



le Roy René

NOËL
EN PROVENCE



DEPUIS 1920





Le Royal Apiculteur

Dès le 15^e siècle, le Miel de Provence connaît un développement important grâce à la demande des marchands italiens qui le considéraient alors comme le « meilleur des bons miels ».

*Enruché dans des troncs d'arbres creux appelés « Bruscus », le miel était produit par une race très ancienne : l'Abeille Noire de Provence (*Apis mellifera mellifera*) qui était utilisée pour la pollinisation des arbres fruitiers comme les citronniers et amandiers, mais aussi les raisins et autres variétés de plantes et fleurs cultivées dans le jardin botanique aménagé par le Roi René à Marseille en 1459.*

C'est dans ce jardin de plaisance que le Roi René avait fait construire un pavillon pour y venir séjourner et s'occuper lui même de collecter son « Miel Royal » qui était servi à sa cour pour ses invités.

Ce miel toutes fleurs servait à sucrer les boissons, confectionner des gâteaux, préparer du nougat, et confire des fruits.

En hommage au Royal apiculteur, le Roy René s'est engagé auprès de l'association Act for Planet pour soutenir et protéger l'Abeille Noire de Provence menacée de disparition.

Une convention de mécénat a été passée avec l'ADAPI (Association pour le développement de l'Apiculture Provençale), pour participer au financement d'une étude afin de mesurer l'exposition des abeilles aux pesticides et les soigner avec des procédés biologiques.

Par ailleurs, avec l'association Act for Planet, le Roy René soutient un jeune apiculteur Provençal engagé pour la protection de l'abeille noire de Provence, en lui achetant des ruches parrainées portant le nom des salariés de l'entreprise. Nos ruches font désormais partie du cheptel de l'apiculteur et font les transhumances avec lui : romarin et thym puis lavande en juin/juillet en Haute-Provence.







LES 13 DESSERTS DE PROVENCE

Symbolique d'abondance et de partage, les 13 desserts font partie de la tradition provençale depuis plusieurs siècles. Ils ornent souvent les tables de Noël en hommage au Christ et ses 12 apôtres mais s'offrent aussi tout au long de l'année comme des douceurs de Provence.

Les 13 desserts de Provence

870g — 49,95€

Amandes et noisettes françaises, raisins secs flame, figues sèches (représentant les 4 ordres religieux : les Mendiants), abricots secs, calissons d'Aix, Nougats Blancs et Noirs de Provence, tranches de clémentines glacées, pâtes de coings et figues de Provence, dattes Medjool, orangettes et le fameux Gibassié, un craquelin à pâte sablée.

Coffret collector en métal, recyclable à l'infini.



ÉDITION
LIMITÉE

1€ reversé à
l'association

ACT
FOR
PLANET

en soutien à la
filière apicole
provençale.



LE TEMPS DES TRADITIONS

En Provence, les mendiants (amandes, noisettes, figues, raisins) représentent les différents ordres religieux ayant fait voeu de pauvreté.

Noisettes pour les Augustins, figues sèches pour les Franciscains, amandes pour les Carmes, et raisins secs pour l'ordre des Dominicains.

Cette année, les chocolatiers du Roy René revisitent le traditionnel palet de chocolat pour lui donner la forme de leur emblème.

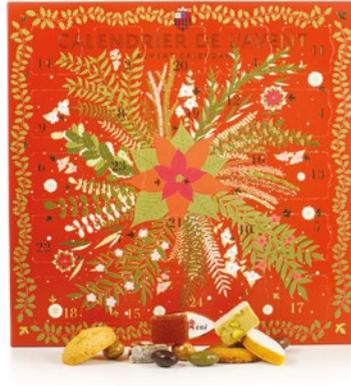
6

Calendrier de l'Avent

170g — 17,95€

Les abeilles du Roy butinent avec allégresse les 24 douceurs de Provence pour patienter jusqu'à Noël.

