



## Lettre à lire

À Peyruis, en Provence,

Chers Amis, attachés aux saveurs,

Quel plaisir j'éprouve à vous écrire pour la première fois depuis mon petit village de Peyruis, au cœur des Alpes-de-Haute-Provence !

Nous ne nous connaissons pas encore, mais je pense que vous faites partie des personnes de goût, attachées à la gastronomie française, aux bons produits de terroir, savoureux et sains, à leur authenticité et à leur histoire.

Peyruis... ce nom doit vous être inconnu ! Et pourtant c'est mon village d'adoption, un îlot de tranquillité, niché dans les collines, qui mérite le détour. Ses maisons, blotties autour des ruines de notre château-fort vieux de huit siècles, pourraient figurer en miniatures dans les célèbres crèches de Noël provençales, c'est tout dire ! Pour nous situer, Peyruis est au bord de la Durance, non loin de Manosque et au bord de la route qui mène d'Aix-en-Provence à Sisteron. Il est inséré dans un écrin de verdure où se mêlent garrigue, oliviers et amandiers sur nos vallons calcaires.

J'avoue qu'il m'est très agréable de rédiger ce courrier aujourd'hui avec ce beau soleil provençal qui rayonne à travers les fenêtres de nos ateliers et vient illuminer ma lettre. **Ah, quel bonheur quand je me rends ici chaque matin**, si vous saviez ! L'hiver, je passe par les cuisines pour m'y réchauffer et humer les douces senteurs des cuissons, notamment des oranges et des mandarines qui mijotent dans nos chaudrons. À la belle saison, je me régale encore en voyant arriver tous les beaux fruits de l'été que nos terroirs régionaux ou plus lointains nous prodiguent avec générosité.

Mais je m'aperçois que j'ai oublié de **faire les présentations** ! Je me nomme Yves Faure, j'ai soixante-cinq ans et le privilège de diriger **la Manufacture que j'ai créée voici tout juste 35 ans**. Je compte bien conduire, une décennie encore, la destinée de notre atelier familial de confitures et de compotes BIO car, que voulez-vous, quand une passion vous prend, elle ne vous lâche plus !

Je ne serai pas seul puisque mon fils, à qui j'ai transmis ma passion, viendra bientôt m'épauler dès qu'il aura achevé ses études d'ingénieur et sa spécialisation dans l'agro-alimentaire. Déjà, à l'âge de 9 ou 10 ans, il venait nous aider à coller les étiquettes sur les pots de confitures et de compotes. Plus grand, il a donné un coup de main à leur emballage et leur expédition. Et quand, il a eu 17 ans, il a même souhaité apprendre la cuisson au chaudron ! Il en connaît maintenant tous les secrets de cuisine, ceux qui ont fait la réputation de notre Maison et **dont « qualité » est le maître-mot**.

D'ailleurs, lorsque vous recevrez nos délicieux pots, regardez de près leurs étiquettes. Sous le blason des Comtes de Provence, il y a cette phrase en latin qui signifie « Il faut qu'en toute chose le Créateur soit glorifié ». C'est un précepte qui m'a été inspiré par les moines bénédictins de l'abbaye de Ganagobie située à trois cents mètres au-dessus de notre manufacture.

Pour autant, je n'ai point revêtu de robe de bure ! Mais, en devenant voisin et ami avec ces hommes de foi, j'ai pu me rendre compte que nous partagions les mêmes valeurs. Je m'applique donc chaque jour à mettre toute

la qualité possible au cœur de mes actions, à être à l'écoute des personnes qui travaillent avec moi et aussi à **donner du temps au temps pour bien faire les choses** et en particulier nos confitures et nos compotes.

Du savoir-faire, de beaux fruits élevés sans pesticides et gorgés de soleil, une cuisson précise dans des chaudrons réalisés pour nous sur-mesure, voilà les ingrédients essentiels pour confectionner nos délicieuses recettes Bio. Elles ont fait la réputation de notre Manufacture et lui ont permis d'obtenir voici **7 ans le label d'Entreprise du Patrimoine Vivant**. Une distinction qui nous a fait chaud au cœur en récompensant notre travail.

J'ai donc hâte de vous faire goûter mes bonnes recettes provençales de **confitures BIO réalisées avec au minimum 65 % de fruits et de compotes qui en contiennent 85 %**, rendez-vous compte ! En effet, si vous êtes de ma génération, vous avez constaté que les plus doux souvenirs d'enfance sont souvent liés à des odeurs et des saveurs particulières. Parfois, une seule cuillère de confiture et nous voici revenus en culottes courtes, dans la cuisine de notre grand-mère à humer le nectar qu'elle prépare dans sa bassine en cuivre et que l'on n'oublie jamais...

Toutes aussi succulentes et riches en saveurs les unes que les autres, nos recettes sont idéales pour agrémenter une tartine de bon pain grillé au petit-déjeuner ou offrir un goûter mémorable à vos petits-enfants. Ou encore, apporter cette dernière touche de raffinement à un délicieux dessert et qui illustre si bien notre art de vivre à la française, celui que le monde nous envie ! Preuve en est, nous expédions aussi nos confitures, nos compotes et nos gourmandises à l'autre bout de la planète.

Dans l'espoir de vous compter très vite parmi mes amis amateurs, je vous adresse mes plus chaleureuses salutations provençales.

Bien cordialement.



Fondateur des Comtes de Provence

PS : Pour vous remercier de votre confiance, je vais faire ajouter gratuitement à chaque colis un pot délicieux de Crème de Marrons BIO avec brisures et je vous offre les frais de transport.