



*Pour un début d'année gourmand
et fruité à souhait!*

À Peyruis, en Haute-Provence

Chers Amis, attachés aux saveurs,

Je suis vraiment très heureux de vous écrire en ce tout début d'année, ce qui me donne la joie sincère de vous souhaiter l'année la plus heureuse qui soit, à vous et vos proches. Permettez-moi d'ajouter avec un brin de complicité, à vous que je sais vrais amateurs de fruits en compotes et confitures : l'année également la plus savoureuse et la plus fruitée possible !

Je vous remercie encore pour votre confiance et votre fidélité, elles sont ici pour nous, à la Manufacture, une formidable motivation à élaborer nos recettes avec l'exigence toujours de sublimer les saveurs authentiques des fruits que nous travaillons.

J'en viens à présent à l'actualité qui excite nos papilles en ce début janvier. En effet, alors que l'Épiphanie, traditionnellement fêtée le 6 janvier ou le second dimanche après Noël, nous invite pendant quelques temps à déguster pains, couronnes ou galettes des rois, selon les régions, **nous voici déjà à la perspective de la seconde fête de l'année : la Chandeleur**. Et qui dit Chandeleur fait aussitôt surgir dans nos esprits crêpes moelleuses et dorées, avec confitures et parfois même compotes de fruits en garniture.

Cette Chandeleur qui s'annonce le 2 février prochain peut paraître davantage connotée « gourmande » que religieuse et pourtant, cette fête d'origine romaine appelant à la fertilité des sols et à l'abondance des récoltes, fut adoptée par l'église chrétienne au Moyen-Âge. On brûlait même des cierges à cette occasion, d'où le nom de **Chandeleur signifiant « Fête des Chandelles »**.

Et les crêpes dans tout ça, me direz-vous ? L'histoire rapporte que **le Pape Gélase 1er fut le premier de l'Église à faire distribuer des crêpes aux pèlerins arrivant à Rome pour fêter la Chandeleur**. En guise de bienvenue, de partage et de convivialité sans doute, mais à bien y regarder, les crêpes véhiculent également un symbole fort à cette période de l'année : leur forme ronde évoque le soleil et son retour alors que les jours commencent à rallonger, ce qui annonce déjà le printemps, les semailles et les récoltes à venir.

Il y a bien d'autres anciennes coutumes qui accompagnent la Chandeleur, dont celle de la pièce d'or que l'on garde dans une main en faisaient sauter la première crêpe de l'année dans la poêle, ou encore la confection des savoureuses navettes de Provence à la fleur d'oranger, typiques de nos traditions méditerranéennes. Peut-être d'ailleurs cela ravivera-t-il pour vous des souvenirs d'enfance ou de famille.

Pour ma part, même si j'apprécie volontiers ces navettes de Provence, **je ne me priverais pour rien au monde d'une bonne crêpe-confiture à la Chandeleur**. Et entre nous je vous confie mettre quelques gouttes d'arôme naturel de Bergamote dans ma pâte à crêpes, que je laisse reposer au minimum 12 heures avant cuisson. Je trouve que la saveur suave et légèrement piquante de cet agrume parfume en effet merveilleusement la préparation.

LES COMTES DE PROVENCE

Manufacture et boutique d'usine

11, Espace Saint-Pierre - 04310 Peyruis en Provence

Téléphone : 04 65 44 00 10 - www.comtes-de-provence.fr

Après, pour la garniture, c'est une simple question d'humeur. Alors quand je suis passé par l'atelier ce matin juste avant de vous écrire cette lettre, je peux vous dire que les senteurs de fruits mitonnants dans nos chaudrons m'ont offert de délicieuses inspirations pour vous préparer nos premiers colis gourmands de l'année et une surprise.

Voilà, à mon avis, une bien agréable façon de commencer l'année, tout en douceur et gourmandise.

Dans l'attente de votre courrier, je vous adresse mes plus chaleureuses salutations provençales et vous souhaite encore une heureuse et très savoureuse nouvelle année.

LIVES FAURE

Fondateur des Comtes de Provence