Petits calissons arlequins (chocolat, citron, rose, figue, nature, orange et framboise, café-noisette), Nougat Blanc et Noir de Provence, Nougat au Calisson, Nougats aux fruits (fruits rouges, pistaches, agrumes), Olivettes et Calamandes, Pâtes de figue et de coing de Provence, Sablé aux fruits confits, Navette à la fleur d'Oranger, Caramel fourré au calisson et Calisson d'Aix.





Mendiants du Roy

90g — 12,95€

Assortiment de mendiants
au chocolat noir et au lait,
présentés dans un coffret
métal à collectionner.



DOUCEURS PARTAGÉES

*L'expression du savoir-faire de nos confiseurs dans
une collection de coffrets généreux.*



Coffret n°1

260g — 19,95€ TTC

Calissons d'Aix, Florentins,
Orangettes Sucrées, Calamandes
et Nougats Blancs de Provence.



Coffret n°2

340g — 25,95€

Calissons d'Aix, Olivettes, Petits Calissons
enrobés de chocolat, Nougats Blancs
de Provence, Pâtes de figue et abricot.



Coffret n°3

615g — 45,95€

Calissons d'Aix, Amandes enrobées
de chocolat, Calissons enrobés de
chocolats noir et au lait, Nougats Blancs
de Provence, Orangettes sucrées et
Orangettes enrobées de chocolat, Pâtes
de figue et abricot, Raisins infusés au
Beauges-de-Venise et enrobés de chocolat
noir, Mendiants au chocolat au lait et noir.







ARTISAN CHOCOLATIER

*Le savoir faire de nos artisans chocolatiers s'exprime à travers
une nouvelle collection de barres pralinées et le célèbre
calisson d'Aix enrobés de chocolats noir ou au lait.*



Barres pralinées enrobées de chocolat

130g — 9,50€

- Praliné Amandes-Noisettes-
Caramel/ Chocolat au lait
- Praliné Amandes-Noisettes
/ Chocolat noir
- Praliné Graines de Sésame
caramélisées / Chocolat noir

Calissons enrobés de chocolat

Coffret métal

190g — 22,90€

Assortiment de 16 calissons enrobés de
chocolat noir pure Origine Équateur, et de
chocolat au lait pure Origine Mexique.



Étui carton

70g — 7,90€

6 calissons enrobés de chocolat
pure Origine Equateur.

ENGAGÉS

Les fèves de cacao sélectionnées
sont issues de filières
soutenant un programme
visant à **améliorer la qualité
de vie des producteurs et
de leur communauté.**







Orangettes

190g — 15,95€

Lamelles d'écorces d'oranges
confites enrobées de
chocolat noir 70%.



FRUITS GLACÉS

En 1555, l'Apothicaire de Salon de Provence, Michel de Nostredame, dit Nostradamus, rédige un ouvrage qui enseigne comment « confire de petits limons (citrons) et oranges tout entiers, coings en quartiers avec le sucre... ». Après avoir été confits, les fruits sont égouttés et revêtus d'une fine couche de sucre afin de préserver le goût et le moelleux ; et de rendre les fruits moins collants.



Assortiment de fruits glacés

400g – 32,90€

Composé de tranche de melon, clémentine, poire blanche, ananas, demie pêche, tranche d'orange et de citron. Cet assortiment peut varier ou être composé en boutique.

13



Marrons glacés

5 marrons glacés

100g — 16,90€

12 marrons glacés

240g — 34,90€

Délicatement enrobés d'une mousseline de tulle pour conserver leur délicatesse, les marrons sont plongés durant 7 à 10 jours dans un sirop de sucre et de gousses de vanille naturelle de Madagascar.





*Calissons d'Aix
en Boite métal*

10 Calissons
130g — 12,90€

18 Calissons
235g — 17,50€

26 Calissons
340g — 22,90€

36 Calissons
475g — 29,90€

54 Calissons
715g — 38,90€



POUR L'AMOUR D'UNE REINE

Subtil mélange d'amandes douces finement broyées, de melon confit et d'écorces d'orange, le tout dressé sur un lit d'hostie, et recouvert de glace royale : la recette du calisson d'Aix est inchangée depuis sa création pour le bon plaisir d'une reine.

