



En automne, pas de fruit défendu !

À Peyruis, en Haute-Provence,

Chers fidèles amateurs de fruits,

C'est avec un plaisir sans cesse renouvelé que je vous écris depuis mon petit village niché sur les coteaux dominant la Durance. Savez-vous que cette bourgade remonterait au II<sup>e</sup> ou III<sup>e</sup> siècle ? L'origine de son nom fait l'objet de deux interprétations. La première viendrait de Petronius ruit, un consul romain tombé dans une embuscade. La deuxième ferait référence aux sols pierreux du territoire, *petra ucium* en latin. Bref, quelle que soit la racine sémantique de sa dénomination, Peyruis n'a pas manqué de soleil ces dernières semaines, et j'espère qu'il en a été de même pendant toutes vos vacances ! En Provence, les fruits se sont gorgés de sucre et de saveurs, et nous nous réjouissons de les cuisiner avec amour à la **Manufacture**. Comme disait si justement Jean Giono, qui vivait à deux pas d'ici, « *Les jours sont des fruits et notre rôle est de les manger.* »

Avant de vous dévoiler mon offre gourmande de la rentrée, sachez que l'année 2022 a été riche en événements pour **Les Comtes de Provence**, qui ont participé à de nombreux salons internationaux. Cette dynamique porte ses fruits, et nous sommes fiers d'exporter aujourd'hui nos produits dans plus de 30 pays ! Nous serons également présents au Salon International de l'Alimentation (SIAL), qui ouvre ses portes du 15 au 19 octobre à Paris. Cette manifestation, réservée aux professionnels, nous permet d'échanger avec les principaux acteurs du secteur. Une occasion idéale pour partager avec eux notre savoir-faire et les richesses de notre région !

Parmi elles, la châtaigne est certainement l'un des joyaux les plus emblématiques. Produite dans les Alpes de Haute-Provence, sur le massif d'Annot et le plateau d'Albion, elle est restée authentique et s'affirme comme une valeur sûre du terroir. Très appréciée pour sa saveur et son côté 100% naturel, la châtaigne se décline en de nombreuses recettes : délicieuse tout simplement grillée, sa farine est un ingrédient très recherché pour élaborer du pain ou des gâteaux. Dans les classiques, on trouve la confiture et la crème à l'onctuosité légendaire. La star incontestée reste le fameux marron glacé, friandise culte de la gastronomie française.

Pourquoi « marron », me direz-vous, alors qu'il s'agit d'une châtaigne ? Il faut remonter au XVII<sup>e</sup> siècle, sous le règne du Roi Soleil. Un confiturier de l'époque, en cherchant à réaliser une confiture de châtaignes, aurait fabriqué par hasard la première châtaigne confite. Pensant séduire plus de monde, il baptisa sa découverte « marron glacé ». Louis XIV et sa cour l'adoptèrent aussitôt, assurant sa notoriété dans tout le royaume.

Aujourd'hui, des produits « tendances » à base de châtaignes tels que le sirop, la bière et d'autres préparations, envahissent le marché pour attirer de nouveaux consommateurs. Quel succès pour ce petit fruit qui tombe du ciel ! Des fêtes lui sont consacrées les trois derniers dimanches d'octobre dans toute la Provence.

À propos de fruits, je vous ai préparé une rentrée vitaminée !

Tout d'abord les **Gourmandises BIO**, qui expriment à merveille la philosophie des produits de la **Manufacture** : ingrédients naturels de qualité, cuisson traditionnelle au chaudron... On s'en délecte d'avance ! Parmi ces douceurs au sucre pure canne, vous retrouvez avec bonheur la **Confiture de lait**, le **Délice de noix de coco**, sans oublier les spécialités aux agrumes, ou encore l'incontournable **Crème de marrons** avec ses petites brisures fondantes...

LES COMTES DE PROVENCE

Manufacture et boutique d'usine

11, Espace Saint-Pierre - 04310 Peyruis en Provence

Téléphone : 04 65 44 00 10 - [www.comtes-de-provence.fr](http://www.comtes-de-provence.fr)

Soigneusement élaborées avec **85 % de fruits**, nos compotes BIO sont **cuites doucement au chaudron** pour conserver de beaux morceaux. Le choix est difficile dans cette gamme de huit références, tant elles sont alléchantes : figues, cerises, oranges, fraises, abricots, clémentines et pêches se disputent votre préférence... Laquelle vous fera succomber ?

Nos **Confitures BIO**, cuisinées avec un **minimum de 65 % de fruits** et **allégées en sucre de canne**. Un vrai régal à tout moment de la journée, sur des tartines ou pour accompagner un dessert.

Enfin, pour vous prouver que le plaisir a encore son mot à dire après la fin de l'été, j'ai imaginé pour vous une sélection inédite, les **Délices d'Automne**. Composés d'une variété de compotes et de confitures créées avec des fruits arrivés à pleine maturité, ils vous offrent d'exquises découvertes estampillées **Comtes de Provence**.

Labellisée comme **Entreprise du Patrimoine Vivant**, la **Manufacture** cultive à travers la marque **Comtes de Provence** les valeurs de **responsabilité, de durabilité et de transparence**. Cette démarche nous conduit à vous proposer en permanence les **meilleurs produits aux meilleurs prix**.

Avant de vous quitter, permettez-moi de vous inviter à visiter nos ateliers, qui sont ouverts à la **Manufacture** une journée par semaine. Si vous venez au cours du dernier week-end d'octobre, vous pourrez en profiter pour faire un détour par Vaison-la-Romaine, où ont lieu les **Rencontres Gourmandes**. Véritable vitrine des saveurs du terroir local et de la gastronomie provençale, cet événement rassemble une soixantaine d'exposants qui seront ravis de vous présenter leur production en direct. Prévoyez de repartir avec un panier rempli de victuailles !

En attendant de vos nouvelles, je vous souhaite, chers amis amoureux de la Provence, un bel automne et une très agréable rentrée.

A handwritten signature in blue ink that reads "YVES FAURE". The signature is written in a cursive style with a horizontal line underneath the name.

Fondateur des Comtes de Provence

P-S : Je n'ai pas pu résister à l'envie de partager avec vous deux recettes, le **Sorbet au fromage de chèvre, miel et figues**, ainsi que le **Tiramisu à la confiture de fruits rouges**. Délicieuses et très simples à réaliser, vous les trouverez dans ce courrier. À vos fourneaux !