

CALISSONS. POST-SCRIPTUM

L'appel que je lançais à la fin de mon article de 2010 souhaitant l'intervention des ethnologues dans le débat a été entendu et je m'en réjouis. Grâce à Danièle Dossetto la source de la citation imprécise de Marcel Provence est identifiée et le personnage d'Aymes, le premier vulgarisateur du calisson aixois est mieux connu.

Le dossier est pourtant loin d'être fermé.

Il reste à élucider l'origine du calisson et les cheminements de son acclimatation en Provence. L'origine est vraisemblablement italienne, comme le laisse penser la recette de caliscioni donnée par Maestro Martino telle que l'a traduite et commentée Odile Redon¹. La forme la plus ancienne du mot connue en Provence, *calisçon*, signalé en 1503 par Pierre Pansier et glosée « calisson, espèce de biscuit » le laisse penser². Malheureusement cette référence est inexploitable. Le précieux dictionnaire que constitue le tome III de *l'Histoire de la langue provençale à Avignon du XII^e au XIX^e siècle* de cet érudit est le glossaire des mots qui figurent dans le recueil de documents qu'il a réunis et publiés dans le tome II. Or aucun texte n'est daté de 1503 et l'on ne trouve aucun document où ce mot figure. Les vers de Claude Brueys extraits des *Ordonnances de Quarementran à quatre personnages* que l'on peut lire dans son *Jardin des muses provençales*, publié en 1628 mais de rédaction sans doute antérieure, qui décrit une sorte de palais de dame Tartine, une habitation *bastido de pastissouns* dont la toiture (*las taulissas et taulissons*) est faite *de tartos et de calissons* » ne donne guère d'indication sur la texture de ce biscuit³. Elle indique au moins qu'il ne s'agit plus du ravioli au massepain confectionné par Maestro Martino. On est tenté de situer cette confiserie dans la descendance de la tarte de massepain reposant sur une oublie et recouverte d'un quadrillage dont Nostradamus donne la recette dans son

1. Odile REDON, Françoise SARBAN, Silvano SERVENTI, *La Gastronomie au Moyen Âge*, Paris, 1993, p. 289 sv.

2. Pierre PANSIER, *Histoire de la langue provençale à Avignon du XII^e au XIX^e siècle*, Avignon, 1927.

3. Claude BRUEYS, *Poésies provençales du XVI^e et XVII^e siècle*, éd. Anselme Mortreuil, p. 106, n. 381.

traité des confitures à la même époque⁴. À partir de là, la piste s'interrompt jusqu'au XIX^e siècle et à Aymes.

Il reste aussi à élucider le passage d'un produit dont la fabrication domestique est plausible à une spécialité produite en quantité par des artisans et à voir comment elle est devenue un élément de l'identité gourmande aixoise, détrônant le biscotin. Qu'est-ce d'ailleurs que le biscotin: la recette que Simone Martin Villevieille a découverte dans des livres de cuisine du XVIII^e siècle paraît assez éloignée du biscuit commercialisé aujourd'hui sous ce nom⁵.

Quant à l'origine du nom, Danièle Dossetto nous montre comment le récit nuptial d'Aymes se prolonge et s'amplifie sous la plume d'Alphonse Karr pour aboutir à ce calembour aujourd'hui repris par la publicité « dei calin soun ». L'histoire relatée par Aymes s'inscrit en fait dans une tradition dont il faudrait voir quand elle s'est constituée: l'image de la reine Jeanne de Laval « qui ne riait jamais ». Elle est attestée dès le début du XIX^e siècle dans le récit de voyage de l'Anglaise Anne Plumptre. Passant par Tarascon en 1801, elle recueille la tradition suivante sur l'origine des fêtes de la Tarasque: « La reine, épouse du souverain régnant sur le pays, selon la tradition, avait sombré pour des raisons inconnues dans une mélancolie profonde et tenace à laquelle ni les efforts de son époux, ni ceux de ses médecins ne pouvaient l'arracher. Elle demeurait enfermée dans sa chambre et ne voulait voir personne ni être vue par quiconque. Après que toutes sortes de remèdes et toutes formes de divertissements aient été essayés en vain, les dames de Tarascon songèrent à organiser une fête qui se recommanderait par sa nouveauté. Elles espéraient avoir ainsi plus de chance de faire quelque impression sur l'esprit de leur souveraine en proie à l'affliction. »⁶ Les fêtes de la Tarasque qui se déroulent sous ses yeux ont l'effet espéré: « Sa majesté consentit à être amusée et à partir de cette heure, sa mélancolie cessa et ne la reprit jamais. » Cette réputation s'est très vraisemblablement attachée à Jeanne de Laval en raison de l'air revêché qu'elle arbore sur les tableaux qui la représentent (Buisson Ardent et diptyque Matheron).

Quant au calice et au récit rapporté par Canolles, je persiste et signe. On peut toujours invoquer une défaillance de mémoire de l'auteur relative à la localisation du manuscrit de ce capucin varois devenu bavarois. Il reste que son récit n'a ni cohérence ni consistance. Il ne fournit pas, en dépit de son titre, l'acte de baptême du calisson puisque le biscuit déposé dans le calice porte déjà ce nom lorsque se produit dans le public la confusion entre *venite ad calicem* et « venez tous aux calissons ». La graphie du titre de l'opuscule allégué indique qu'il a été rédigé à une époque, avant le XIX^e siècle, où le calisson ne faisait pas l'objet d'une production en quantité permettant sa

4. Odile REDON, *op. cit.*, p. 290

5. Simone MARTIN VILLEVIEILLE, *Histoire des recettes de Provence*, Marseille, 2000, p. 120

6. Anne PLUMPTRE, *A narrative of a three year's residence in France*, t. 1, London, 1810, p. 442-443.

distribution aux fidèles. Et les fragments de textes liturgiques qui parsèment le texte sont controuvés.

L'étude minutieuse que Claire Laurent consacre à la cérémonie qui encadre cette tradition inventée permet de repérer les bricolages et les collages qui la constituent. Le choix de Notre-Dame-de-la-Seds comme terme de la procession s'expliquait en 1630 parce que ce sanctuaire établi dans un lieu écarté « avait servi de lieu d'asile pendant la calamité ». Le franciscain de Canolles qui inscrit la messe votive dans le temporel de cette église à côté des autres grandes fêtes du temps liturgique retient surtout que cette église « antique » et « vénérable » est « l'aïeule à Aix de la basilique Saint-Sauveur » (ce qui est loin d'être établi). Le transfert du terme de la procession à Saint-Jean de Malte marque une rupture avec la tradition que l'on prétend perpétuer. Il s'explique sans doute par des raisons pratiques (l'espace qu'offre le parvis pour la distribution des calissons) et symboliques (le quartier Mazarin est davantage associé à l'image touristique de la ville). La Vierge prise en charge à la cathédrale qui faisait l'aller-retour depuis Saint Sauveur est remplacée par une *dea ex machina* immobile, une Vierge travestie en patronne des calissons.

J'ajoute, ce qui n'engage que moi, que je suis choqué par la bénédiction donnée par l'église romaine à une entreprise de promotion commerciale et que je suis surpris d'apprendre de l'évêque du lieu que : « Quand Dieu donne, il donne par la bouche ». Il me semblait que le premier de ses dons, sa parole, passait par l'oreille : « Écoute Israël... » Ce qui ne m'empêche pas d'apprécier les calissons et d'être attaché à la friandise que mon arrière-grand-oncle a illustré, toujours suivi par ses descendants.

Noël COULET

