



Pour une rentrée fruitée et vitaminée !

À Peyruis, en Haute-Provence,

Chers amis du goût, amoureux des fruits savoureux,

J'espère que l'été a répondu à vos envies de soleil, d'évasion et de détente... À l'ombre d'un pin d'Alep, je vous écris depuis le petit village de **Peyruis**, niché à flanc de coteaux dans la paisible **vallée de la Durance**. J'entends le carillon de l'église Saint-Nicolas, érigée au XVe siècle, égrener les douze coups de midi. Cet environnement apaisant est le cadre idéal pour vous dire combien je suis reconnaissant de la confiance sans cesse renouvelée que vous portez à nos produits Comtes de Provence. Au nom de toutes mes équipes, je tiens à vous transmettre nos sincères remerciements !

La belle saison s'étire avec langueur, mais à la Manufacture, c'est une période de l'année riche en activité. Nous avons non seulement beaucoup de travail de fabrication mais aussi beaucoup de soucis liés à nos différents approvisionnements d'emballages et de transports qui n'arrivent pas en temps voulu et dont les prix sont en constante augmentation.

La majeure partie de nos fruits est produite entre juin et septembre. Issus de l'**Agriculture Biologique ou de qualité supérieure**, ils proviennent exclusivement de France et de l'Union Européenne. Oranges, citrons, abricots, pêches, mûres, groseilles et tant d'autres, soigneusement cueillis et sélectionnés, sont acheminés en Provence afin d'être cuisinés en succulentes confitures ou compotes. **La cuisson est réalisée au chaudron, selon une recette ancestrale**. Cette caractéristique unique, qui a donné ses lettres de noblesse à la Manufacture, a été récompensée par le **label d'État « Entreprise du Patrimoine vivant »**, créé en 2005.

Autant vous dire que les vacanciers se sont pressés pendant la belle saison pour découvrir les secrets de fabrication de nos confitures. Une journée par semaine, des visites sont en effet organisées à la Manufacture dans le cadre de la **Route des Saveurs et des Senteurs de Haute-Provence**, un programme labellisé **Qualité Tourisme** depuis 2014. Alors... Pourquoi pas vous ? Nous serions très honorés de votre visite, et soyez sûrs que le meilleur accueil vous sera réservé ! Pour vous décider à venir, et comme le disait si bien Jean Giono, illustre écrivain français originaire de Manosque, «Le soleil n'est jamais si beau qu'un jour où l'on se met en route.»

Une petite précision mais non des moindres, ne programmez pas votre séjour pendant les trois dernières semaines d'août, vous trouverez porte close ! En effet, l'atelier de fabrication est mis à l'arrêt pour une révision et un nettoyage en règle. Ces opérations nécessitent beaucoup de main-d'œuvre, pour vérifier méticuleusement et remettre à neuf la ligne de production, en vue de la reprise de septembre.

En Provence, vous n'ignorez pas que l'été est la période de récolte de la lavande, une plante au parfum envoûtant qui est une véritable institution dans la région. Elle se cueille de fin juin à fin juillet, de préférence le matin pour en conserver tout le parfum. Le signal de la collecte est donné par les abeilles, qui, après avoir butiné, se détournent des fleurs pour laisser place à la moisson.

À la Manufacture, **nous respectons scrupuleusement l'environnement** tout en tirant parti de ses richesses. Cette philosophie a toujours guidé nos pas dans l'élaboration de nos produits. Ainsi, nous sommes fiers de vous proposer des miels de Provence de très haute qualité : un **miel de lavande de crémeux** et un **miel de lavande liquide, tous les deux distingués par le « Label Rouge »**. Leur goût vous séduira par sa concentration, et leur texture est très agréable en bouche. Excellents sur une tartine, un pancake ou une crêpe, ils sucreront idéalement yaourts et fromage blanc. Vous pouvez aussi les utiliser comme ingrédients dans la pâtisserie ou dans des plats cuisinés.

J'aimerais également évoquer **la figue**, qui rentre dans la composition de nos confitures, et qui est l'un des fruits emblématiques de la culture méditerranéenne. Implantée en Provence depuis 600 avant J.-C. par la colonisation phocéenne, la figue possède de nombreuses variétés très savoureuses. Après séchage, elle présente des propriétés énergétiques rares. Les paysans provençaux l'ont vite compris, l'adoptant pour en faire leur casse-croûte favori. Dans la tradition provençale, la figue sèche fait partie des 13 desserts de Noël. Les quatre mendiants représentant les différents ordres religieux ayant fait vœu de pauvreté, dont la figue sèche qui symbolise les Franciscains, font également partie des fêtes de fin d'année.

« *Il ne fait pas bon travailler quand la cigale chante* » dit le proverbe provençal. Je vous rassure, à la Manufacture, nous n'avons pas fait nôtre cet adage qui voudrait que l'on paresse toute la journée ! Ici, la rigueur et l'exigence sont de mise, même si la qualité de vie est privilégiée au sein de l'entreprise. Nous sommes engagés dans une démarche de **Responsabilité Sociétale des Entreprises** (RSE), labellisée PME+, très attachés aux valeurs humaines, notamment la fraternité.

Cet engagement et ce savoir-faire ont construit la réputation des **Comtes de Provence**, dont les recettes ont reçu de nombreuses distinctions en France et à l'étranger, et sont distribuées aujourd'hui dans une vingtaine de pays au monde. Je suis fier de partager avec vous ce qui est devenu, au fil des années, un patrimoine régional.

J'espère sincèrement vous retrouver prochainement à Peyruis pour une petite visite de notre Manufacture. Je vous adresse mes salutations les plus chaleureuses, ensoleillées par la Provence !

Bien à vous,



Fondateur des Comtes de Provence