



**HENRI
BARDOUIN**

LE PASTIS GRAND CRU

JEAN & YVES, MAÎTRES DISTILLATEURS
Découvrez et partagez le film de leur passion :
pastishenribardouin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

PASTIS HENRI BARDOUIN 2018 : UNE NOUVELLE COMMUNICATION POUR UNE RECETTE IMMUABLE

Les épicuriens d'aujourd'hui, une cible exigeante dans sa quête de saveurs authentiques. Pour les initier à son univers, le pastis Henri Bardouin se raconte au fil de sa communication. L'année 2018 est à cet égard un grand cru. Avec une nouvelle campagne de publicité axée sur la transmission des savoir-faire, un nouveau packaging faisant la part belle aux plantes et aux épices, une nouvelle bouteille en édition limitée exprimant toute l'élégance d'un pastis Grand Cru. Et, en fil d'Ariane, l'authenticité d'une recette ancrée dans l'histoire de son terroir, celui de Forcalquier en Haute-Provence.

LA TRANSMISSION

Moment de complicité entre l'ancien maître distillateur, Jean, et le nouveau, Yves. Le photographe a immortalisé cet instant de grâce dans l'ambiance intime du vieil alambic. On pourrait presque sentir le parfum des plantes qui viennent d'être distillées, entendre le souffle de la vieille machine. Une image qui suggère l'essentiel, parle de transmission, de savoir-faire, de patience infinie. Henri Bardouin, le pastis Grand Cru, est inscrit dans une tradition d'excellence qui fait sa force et sa différence. Il est indissociable de l'exigence des différents métiers qui participent à son élaboration : maître-cueilleur, maître-distillateur, maître-assembleur, œnologue...

UN ÉTUI COMME UN ÉCRIN

Un visuel tout en finesse et en légèreté pour ce nouvel étui. Des plantes, des épices et une belle couleur ambrée, dans l'esprit des planches naturalistes botaniques d'autrefois. Anis étoilé, cannelle, cardamome, clou de girofle... Ce qui donne son goût inimitable au pastis Henri Bardouin, ce sont ces 65 plantes et épices soigneusement sélectionnées, qu'elles poussent en liberté dans la toute proche Montagne de Lure classée « site remarquable du goût », ou qu'elles proviennent du bout du monde.

UNE BOUTEILLE EN ÉDITION LIMITÉE

35 000 exemplaires numérotés pour cette nouvelle bouteille réservée aux cavistes et épicerie fines. Une élégance naturelle qui fait écho à celle de l'étui. Prémices du goût exceptionnel d'un pastis Grand Cru.



UN PASTIS QUI RALLIE TOUJOURS PLUS D'ADEPTES

+ 16% en 2017, + 8% en 2016 et + 10% en 2015, soit 34% de progression des ventes sur 3 ans. 600 000 cols ont été commercialisés en 2017, dont environ un tiers à l'export. Le goût singulier du pastis Henri Bardouin a renouvelé les codes des anisés et amené de nouveaux consommateurs sur un marché des anisés globalement en recul. Il séduit à la fois les consommateurs en quête de produits vrais et enracinés dans un terroir, et les épicuriens qui privilégient les goûts subtils, différents, originaux...



UN PASTIS AUTHENTIQUE PAR NATURE

L'histoire de Distilleries et Domaines de Provence, fondée en 1898 sous le nom de Distillerie de Lure, se confond avec celle du pays de Forcalquier et de la montagne du Lure en Haute-Provence. Ici, l'ardeur du soleil tempérée par la fraîcheur des nuits favorise l'épanouissement de plantes aux parfums puissants utilisées depuis des siècles pour leurs vertus multiples : thym, armoise, fenouil, absinthe, romarin, gentiane, valériane, lavande, belladone, anis ... Des colporteurs aux droguistes puis aux distillateurs, l'élaboration de boissons et élixirs est une tradition qui se partage dans nombre de foyers. Chaque famille avait autrefois sa recette de pastis à base d'anis, de fenouil et de réglisse, se mariant et s'enrichissant d'autres macérations de plantes aromatiques.

