le Roy René

UN NOËL
EN PROVENCE

COLLECTION 2022

LES 13 DESSERTS **DE PROVENCE**

Lors du diner de Noël, **il est d'usage en Provence de servir 13 desserts.** Parmi eux figure en premier le **gibassier,** un craquelin à l'huile d'olive et aux fruits confits, puis viennent ensuite les **4 mendiants :** raisins secs, figues sèches, noisettes, et amandes ; et les **confiseries** qui peuvent varier selon les familles.
Pour le Roy René, le **Calisson d'Aix, le nougat blanc, le nougat noir sont des incontournables** auxquels s'ajoutent **pâtes de coings et figues, clémentines et écorcesd'orange confites, dattes Medjool, abricots secs.**

ÉDITION LIMITÉE

1€ reversé à l'association Act for Planet en soutien à la filière apicole provençale

ACT FOR PLANET

Vous dresserez **les 13 desserts** en même temps sur une table où l'on aura disposé **trois nappes blanches** et **trois bougies,** symboles de la Trinité

900 g • **54,95 €**

Au travers de son soutien pour la **préservation de l'Abeille Noire de Provence,** le Roy René a choisi **la fable « L'ours et l'abeille »** du poète Esope, pour illustrer le Calendrier de l'Avent 2022, une leçon qui invite au **respect des autres et de la nature.** Une édition qui dévoile l'étendue élargie des **savoir-faire des confiseurs du Roy :** au-delà des incontournables **Calissons, Nougats, Pâtes de fruits, biscuits,** ou encore **Amandes enrobées,** l'assortiment se dote d'un aperçu des **nouveaux délices à tartiner.**

645 g • **29,95 €**

CALENDRIER DE L'AVENT

L'ABEILLE NOIRE DE PROVENCE

L'Abeille Noire de Provence (Apis mellifera mellifera) 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.** 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.**

CONFISERIES & CHOCOLATS

Coffret bleu | Calissons d'Aix, Florentins, Orangettes Sucrées, Calamandes, Nougats Blancs | 260 g • **21,95 €**

Coffret orange | Olivettes, Petits Calissons enrobés de chocolats, Nougats Blancs de Provence, Pâtes de fruits et Calissons | 340 g • **28,95 €**

Calissons, Amandes enrobées de chocolat, Mendiants du Roy, Petits Calissons enrobés de chocolats noir, Nougats Blancs de Provence, Orangettes sucrées ou enrobées de chocolat, Pâtes de fruits, Raisins infusés au Beaumes-de-Venise et à la pêche et enrobés de chocolat noir
615 g • **50,95 €**

LE CACAO LE ROY RENÉ

Pour mettre en valeur son savoir-faire d'Artisan Chocolatier, Le Roy René a sélectionné une couverture de cacao Pure Origine Madagascar, choisie pour ses saveurs et les engagements autour des conditions de culture de ses fèves.

Un terroir d'exception

C'est cœur de la vallée de Sambirano que les plants de cacao sont cultivés. Coincée entre mer et montagne, cette vallée bénéficie d'un micro-climat offrant chaleur et humidité ; les conditions climatiques idéales pour la culture du cacaoyer.Les premiers plants de cacao datent des années 40. Ils ont fait l'objet d'une sélection rigoureuse en provenance de jardins botaniques de Java en Indonésie.

Un cacao fin

La grande majorité des cacaoyers est de type trinitario à tendance criollo aux fèves à casse blanche ou très faiblement rosée. La variété et la richesse aromatique de ses fèves lui permet d'être classé « cacao fin » par l'ICCO, International Cacao Organization.

Une approche agricole durable et sociale

Les jeunes plants de cacaoyer poussent systématiquement à l'ombre de grands arbres, en faisant des plantations très éloignées de la monoculture pratiquée dans certains pays producteurs et permettant le maintien d'une riche biodiversité.
En outre, les travailleurs bénéficient d'une charte sociale constituant une base solide pour un développement social durable.

