été », promet l'Union des fabricants : le cahier des charges est bouclé depuis des mois, personne ne l'a remis en question depuis plusieurs semaines. Il ne manque plus que les données économiques de la filière à récolter. Dans les ateliers, on s'active : les calissons protégés seront présentés comme « vrais calissons d'Aix-en-Provence ». Les calissons « spéciaux », fabriqués selon les recettes ancestrales, seront estampillés « premium » ou « recette originale »... et vendus plus cher. Estomaqués et ravis de l'ampleur prise par leur histoire, les calissonniers se sentent pousser des ailes : chez Philippe Segond, on vise le marché moyen-oriental, où la marque est déjà distribuée par des épiceries fines. Entrecasteaux cible le marché russe. Le Roy René est plutôt attiré par les États-Unis, où il a déjà une boutique à Miami. Brémond, lui, multiplie discrètement les boutiques en France. Tous ont un œil tourné vers le marché chinois : après tout, ce ne serait que justice. Une forme de retour à l'envoyeur. ●

Plus d'infos sur www.lesechosweekend.fr