



Donnons du temps au temps pour bien faire les choses !

À Peyruis, en Haute-Provence,

Cher Ami, Chère Amie,

Je suis absolument ravi de vous écrire cette lettre depuis notre beau petit village situé sur les rives de la Durance. Comment vous portez-vous ?

En ce début d'année, je songe que cela fait déjà 37 ans que notre Manufacture familiale est née ! Je suis très fier de ce qu'elle est devenue aujourd'hui, une Entreprise du Patrimoine Vivant dûment reconnue et appréciée par ses fidèles clients.

Il me suffit de regarder autour de moi pour réaliser que nous avons également la chance de bénéficier d'un environnement de travail (et de vie !) exceptionnel. Nos ateliers se trouvent dans un écrin de verdure où se mêlent garrigue, pommiers, oliviers, amandiers...

Nous ne sommes d'ailleurs pas très loin de Manosque, où Jean Giono a passé toute sa vie, et c'est depuis sa maison nommée « Le Paradis » qu'il a conté la Provence en ces mots : « C'est un plateau qui porte de tendres collines. Dès qu'on le voit, quand on a le goût du silence et de la paix, on sait qu'ici on va trouver son repos ». En voilà de jolis mots pour commencer l'année 2023, n'est-ce pas ?

Je trouve que ce cadre paisible est propice à une recherche de plus de naturel, comme donner du temps au temps pour bien faire les choses. En particulier pour cuisiner d'excellentes confitures et compotes, foi de confiturier !

Comme vous le savez, la cuisson au chaudron fait partie de cette démarche. Techniquement, la largeur du chaudron permet une bonne répartition de la chaleur pour obtenir une cuisson homogène et éviter la surcuisson. La concentration du goût et des saveurs est donc meilleure !

La Chandeleur arrive à grand pas ! C'est l'une de mes fêtes préférées car elle réunit joyeusement tout le monde à la cuisine ! Sur les crêpes, personnellement je troque la traditionnelle pâte à tartiner contre **un délicieux nappage de notre cru** : crème de marrons avec brisures, confiture de lait, caramel au beurre salé, délice gourmand à la noix de coco, miel de lavande...

En Provence, nous avons aussi pour coutume de déguster des Navettes. Ce sont de délicieux gâteaux à la fleur d'oranger, légèrement sablés, en jolie forme de barque. D'après la légende la plus populaire, une barque aurait accosté sur les rives de Provence il y a de cela 2000 ans avec à son bord les Saintes-Maries : Marie-Madeleine, Marie-Salomé et Marie-Jacobé... Cela aurait donné l'idée au fondateur des Navettes, Monsieur Aveyrous, de donner sa forme originale à ce biscuit qui fait le régal des marseillais et de toute la Provence.

Dans un autre registre, venons-en maintenant à ce condiment tant aimé qui a fait couler beaucoup d'encre. J'ai nommé : la moutarde ! Et bien j'ai le plaisir de vous proposer aujourd'hui **4 variétés de moutardes** : Saveurs Provençales, à l'Ancienne, Miel et Vinaigre Balsamique et Truffes de Provence.

Nous avons aussi à cœur de vous parler avec transparence. Comme vous avez pu le lire dans la presse ou le constater vous-même, plusieurs denrées se font rares et il nous a été difficile de trouver certaines matières auprès de nos fournisseurs : pots en verre, capsules en métal, sucre de canne ou certains de nos fruits (fruits rouges notamment).

Avec peu de visibilité et des livraisons au « compte-goutte », il est possible que les délais d'acheminement de votre colis aient été plus longs qu'à l'accoutumée, ou que nous ayons été amenés à remplacer dans vos colis certains produits en rupture par un produit de même qualité gustative et au même prix. Nous en sommes sincèrement désolés et nous espérons que cela ne se reproduira plus.

Sachez que nous restons engagés à vous fournir des produits de qualité à partir des meilleures matières premières, cuisinés selon des méthodes traditionnelles qui ont fait des Comtes de Provence une Manufacture représentative du savoir-faire et de l'art de vivre français.

En attendant de vos nouvelles, je vous souhaite maintenant un très bon début d'année sous le signe du goût des bonnes choses !



Fondateur des Comtes de Provence

P-S : les frais de port vous sont **OFFERTS dès 69 € de commande.**

P-S2 : j'ajouterai **en cadeau un pot de 750 g de confiture d'Abricot BIO** dans votre colis, dès 29,90 euros de commande.

P-S3 : une dernière chose... j'avais envie de partager une formidable recette de gâteau de crêpes à napper avec notre délice de caramel au beurre salé... vous la découvrirez dans cette enveloppe !