L'enrobage en turbine

L'artisan chocolatier sélectionne ses fruits qu'il va d'abord sécher, puis les enveloppe d'un premier sirop à la vanille. À l'aide d'une turbine en cuivre à l'ancienne, il enrobe ses fruits secs avec du chocolat liquide. Ils sont ensuite soit lustrés ou couverts de poudre de cacao.

L'ABEILLE DU ROY
Crème et brisures de nougat noir apportent onctuosité et craquant aux chocolats
4 abeilles | 100 g • **12,95 €**

ORANGETTES ENROBÉES DE CHOCOLAT
190 g • **17,95 €**

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.**

MENDIANTS DU ROY
6 chocolat noir • 6 chocolat au lait
140 g • **16,95 €**

FRIANDISES DU ROY
Pâtes de fruits de clémentines, framboises, figues et abricots de Provence, enrobées de chocolat noir
275 g • **19,95 €**

CALISSONS AUX DEUX CHOCOLATS
16 Calissons | 190g • **23,95 €**

ENROBÉS ASSORTIS
Amandes enrobées de chocolats & pointe de sel • Amandes enrobées de chocolat noir et d'une fine couche de chocolat blanc, ou Olivettes • Amandes enrobées d'une fine couche de nougat et de chocolat blanc, ou Calamandes
230 g • **16,95 €**

BOÎTE LINGOT
12 Calissons d'Aix | 155 g • **15,50 €**
Autres formats disponibles

CALISSONS D'AIX

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

LA FILIÈRE AMANDES

Avec l'aide de l'association **France Amande,** le Roy René participe à la **relance de l'amandier en Provence.** Depuis 2015, ce sont près de **600 hectares d'amandiers** qui ont été **plantés dans la Région Sud.**

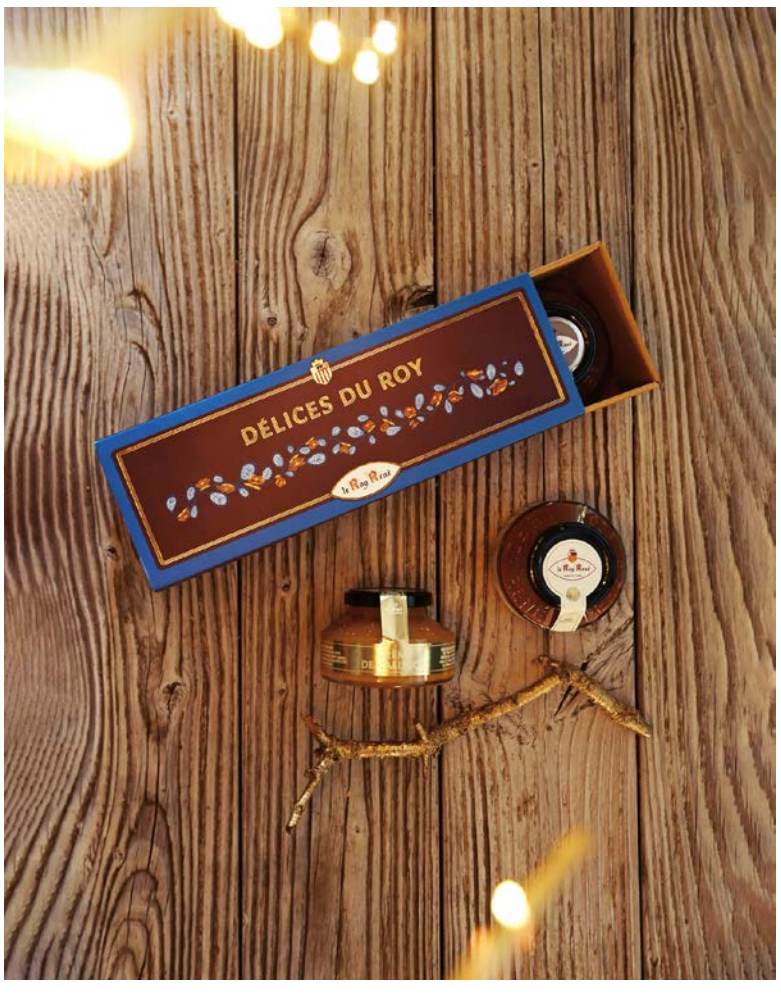
MARRONS GLACÉS
5 Marrons | 100 g • **17,95 €**
12 Marrons | 240 g • **36,95 €**