Le pastis Henri Bardouin est l'héritier de cette histoire. Dans les années 70, Henri Bardouin, alors gérant de la distillerie, élabore un pastis baptisé Occitanis à base d'armoise, de centaurée, de fenouil, d'hysopé et d'absinthe. Sa recette est ensuite reprise par Alain Robert, actuel P-dg de la distillerie, qui la repense complètement avec l'idée de rendre au pastis ses lettres de noblesse. Aidé d'Hélène Rogeon, œnologue, il aboutit en 1990 à la formule actuelle à laquelle il donne le nom d'Henri Bardouin pour perpétuer son souvenir.

UNE SYMPHONIE D'ARÔMES

65 plantes et épices se conjuguent : sur fond de fenouil, de thym, d'anis vert, de romarin, d'armoise et autres plantes provençales, une touche de manigette ou poivre de Guinée apporte fraîcheur et persistance aromatique, la fève tonka d'Amérique du sud renforce le bouquet et l'exotisme avec un léger goût de tabac. Sans oublier l'anis étoilé venu de Chine, la réglisse, la muscade, le clou de girofle, la cardamome ... Avec pour résultat un pastis à la belle robe jaune-vert doré et au bouquet inédit, dont le goût superbe se dévoile en étapes.

A L'APÉRITIF OU POUR ACCOMPAGNER UN REPAS D'ÉTÉ

Le pastis Henri Bardouin se déguste en prenant le temps et avec quelques rituels. Pas de glaçons qui cassent le goût, tout simplement 6 à 10 volumes d'eau fraîche et naturelle. Idéal à l'apéritif, il passe à table avec beaucoup de talent : par la richesse de ses composants, il s'harmonise avec la cuisine d'été légère et parfumée et les cuisines épicées, tout en désaltérant et en laissant les idées claires.

LE PASTIS DES CHEFS

Après Jean Louis Nomicos, Laurent André, David Toutain, Julie Sedefdjian, Tommy Gousset, Jan Hendrick, Lionel Lévy, Ludovic Turac, Jérémy Galvan... C'est Antonin Bonnet, le chef nouvellement étoilé du restaurant Quinsou, qui réalise l'édition 2018 du déjeuner de presse Henri Bardouin, accompagné, comme il se doit, exclusivement de pastis Henri Bardouin. Il nous dévoile une recette originale élaborée à cette occasion.

Asperges du Domaine des Roques Hautes, Praires de la Baie du Mont Saint Michel à l'anis vert et fenouil (10 pers)

Les asperges

Ingrédients

30 asperges vertes ou 10 très grosses asperges
1 cuillère à soupe d'huile d'olive des Baux
1 cuillère à soupe de sel et poivre
1 cuillère à soupe d'eau

Préparation

Peler et couronner les asperges. Les cuire 3 minutes à la vapeur puis les assaisonner d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et poivre de Sarawack. Disposer sur les assiettes

Le velouté d'asperges

Ingrédients

300 gr de parures d'asperges
200 gr d'eau
50 gr de beurre demi-sel
50 gr de crème
50 gr d'épinards blanchis
3 gr de graines d'anis vert
1 cuillère à soupe de sel
5 cl de pastis Henri Bardouin

Préparation

Blanchir les parures d'asperges pour qu'elles soient tendres. Placer tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Mixer vivement puis passer au chinois étamine. Vérifier la texture puis assaisonner de sel.

Les praires

Ingrédients

30 praires
50 gr d'huile d'olive des Baux

Préparation

Laver et désabler les praires plusieurs fois pour éliminer le sable. Les cuire à la vapeur 2 minutes seulement. Les ouvrir immédiatement puis les réserver dans leur jus avec un filet d'huile d'olive.

L'huile de fenouil

Ingrédients

100 gr d'huile de pépin de raisin
50 gr de fronde de fenouil
25 gr d'épinards blanchis

Préparation

Mixer tous les ingrédients vivement en faisant attention de ne pas chauffer l'ensemble. Passer au chinois étamine et réserver au frais.

Le dressage

Dresser dans des assiettes creuses en plaçant les praires puis les asperges sur le velouté, décorer avec des feuilles d'épinard et des pluches de fenouil, verser un filet d'huile de fenouil sur chaque assiette.

