



À Peyruis, en Haute-Provence

Chers Amis, attachés aux saveurs,

*Vive les premiers beaux jours  
et les prochaines réjouissances de Pâques !*

Comme je suis heureux en cette journée de fin février... Avoir le grand plaisir de vous écrire depuis mon petit village de Peyruis, vous qui contribuez au maintien de notre savoir-faire, et en plus rédiger cette lettre, fenêtre ouverte grâce à un soleil radieux, je ne boude pas mon plaisir !

Voilà une douceur bienvenue après un mois de janvier particulièrement frisquet sur tout notre hexagone. Par bonheur, **les températures au-dessous de zéro possèdent une vertu**, celle d'éradiquer naturellement les micro-organismes, parasites et champignons qui seraient tentés de se développer au printemps sur les arbres fruitiers, pour peu que l'humidité s'en mêle. Si vous jardinez, vous savez de quoi je parle.

Les arboriculteurs rencontrés près de chez moi ont été vraiment satisfaits de cette froidure hivernale... tout en croisant les doigts pour ne pas revivre, comme l'année dernière, des gelées en avril, au début de la floraison, qui pourraient compromettre leur future récolte de fruits ! Mais pour l'heure, tout se présente pour le mieux.

Et de votre côté, comment vous portez-vous ? Bien, je l'espère !

Surtout, je souhaite que **nos dernières spécialités des Comtes de Provence** vous aient beaucoup plu et que vous avez pu les apprécier en compagnie de tous ceux que vous aimez, grands et petits. Notamment, je sais par expérience que de bonnes tartines de confitures ou des compotes où l'on trempe quelques biscuits permettent de joyeuses et enrichissantes conversations avec les enfants.

A vrai dire, partager ainsi la passion des fruits et de leurs arômes avec les jeunes générations est une mission bien agréable. Et je ne suis pas seul à penser que **le goût des bonnes choses est un héritage** qu'il faut transmettre et faire fructifier, surtout en France, pays renommé pour sa cuisine et son art de vivre.

En effet, si la France est universellement connue pour son Château de Versailles, son Mont-Saint-Michel et sa Tour Eiffel... elle l'est aussi pour sa haute tradition culinaire et particulièrement depuis 2010, l'année de son entrée officielle au Patrimoine Immatériel de l'Humanité par l'Unesco. Cela tient bien sûr à sa richesse, à son raffinement, à sa qualité et surtout à son inventivité à travers les siècles. **Cette culture bien vivante de la bonne table**, faite de rituels, de traditions transmises de génération en génération qui contribuent à renforcer les liens sociaux, il est primordial de la préserver et notre Manufacture familiale y participe dans sa modeste mesure depuis bientôt quatre décennies.

A l'instant même où j'écris ces quelques mots à votre attention, des odeurs enchanteresses montent à mes narines, venues des chaudrons de nos ateliers où cuisent oranges, clémentines et pamplemousses puisque c'est encore la pleine saison de ces fruits gorgés d'arômes, de parfums et de saveurs. Comme j'aimerais que vous partagiez ces effluves avec moi !

Et, je n'oublie pas, parmi tous ces généreux agrumes, d'y inclure le citron que nous employons dans nos confitures pour ses stupéfiantes propriétés. Tout d'abord, il permet de préserver la couleur de la plupart des fruits en bloquant le processus d'oxydation. Ensuite, il souligne la saveur d'une multitude de fruits sans imposer le sien et enfin il accélère la gélification de la confiture en activant la pectine et lui procure naturellement une parfaite texture. Bref, ce fruit presque magique est indispensable aussi bien pour nos recettes que pour notre santé à tous grâce à sa vitamine C.

Bref, entouré de ces bonnes senteurs et tout en laissant courir ma plume, j'ai jeté un œil à mon calendrier pour m'apercevoir que **les moments festifs vont se succéder** dans les prochaines semaines et... les prochains mois !

**Il y a Pâques le 17 avril**, puis la Fête des Pères, la Fête des Mères, la Saint-Jean... Autant de moments de gaîté où le plaisir de recevoir votre famille et vos amis n'a d'égal que la douceur de partager avec eux petits déjeuners et chaleureux repas.

