

DOSSIER DE PRESSE

2024



“
Emblématique d'un style de vie
épicurien, le Pastis Grand Cru
Henri Bardouin rassemble
les amateurs autour d'un terroir,
d'une saveur typique,
inspirante.

”

Alain Robert,
Président de Distilleries et Domaines de Provence



Un nouvel habillage pour un Pastis Grand Cru unique

Alors que se profile la nouvelle saison de la récolte du thym au cœur des Alpes de Haute-Provence, le Pastis Grand Cru Henri Bardouin fait peau neuve et revêt de nouveaux atours pour accompagner cette édition 2024.

Motifs élégants, couleurs vibrantes... la nouvelle étiquette qu'arbore la bouteille se distingue par son allure contemporaine tout en conservant les éléments emblématiques qui font la renommée du Pastis Grand Cru Henri Bardouin.

En réfléchissant à la meilleure façon de renforcer l'émergence du logo, l'équipe de Distilleries et Domaines de Provence s'est attelée à réinterroger chaque élément qui composait son identité (bloc marque, logo, paysage...) tout en veillant à conserver l'ADN de cet assemblage unique.

Fidèle à ses racines provençales et à son savoir-faire artisanal, cette touche de modernité promet de captiver le regard autant que son goût unique !

Une recette qui prend racine sur les contreforts de la montagne de Lure

De la montagne de Lure située au cœur des Alpes de Haute-Provence aux plus grandes tables étoilées de France, il n'y a qu'un pas que le Pastis Grand Cru Henri Bardouin franchit saison après saison grâce à sa recette inégalée.

Réputé pour ses qualités organoleptiques exceptionnelles, son secret réside dans le fruit d'un assemblage minutieux de plus de 65 plantes et épices. Poivre, cannelle, cardamome, fève de Tonka, clou de girofle, anis étoilé, racine de réglisse, gingembre... autant d'ingrédients qui concourent à l'alchimie de cette création. Des composantes venues d'ailleurs qui viennent se mêler aux plantes issues du terroir qui a vu naître le Pastis Grand Cru Henri Bardouin : les biens nommés thym, romarin, sarriette, sauge...



Comme un hommage aux recettes traditionnellement fabriquées dans les familles provençales (où l'on faisait macérer les plantes et herbes locales dans de l'alcool pour parfumer l'eau), le Pastis Grand Cru Henri Bardouin s'est illustré une nouvelle fois au Concours Général Agricole de Paris 2024 en remportant la Médaille d'Argent dans la catégorie des boissons spiritueuses anisées.



Une histoire d'hommes et de femmes

Ambassadeur d'un savoir-faire et d'un artisanat issu des territoires des Alpes de Haute-Provence, le Pastis Grand Cru Henri Bardouin s'est façonné au grès des générations.

D'un célèbre Henri Bardouin qui au sortir de la seconde guerre mondiale a mis toute son énergie dans la création de différents pastis aux plantes, à Hélène Maître-liquoriste à l'origine de la recette actuelle, la transmission fait son œuvre au sein de Distilleries et Domaines de Provence. Et c'est sans compter sur les dernières recrues, Antoine et Hugo respectivement œnologue et maître distillateur venus récemment renforcer les équipes.



Composer un bouquet de 65 plantes et épices. Macérer l'ensemble en fûts ou en cuves dans de l'alcool titrant de 30° à 70° de 15 jours à 3 mois.

Presser ou égoutter un éventail de plantes pour en retenir l'alcool et l'arôme. Distiller à chaud dans l'alambic pour extraire la quintessence des arômes des plantes. Assembler la totalité des infusions et distillats. Ajouter de l'eau pure. Filtrer deux fois.

Autant de gestes précieux que les 4 maîtres (cueilleur, macérateur, distillateur et liquoriste) de Distilleries et Domaines de Provence perpétuent inlassablement depuis des générations dans la plus pure tradition d'Henri Bardouin.



Emblème de Distilleries et Domaines de Provence

Qu'il soit allongé d'eau pure et fraîche, sublimé au travers d'un cocktail, en accompagnement d'un apéritif ou associé aux plus belles découvertes culinaires, le Pastis Grand Cru Henri Bardouin se révèle au travers de toutes les expériences gustatives.

Présent aujourd'hui dans près de 60 pays, il s'est taillé au fil des années une solide réputation dans les plus beaux établissements de France et à travers le monde et peut s'enorgueillir d'avoir ouvert la voie au segment des anisés.

Créé en 1990, le Pastis Grand Cru Henri Bardouin vient compléter l'éventail des créations



de Distilleries et Domaines de Provence composé du : Gin XII, Rinququin, Gentiane de Lure, Génépi, Marc Cordelier, Douce, Absente, Noix de la Saint-Jean, Orange Colombo, et autre Farigoule de Provence.

Ancrées sur les collines de Forcalquier, Distilleries et Domaines de Provence compte aujourd'hui 46 collaborateurs.

Pour découvrir leur univers, les curieux peuvent rejoindre la boutique située 9 avenue Saint-Promasse à Forcalquier.

Contact : 04 92 75 15 41 ou boutique@distilleries-provence.com

Quelques conseils pour bien déguster le Pastis Grand Cru Henri Bardouin

Admirez... la robe dorée teintée de nuances brunes et vertes, résultantes des infusions de réglisse et d'armoise.

Découvrez... l'anisé avant de déceler les notes épicées telle que la cardamome.

Appréciez... l'attaque en bouche ample et fraîche ; l'arôme de plantes jusqu'à la finale, structurée, riche, longue et persistante.



Pour savourer la qualité et la complexité du Pastis Grand Cru Henri Bardouin, il est recommandé de l'allonger de 6 à 10 volumes d'eau pure et fraîche -4°C.

Le Pastis Grand Cru Henri Bardouin est disponible en version 70 cl au prix de vente conseillé de 26.50€ TTC. Pour le retrouver, rendez-vous sur

www.distilleries-provence.com



**HENRI
BARDOU**

DISTILLATEUR EN PR

**PASTIS
GRAND C
FORCALQUIER**

Contact Presse :
Flavie de Lachapelle

flaviedelachapelle@gmail.com
06 30 14 02 08

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION.