



L'hiver va porter ses fruits!

Chers fidèles, passionnés de saveurs fruitées,

Encore une fois, je vous suis très reconnaissant pour l'attachement indéfectible que vous manifestez à l'égard de **la Manufacture** et à nos produits. Au nom de tous mes collaborateurs, je tenais à vous en remercier très chaleureusement. Puissent nos confitures et nos compotes vous régaler tout autant que le soin que nous apportons à leur élaboration !

En ce mois de novembre, même si la température est souvent clémente dans notre belle Provence, l'hiver se profile et annonce les Fêtes de fin d'année. Pour vous choyer en cette période de réjouissances, je vous ai préparé quelques petites douceurs dont vous me direz des nouvelles.

À propos de friandises, la Provence est riche en traditions. L'une d'elle date de 1683. Elle est attribuée à un curé de Marseille qui évoque dans ses écrits **les 13 desserts de Noël**. Pourquoi 13 ? Au XVIIe siècle, ce chiffre signifiait l'abondance pour les familles de paysans, qui dégustaient ces nombreux mets sucrés lors de la veillée de Noël.

L'assortiment d'origine a sans doute subi quelques variantes depuis sa création, mais il en conserve l'essentiel : des fruits secs, tels que les noix ou noisettes, les raisins secs, les figues sèches, les dattes et les amandes. Viennent ensuite des fruits frais, avec les oranges ou les clémentines, le melon d'eau, un fruit exotique comme le kiwi ou la mangue. Enfin, les spécialités de la région s'invitent dans ce florilège gourmand, avec le nougat blanc, rouge et noir, les Calissons, et surtout la fameuse Pompe à huile, une fougasse confectionnée avec de l'huile d'olive et parfumée à l'eau de fleur d'oranger.

Aujourd'hui, le rituel exige que ces desserts soient servis le 24 décembre sur une table habillée de trois nappes blanches, et qu'ils restent trois jours en place, pour rassasier la famille ou les amis de passage.

Cette coutume étant très ancrée dans la région, j'ai souhaité y associer **Comtes de Provence** en vous proposant une **sélection aussi inédite qu'exquise** : vous découvrirez pêle-mêle de savoureuses **Pâtes de fruits**, la **Crème de Marrons BIO** aux brisures de Marrons, les **Navettes de Provence à la fleur d'oranger BIO**, légèrement sablées et parfumées, des **Petits Calissons** nacrés et moelleux et du **Nougat de Montélimar**, onctueux et croquant. J'ai ajouté à cette liste déjà très appétissante un **Délice d'agrumes Miel et Cannelle BIO** et un **Délice de Fruits Rouges et Fruits Secs BIO**, ainsi qu'une succulente **Confiture de Figues BIO**, le tout cuisiné au chaudron, bien entendu !

En cette période de fêtes, chercher un cadeau peut vite devenir un casse-tête. C'est pourquoi toute l'équipe de la **Manufacture** a mis les bouchées doubles pour vous offrir un catalogue qui fourmille d'idées !

Le plaisir d'offrir est intimement lié à l'emballage du cadeau, qui est le garant de la surprise. C'est pourquoi nous vous proposons certains produits où nous avons tout particulièrement soigné le conditionnement. À l'instar du premier Duo, qui contient un pot de **Moutarde Saveurs Provençales** cuisinée avec du miel de lavande et des herbes de Provence qualité Label Rouge, et un pot de **Moutarde aux Truffes de Provence**, onctueuse et délicatement parfumée. Le deuxième Duo n'a rien à lui envier en matière de gourmandise, avec un pot de **Confit de Figues BIO**, à déguster tiède par exemple en accompagnement d'un foie gras, de même que le pot de **Confit d'Oignons BIO**.

Si vous recherchez une présentation également très élégante, ne passez pas à côté du **Coffret Collector** avec une sélection de 3 recettes et des fruits 100% français ou encore du **Coffret Collector BIO** avec sa sélection de 3 produits. Le tout dans une jolie boîte cadeau avec un torchon à nos couleurs glissé à l'intérieur, fabriqué en France par une entreprise labellisée EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant).

Dans l'attente de vous lire, je vous souhaite ainsi qu'à vos proches de très belles Fêtes de fin d'année, dans la gourmandise et le partage !

Bien cordialement

YVES FAURE

Fondateur des Comtes de Provence