*Calissons d'Aix
en boîte carton*

15



11 Calissons
145g — 11,90€

18 Calissons
235g — 15,90€

36 Calissons
475g — 23,90€

72 Calissons
950g — 41,90€

ENGAGÉS

Symbolique des engagements du Roy René envers le développement durable et les approvisionnement locaux, **30% des amandes du Calisson d'Aix sont récoltées en Provence.**



Pour ancrer cet engagement à long terme La Confiserie participe également à la plantation d'amandiers dans la région.







ARTISAN NOUGATIER

Être nougater, c'est exercer un art dont seule la transmission d'homme à homme peut vous donner les clés. Nougat blanc et noir de Provence, pistaches, fruits confits... autant d'ingrédients soigneusement sélectionnés et cuits au chaudron, avec les mêmes gestes précis et soigneux, répétés depuis plus de 100 ans.



Barres de Nougat Blanc ou Noir de Provence

120g — 6,90€
220g — 10,90€



Barres de Nougats Création

- 120gr — 7,50€
- Nougat pistache
 - Nougat fruits rouges
 - Nougat au calisson
 - Nougat aux agrumes BIO



Coffret assortiment de Nougats

- 480g — 29,90€
- Assortiment de 4 barres de 120g
 - Nougats Blanc et Noir de Provence, à la pistache, et aux fruits rouges





COFFRETS LE ROY RENÉ

La transmission d'un patrimoine et le partage de l'excellence française d'une maison Centenaire récompensée par le label Entreprise du Patrimoine Vivant. Poursuivez l'expérience dans l'une de nos boutiques Le Roy René où vous serez guidé pour composer vos cadeaux personnalisés.

18



Pause rêverie

440g — 39,90€

Boîte losange 10 calissons d'Aix 130g, barre de nougat blanc 120g, barre de pâte d'abricot de Provence 150g, infusion du Roy composée pour les rêveries 50g.



Découverte du calisson

485g — 40,90€

Boîte losange 10 calissons d'Aix 130gr, crème de calisson 230g et assortiment de petits calissons arlequins 125g.



Un Noël en Provence

1,115 kg — 82,10€

Boîte losange 18 Calissons d'Aix 235g, barre de nougat Blanc 120g, coffret métal de mendiants 90g, coffret de 5 marrons glacés 100g, boîte de croquants 200g, barre de pâte de coing 150g, sachet d'olivettes 220g.





*Assortiment
pâtes de fruits*

360g — 23,90€

Assortiment de pâtes de fruits : Coing, Poire, Abricot et Figue de Provence ; Cassis noir de Bourgogne et Framboise de France.

Retrouvez toute la collection et des conseils sur-mesure
dans nos boutiques Le Roy René



ANGERS

5 rue des Lices
Tél. 02 41 96 45 20

AIX-EN-PROVENCE

Boutique & musée
5380 Route d'Avignon
Tél. 04 42 39 29 90

ARLES

47 rue de la République
Tél. 04 90 96 36 56

NÎMES

9 rue de l'Aspic
Tél. 09 86 73 95 84

AIX-EN-PROVENCE

Centre-Ville
11 Rue Gaston de Saporta
Tél. 04 42 26 67 86

DIJON

33 rue des Godrans
Tél. 09 87 17 51 72

SALON-DE-PROVENCE

56 cours Gimon
Tél. 04 90 42 02 46

AIX-EN-PROVENCE

Zone Pioline
330 rue Guillaume du Vair
Tél. 04 42 20 54 26

LYON

Grand Hôtel Dieu
9 place Bellecordière
Tél. 04 78 62 81 55

SAINT PAUL DE VENCE

68 rue Grande
Tél : 04 93 24 09 68



Confiserie du Roy René
5380 route d'Avignon, RDN7
13089 Aix-en-Provence

Suivez-nous sur :  

Imprimé sur papier PEFC — Ne pas jeter sur la voie publique — Pour votre santé pratiquez une activité physique régulière.

Photos du catalogue non contractuelles.