D'ailleurs, pour vous donner des idées, j'ai ajouté dans mon courrier **deux succulentes recettes** de desserts qui offriront un surprenant voyage sensoriel à tous vos convives : notre recette de « Tarte aux pommes revisitée » **très simple à réaliser** grâce à notre pot de Délices d'agrumes, Miel et Cannelle Bio ainsi que notre « Gâteau au chocolat cuit dans une orange » rapide à préparer et **gourmand à souhait** avec l'emploi de notre Délice d'Orange au Chocolat Bio. Vous allez en faire des heureux !

Enfin, comme je vous sais fervent amateur de nos spécialités, je vous suggère également **d'agrémenter votre commande de quelques spécialités provençales** qui font la renommée de notre Haute Provence, telles par exemple nos Navettes délicatement parfumées à la fleur d'oranger ou encore nos Miels de Provence Label Rouge et IGP !

Je vous laisse à la préparation de vos joyeux et prochains événements familiaux en saluant, à nouveau et comme il se doit, votre amicale confiance.

Dans l'attente du plaisir de vous lire, je vous souhaite de joyeuses fêtes de Pâques et un doux début de printemps.

Bien cordialement.

A handwritten signature in blue ink that reads "YVES FAURE". The signature is written in a cursive style with a horizontal line underneath the name.

Fondateur des Comtes de Provence



## Recette

# Tarte aux pommes aux Délices d'Agrumes, Miel et Cannelle Bio



### Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 4 pommes
- Cassonade
- 20 cl de crème fraîche
- 2 càs de la préparation Délice d'Agrumes, Miel et Cannelle BIO Les Comtes de Provence



1. Préchauffez le four à 210 °C
2. Étalez votre pâte feuilletée maison, ou prête à l'emploi, dans un moule à tarte de la forme de votre choix.
3. Pelez et découpez 4 pommes en petits morceaux.
4. Mélangez-les avec 2 cuillères à soupe de Délices d'Agrumes, Miel et Cannelle BIO.
5. Ajoutez 2 cuillères à soupe de cassonade et 20 cl de crème fraîche.
6. Déposez l'appareil ainsi préparé sur la pâte feuilletée.
7. Les plus créatifs peuvent décorer leur tarte avec des lanières de pâtisserie.
8. Faites cuire pendant 30 minutes environ en surveillant de temps en temps. L'odeur de pommes chaudes devrait vous avertir quand la cuisson est presque terminée.



LES COMTES DE PROVENCE • Manufacture et boutique d'usine  
 II Espace Saint-Pierre 04310 Peyruis en Provence  
 Téléphone : 04 65 44 00 10 • [www.comtes-de-provence.fr](http://www.comtes-de-provence.fr)



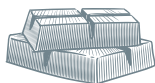
## Recette

# Gâteau au chocolat cuit dans une orange



### Ingrédients :

- 4 oranges
- 180 g de la préparation  
Déllice d'Orange au Chocolat BIO  
Les Comtes de Provence
- 60 g de beurre
- 2 gros oeufs bio
- 50 g de farine
- 1 cuillère à café de  
levure chimique (4 g)



### Préparation de la pâte à gâteau :

1. Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie (avec une plaque à induction, vous pourrez directement réaliser cette opération dans une casserole sur feu très doux. Éviter l'usage du micro-ondes).
2. Fouettez dans un saladier les oeufs avec la préparation Déllice d'Orange au Chocolat BIO Les Comtes de Provence.
3. Ajoutez peu à peu la farine et la levure tamisées.
4. Terminez par l'introduction du chocolat et du beurre fondus.

**Maintenant que la pâte est prête, vous pouvez passer à la cuisson dans un moule constitué à partir d'une orange :**

1. Coupez légèrement la base des oranges afin qu'elles tiennent debout sans rouler.

2. Tranchez un chapeau et creusez les fruits à l'aide d'une cuillère parisienne (comme vous le feriez pour des tomates farcies).
3. Versez la pâte à gâteau au 3/4 des oranges pour permettre à la pâte de gonfler lors de la cuisson sans déborder.
4. Reposez le chapeau.
5. Faites cuire 30 min dans un four préchauffé à 180 °C.
6. À la sortie du four, laissez tiédir.
7. Retirez l'éventuel surplus de gâteau qui aura coulé sur les bords de l'orange (vous aurez ainsi l'occasion de goûter avant même de servir !).
8. Proposez ce dessert tiède avec un jus d'orange pressé à partir des oranges évidées !

