

www.senioractu.com

Pays : France

Dynamisme : 2



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## Bardouin, le pastis des connaisseurs

La finesse du goût, voilà ce qui caractérise le pastis Bardouin. Synonyme de soleil et de moments de détente, le Bardouin se déguste tranquillement à l'ombre d'un parasol. C'est un peu le symbole français des vacances et du lâcher prise.



Cerise sur le gâteau, cette année, on a le plaisir de déguster un produit qui a été consacré par une médaille d'or lors du dernier concours général agricole 2020. Une récompense qui consacre le savoir-faire ancestral de cette distillerie.

Une médaille d'or qui ne change rien dans la recette traditionnelle du Bardouin. On retrouve dans sa composition les soixante-cinq plantes et épices qui font son succès auprès des amateurs.

Équilibré, sans violence gustative, ce pastis est une véritable combinaison gastronomique. Pas de réglisse agressif, pas d'anis en surcharge, pas de cannelle surdosée, chacun des ingrédients est finement dosé et se juxtapose dans une harmonie de saveurs.

Les arômes se fondent en bouche en livrant le terroir de la Provence dans toute sa diversité sensorielle. Quant à la composition exhaustive du Bardouin, elle fait partie d'un secret industriel bien gardé depuis 1898.

www.senioractu.com

Pays : France

Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)

Pour conserver son pouvoir désaltérant, le pastis Bardouin demande à être largement étendu d'eau fraîche. Il faut compter un rapport de 6 à 10 mesures d'eau pour une mesure de pastis. Les glaçons sont à rajouter au dernier moment.

Créé en 1870, le concours général agricole qui se réunit chaque année lors du salon de l'agriculture, récompense les meilleurs produits de la production agricole française. Il s'agit ici d'une consécration pour les qualités gustatives de ce pastis.

Joël Chassaing-Cuvillier