

Parc
naturel
régional des
Baronnies
provençales



NECTAR

Dégustation de Pâtisseries

30 Juillet 2018, Les Artizans, Paris 1er

LES PRODUCTIONS AGRICOLES DU PARC DES BARONNIES PROVENÇALES



Entre Provence et montagnes préalpines, les Baronnies provençales hébergent une mosaïque de milieux, un nuancier de formes, de couleurs et de matières, qui sont le terreau d'une agriculture de qualité. Cette diversité visuelle et sensorielle, résultat d'un mince équilibre entre richesse biologique particulièrement épargnée et savoir-faire agricoles traditionnels, offre des productions d'une saveur inouïe.

Depuis 2 ans, le Parc naturel régional des Baronnies provençales accompagne les syndicats d'agriculteurs dans la promotion de leurs productions via un projet original.

Pour faire connaître les plantes à parfum, le tilleul, l'abricot, le petit épeautre, le vin, le miel et l'olive du Parc naturel des Baronnies provençales, nous avons fait appel à la nouvelle génération des chefs pâtissiers.

ARTISANS DU GOÛT: Des producteurs et des chefs



L'expérimentation culinaire, qui a eu lieu le 30 juillet dernier au restaurant Les Artizans dans 1er arrondissement de la capitale, est le reflet de la rencontre entre le bouquet de saveurs des Baronnies et ces artisans du goût. Les trois chefs: Corentin Poirier Martinet, César Augustyniak et Lucas Donato se sont lancés le défi de révéler et magnifier le potentiel des produits dans des pâtisseries inspirées par l'identité de ce territoire.

Chefs et agriculteurs des Baronnies ont travaillé ainsi ensemble pour offrir un aperçu de cet écrin gardé sauvage.







LES PRODUCTIONS DES BARONNIES PROVENCALES :

Les produits phares du territoire :



L'ABRICOT DES BARONNIES PROVENCALES

Portés par l'envie d'offrir un produit goûteux et en phase avec leurs valeurs, les arboriculteurs se sont lancés il y a deux ans dans une démarche d'obtention du label IGP (Indication Géographique Protégée).

Le cahier des charges est à l'image de leur terre: exigeant et précis.

Les variétés sont issues d'une sélection précise et technique. Elles se veulent gouteuses, lumineuses et pleines de qualités nutritionnelles. Cette excellence se traduit par un niveau qualitatif exigeant: un taux de sucre important dans le fruit et une coloration garantissant un stade de récolte optimum.





IGP PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE

Dans les Baronnies provençales, il existe une céréale d'exception: le petit épeautre de Haute Provence.

Dans un environnement naturellement protégé et ensoleillé de moyenne montagne, les producteurs apportent le plus grand soin à sa production. Cette céréale ancienne, cultivée sur un terroir de qualité est d'une grande valeur nutritionnelle.



LE CRU VINSOBRES

Vinsobres est un produit au caractère marqué, issu de la rencontre d'un terroir frais et d'une géographie chaude, et de la passion des hommes. Vinsobres, c'est aussi un village de vignerons souriants et chaleureux, accueillants et conviviaux. Des vignerons sérieux mais qui ne se prennent pas au sérieux.

« Notre vin est nourri de la force du soleil et de la fraîcheur d'un terroir d'altitude. Notre passion lui a donné corps : sous l'étiquette le vin et les vignerons qui le font. »

LE VINS SELECTIONNÉ :



DIAMANT NOIR

La Vinsobraises, 2016

60% Grenache - 40% Syrah

Œil : Couleur rouge soutenue, violacée

Nez : Aromatique, riche et complexe où dominant les fruits rouges et les épices

Bouche : Fruits rouges et épices, très bonne structure, vin tannique, gras, puissant



IGP COTEAUX DES BARONNIES

Les Coteaux des Baronnies représentent un joli kaléidoscope de diversités, de richesse, de dynamisme et de jeunesse.

Les vins des Coteaux des Baronnies sont le fruit d'un terroir d'exception que des artisans vinificateurs ont méticuleusement façonné au fil du temps. C'est entre leurs doigts que naissent des cuvées aux qualités soignées. En plus de ces jolis millésimes dégustés chez les producteurs, c'est leur générosité, leur passion, l'amour de leurs origines qui séduisent les visiteurs.

LES VINS SELECTIONNÉS :



EVE

Domaine Mas Sylvia, Muscat, 2017

Robe or pâle, le muscat à petit grain, cépage aromatique relève des notes florales de rose et des notes fruitées de lichi qui se retrouvent au nez et en bouche. Expressive mais aussi élégante la cuvée Eve conviendra parfaitement pour l'apéritif, sur un foie gras, des fromage à pâte persillée mais ce vin fera aussi de beaux accords avec des desserts fruités.



EPHEMÈRE

Domaine du Rieu Frais, Viogner, Roussane et Maussane, 2017

Ici le mariage du Viogner, de la Roussane et du Maussane laisse paraître dans cette cuvée de garde toute la richesse et la complexité de l'année 2017. Une robe jaune or, au nez puissant et complexe de pêche, coing, abricot et violette à la bouche ample et longue. L'élevage en fût de chêne apporte finesse et harmonie.



L'HUILE D'OLIVE DE NYONS

La Tanche, également appelée Olive noire de Nyons, est la variété emblématique du Pays de Nyons et des Baronnies Provençales.

Très onctueuse et finement fruitée, l'huile d'olive vierge extra de Nyons offre des arômes de pomme verte, de noisette, de beurre frais, une note d'herbe fraîchement coupée, avec une faible amertume et ardeur. La douceur et la subtilité de cette huile s'explique par la variété de l'olive de terroir utilisée, la Tanche, et par l'époque de récolte des olives, qui en s'effectuant entre novembre et janvier, procure à l'olive, une légère surmaturité.

Parc
naturel
régional des
Baronnies
provençales

