

## Bouteille de la semaine : Pastis Grand Cru Henri Bardouin

On attend le retour des moments en terrasse avec impatience. Ils correspondent bien souvent à ceux des apéritifs ensoleillés et notre bouteille de la semaine en est un compagnon de choix: le Pastis Grand Cru Henri Bardouin .



Aux Distilleries et Domaines de Provence on sait ce que signifie savoir-faire et tradition. L'histoire a en effet débuté en 1898 à Forcalquier sous le nom de la Distillerie de Lure.

Au coeur des Alpes de Haute-Provence, au pays de la montagne de Lure, entre Alpes et Méditerranée, la flore est des plus abondantes et variées. De quoi satisfaire les plus exigeants des herboristes et bien sûr des liquoristes.



Date : 06/03/2020

Heure : 16:08:40

Journaliste : Christophe Hamieau

www.7detable.com

Pays : France

Dynamisme : 1



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Et c'est bien entendu pour cela que le Pastis Grand Cru Henri Bardouin est bien plus qu'un simple anisé. Ici l'alcool blanc a été agrémenté de plus de 65 plantes et épices, cueillies à la main, macérées, distillées et assemblées.

Localement on a trouvé le thym, le romarin, la sauge ou l'armoise. Et pour parfaire la recette on est parti en Chine chercher de la badiane, en Turquie pour de la réglisse, en Guyane pour les fèves de Tonka, dans les îles de l'Océan Indien pour la cardamome...

En résulte un pastis puissant mais équilibré dans son aromatique complexe et délicate.

Pour preuve la Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris décrochée cette année lors du Salon International de l'Agriculture.