

COTE MAGAZINE (COTE MARSEILLE PROVENCE)

Edition : Ete 2024 P.33  
 Famille du média : Médias spécialisés grand public  
 Périodicité : Bimestrielle  
 Audience : 113561  
 Sujet du média : Lifestyle



Journaliste : Maurice Guiran  
 Nombre de mots : 740

LE SENS DE L'ASSIETTE THE MEANING OF THE PLATE

Par Maurice Guiran

## « C'est à boire qu'il nous faut. »

“Have a Drink on Me”

Nous avons choisi quatre exemples liquides, démontrant le savoir-faire de notre région, qui allient la réussite économique à la qualité de produits ou de prestations aux établissements soucieux d'une clientèle toujours plus exigeante.

*We have chosen four liquid examples that showcase the craftsmanship of our region, combining economic success with the quality of products or services for establishments catering to an increasingly demanding clientele.*



Antoine et Alain Robert aux commandes des Distilleries et Domaines de Provence entourent la cheffe étoilée Coline Faulquier qui intègre depuis longtemps avec virtuosité dans sa cuisine fleurie le Pastis Henri Bardouin.

### HENRI BARDOUIN

*Un pastis grand cru*

Réputé pour ses qualités organoleptiques exceptionnelles, le Bardouin est le fruit d'un assemblage minutieux de plus de 65 plantes et épices. Aux composantes venues d'ailleurs, poivre, cannelle, cardamome, fève de Tonka, clou de girofle, anis étoilé, racine de réglisse, gingembre viennent se mêler aux plantes issues du terroir, thym, romarin, sarriette, sauge et tous ces ingrédients concourent à l'alchimie de cette création. Le plaisir de la dégustation peut se décliner selon trois verbes : admirer, découvrir, apprécier. Admirer la robe dorée teintée de nuances brunes et vertes. Découvrir l'anisé, puis les notes épicées telles que la cardamome. Apprécier l'amplitude et la fraîcheur de l'attaque en bouche et l'arôme de plantes jusqu'à la finale. Un plaisir rafraîchissant qui même à des milliers de kilomètres vous ramène en Provence.

*Henri Bardouin Pastis is renowned for its exceptional blend of over 65 herbs and spices, including pepper, cardamom, and local Provençal herbs. This results in a unique, refreshing drink that brings a taste of Provence.*  
[distilleries-provence.com](http://distilleries-provence.com)

### KOOKABARRA

*Des fruits frais à boire*

Créée en 2003 par Jérémie Marcuccilli, Kookabarra permet de (re)découvrir l'intensité et la pureté des saveurs d'un jus de fruits frais chargés en antioxydants, en vitamines et en nutriments. Huit « Frais Pressé » composent la gamme élaborée avec les meilleurs fruits de saison. Kookabarra® a développé un concept breveté permettant de conserver la boisson pendant 14 jours, jusqu'à optimiser en 2021 une DLUO de 150 jours (contre 4 sans cette prouesse technologique). La société a gagné ses lettres de noblesse auprès des cafés, hôtels et restaurants (CHR) haut de gamme et des épiceries fines. Elle



aborde aujourd'hui une nouvelle phase avec la vente aux particuliers.

*Founded by Jérémie Marcuccilli, Kookabarra offers "Fresh Pressed" fruit juices rich in antioxidants and vitamins. Known for its patented preservation process, Kookabarra supplies premium venues and now individual customers.*  
[kookabarra.com](http://kookabarra.com)

### LA « 808 »

*L'eau minérale naturelle*

À l'abri de toute pollution humaine, l'eau traverse les roches de la Sainte Victoire. Puisée à 808 mètres de profondeur faisant de ce gisement le plus profond d'Europe, elle est issue d'une source artésienne. Équilibrée, faiblement minéralisée et sans nitrates, l'eau minérale naturelle de

Meyreuil, baptisée « 808 », ne dénature pas les saveurs. Idéale pour la cuisine d'instinct de Julien Le Goff au restaurant Saint-Estève de l'hôtel Lodges Sainte-Victoire, lequel dès son arrivée en 2019 la fit poser sur la table. « C'est une fierté de pouvoir mettre cette eau à l'honneur sur notre table étoilée. La seule eau minérale naturelle de la région PACA et qui vise excellence. » Pour Michel Scotto, directeur général de l'eau 808, elle surprend par sa douceur à la dégustation.

*Shielded from human pollution, water from the 808 source travels through the rocks of Sainte Victoire. Drawn from a depth of 808 meters, Europe's deepest source, it is ideal for Julien Le Goff's intuitive cuisine at the Saint-Estève restaurant. For Michel Scotto, general manager of 808 water, its soft taste is impressive.*  
[808water.fr](http://808water.fr)

### LA ROUTE DES VINS

*Primus Vinis*

On connaît La Route des Vins, ses cavistes qui proposent 2 000 références en vins, champagnes, spiritueux et bières aux particuliers. On connaît moins Primus Vinis, sa société jumelle qui distribue les mêmes références à plusieurs centaines de restaurateurs, de Carry à Menton. Primus Vinis leur apporte également le conseil et peut même définir entièrement une carte des vins en fonction des plats proposés et de leurs prix. Elle leur procure un gain de temps et un service clés en main grâce à des livraisons régulières.

*La Route des Vins offers 2,000 wine, champagne, spirit, and beer references to individuals. Its sister company, Primus Vinis, supplies the same to hundreds of restaurants, providing expert advice and regular deliveries for a turnkey service.*

[laroutedesvins.com](http://laroutedesvins.com)