SA MAJESTÉ LE NOUGAT

Rêve de miel et d'amandes, douceur d'orient et délice occitan, croquant ou tendre, carré ou rectangulaire, blanc ou noir, il est le Yin et Yang de la **confiserie provençale.** Premier amour du Roy René, il est **au cœur du savoir-faire** centenaire de la maison.

NOUGATS NOIR & BLANC DE PROVENCE

120 g • **7,50 €**
220 g • **11,95 €**



ASSORTIMENT DE CRÈMES

Calisson, Nougats Noir et Blanc
680 g • **29,85 €**
Composez également vos assortiments en boutique

ASSORTIMENT DE FRUITS GLACÉS

Melon, clémentine, citron, poire blanche, ananas, demie pêche et tranche d'orange
400 g • **34,95 €**

NOS AMBASSADEURS

AIX-EN-PROVENCE
Boutique & Musée
5380 Route d'Avignon
Tél. 04 42 39 29 90

AIX-EN-PROVENCE CENTRE-VILLE
11 rue Gaston de Saporta
Tél. 04 42 26 67 86

AIX-EN-PROVENCE ZONE PIOLINE
330 rue Guillaume du Vair
Tél. 04 42 20 54 26

ANGERS
5 rue des Lices
Tél. 02 41 96 45 20

ANTIBES
54 rue de la République
Tél. 04 97 04 83 39

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

DIJON
33 rue des Godrans
Tél. 09 87 17 51 72

MARSEILLE
1 Rue de la République
Tél. 04 96 17 53 30

NÎMES
9 rue de l'Aspic
Tél. 09 86 73 95 84

SALON-DE-PROVENCE
56 Cours Gimon
Tél. 04 90 42 02 46

SAINT PAUL DE VENCE
68 rue Grande
Tél : 04 93 24 09 68

Poursuivez l'expérience dans l'une de nos boutiques Le Roy René où vous serez guidé pour composer vos cadeaux personnalisés.

NOS ENGAGEMENTS

ACT FOR PLANET

Au travers de son partenariat avec l'association Act for Planet, **Le Roy René s'engage** dans la **création et le soutien d'initiatives sur le territoire provençal.**

Depuis 2019, l'association Act For Planet **agit pour le climat** et la **biodiversité,** avec notamment :

La **plantations d'arbres** fruitiers en agroforesterie, afin de piéger le carbone dans les sols, refertiliser la terre et lutter contre l'érosion.

Des **actions pour le développement de l'apiculture,** et une attention particulière pour la protection de l'abeille noire de Provence.

L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS • EPV • ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

Plus que centenaire, le Roy René est fier d'avoir su garder un savoir-faire artisanal transmis par les trois générations qui se sont succédées. L'entreprise a obtenu le label d'État Entreprise du Patrimoine Vivant qui la dresse parmi les maisons d'excellence française.

CONTACTS

Suivez notre actualité sur Instagram et Facebook

@leroyreneofficiel leroyreneofficiel

Confiserie du Roy René
5380 Route d'Avignon • 13089 Aix-en-Provence Cedex 2
Tel. 04 42 39 29 89
www.calisson.com

Catalogue imprimé sur papier PEFC, issu de forêts gérées durablement • Textes tirés du livre Calisson Nougat Le Roy René de Marie-Catherine de La Roche aux éditions La Martinière • Crédit photos Xavier Marcilhac, François-Xavier Emery, Camille Moirenc.