



Le sirop est tendance !
Il s'en vend tous les jours,
se boit et parfume nos plats.

La gamme
des sirops Eloïde.

Sirop le retour au naturel

Eloïde

Qui n'a jamais rêvé de mettre les senteurs de la Provence en flacon ? Depuis fin août, Jean-Marc Timon-David fait entrer les parfums de la garrigue dans notre cuisine. Sans arôme artificiel, sans colorant, sans conservateur, ses sirops sont élaborés à base de plantes aromatiques fraîches, pour une gamme de six parfums subtils : basilic, estragon, sarriette, menthe, marjolaine et thym citron. Ils sont désaltérants mariés à l'eau, surprenants ajoutés aux vins ou liqueurs (vin rosé de Bandol au basilic, etc.).

Ils sont inventifs lorsqu'ils accompagnent salades vertes, salades de fruits, pour créer des recettes étonnantes comme le tiramisu au thym citron ! Laissez-vous guider par les recettes de grands chefs sur le net.

➔ Une dizaine de points de vente au 06 07 81 94 02. Eloïde est présent du 22 au 24 septembre à la foire de Marseille lors du festival Gourmé-diterranée. Site : www.eloïde.com

Délices de la Cigale

Myrtille, rose, coquelicot, quels doux noms à tremper dans l'eau ! A Apt, Sébastien Vassé concocte chaque jour ses sirops. Un peu de sucre, un peu d'eau et aucun conservateur grâce à la mise en bouteille qui se réalise à chaud. Cet artisan-siropier a réussi à mettre au point une trentaine de saveurs dont des herbes aromatiques, thym, romarin, verveine... Les plantes viennent directement de chez un herboriste, les sirops de fruit sont à base de jus de fruit et ceux de fleurs, d'extraits naturels de fleurs.

➔ Une cinquantaine de points de vente, liste au 04 90 71 01 45. Site : www.delicesdelacigale.com

Cueilleur de douceurs

A Mane, Fabrice et Nathalie fabriquent des sirops bio à partir de baies, épices, fruits et plantes dont 40 % proviennent de leur propre cueillette. Les plantes sont séchées, distillées, macérées ou infusées. Les baies et fruits sont pressés ; le jus est ensuite concentré par évaporation et cuit dans un chaudron en cuivre avec du sucre de canne. Pas de colorant ni arôme, encore moins de conservateur de synthèse.

Allez, vous prendriez bien un sirop Jardin des Epices ?

➔ Une soixantaine de points de vente dont le magasin de l'atelier, 11, ZA de Pitaugier à Mane, 04 92 74 68 85, www.cueilleur-de-douceurs.fr



BON ANNIVERSAIRE, PAC!

Pour ses 50 ans, le sirop de citron Pac sort une série limitée de six bouteilles collector reprenant les étiquettes mythiques des années 1962-1980.

➔ En vente chez les distributeurs et au magasin de la distillerie Blachère, route de Sorgues, quartier Cansaud à Châteauneuf-du-Pape, 04 90 83 53 81.

Site : boutique.distillerieblachere.com



A GOÛTER

Saveurs

Aux Saintes-Maries, fête nationale de la gastronomie oblige, salon du goût et des saveurs de Camargue se tient les 22 et 23. Le 22 à 15 h, finale du concours de cuisine amateurs au palais des congrès. Le 23 de 11 h 30 à 12 h 30, dégustation au palais avant l'ouverture du salon dès 14 h 30.

A La Destrousse, autre marché des saveurs le 23 septembre de 10 h à 18 h place du village.

Muscat

A Villes-sur-Auzon, c'est la fête autour du muscat des terrasses du Ventoux le 23 de 9 h à 17 h : marché du terroir, foulage et pressurage du raisin, dégustations de jus, fromages et berlingots, apéritif offert à 12 h 30, grands jeux en bois de 14 h à 17 h...

Chefs & vins

A Cassis, les Vendanges étoilées sont parrainées par Alain Passard, les 28 et 29 de 10 h à 18 h : shows cooking, marché du goût et potager pl. Baragnon, vigneron dans la cour d'honneur de la mairie, salon du mobilier de jardin à l'Oustau Calendal... avant la fête du vin, le 30.

Soupes

A Peyroules, chacun amène sa soupe et tous dégustent au concours le 22 à 19 h salle des fêtes.

Miel

A Roquevaire, la fête de l'abeille et du miel anime la salle Raymond-Reynaud, le 23 de 9 h à 18 h.