



Distilleries de Provence, Pastis Bardouin

La recette du pastis Henri Bardouin est le fruit d'une histoire enracinée à Forcalquier depuis plus de cent ans. Il y eut d'abord le Paulanis puis le pastis Diamant élaborés par Henri et Jacques Bardouin, alors propriétaires de la distillerie. C'est en 1990 qu'Alain Robert, PDG de la distillerie, lance la recette actuelle à laquelle il donne le nom d'Henri Bardouin, disparu en 1979. La recette historique est remise au goût du jour par l'œnologue Hélène Rogeon pour créer un pastis différent, un mélange aromatique inédit. Un apport d'épices exotiques lui confère sa richesse gustative, profondément originale. Fenouil, thym, anis vert, romarin, armoise et autres plantes de Provence se marient à la badiane ou anis étoilé de Chine. La maniguette 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 la réglisse, la muscade, le clou de girofle, la cardamome. Au total, plus de 65 plantes et épices font ce pastis "fusion", alliant Provence et bout du monde. Pour tirer la quintessence de ces plantes aromatiques, des hommes s'affairent au sein de distilleries séculaires, reproduisant les gestes des anciens. Ici, il est encore question de cueillette, d'alambic, de selec-

tion, de provenance, de maturité et d'exigence pour toute une gamme de spécialités à découvrir ■

• 9 avenue Saint-Promasse - 04 300 Forcalquier - Visite gratuite, du lundi au samedi de 9h à 19h et le dimanche de 9h à 13h www.distilleries-provence.com/fr

