

# Distilleries et Domaines de Provence

## Double récompense pour les Distilleries et Domaines de Provence au Concours Général Agricole 2024.

Alors que les portes du Salon de l'Agriculture viennent tout juste de se refermer, cette 60ème édition aura vu récompenser deux produits fondateurs des Distilleries et Domaines de Provence :

le Pastis Grand Cru Henri Bardouin et la Farigoule de Forcalquier.

C'est au terme d'une riche compétition qui a rassemblé 25 références pour les liqueurs et six pour les boissons spiritueuses anisées que les nommés Farigoule de Forcalquier et Pastis Grand Cru Henri Bardouin ont remporté le palmarès.



### De l'Or pour célébrer les 70 ans de la Farigoule de Forcalquier

« Joli visuel brillant. Nez intense, froid, précis. Bouche à l'avenant du nez. Bien équilibré. Beau produit. Bouquet aromatique complexe » tels sont les mots du Jury pour décrire la découverte parfumée qu'est la Farigoule de Forcalquier. Dégustée aux côtés de 25 autres liqueurs aux plantes, la recette des Distilleries et Domaines de Provence remporte pour la première fois de son histoire la Médaille d'Or du Concours Général Agricole. Une récompense bien méritée pour cette fabrication artisanale composée de thym sauvage, d'angélique et de verveine qui fête ses 70 printemps en 2024. Réputée pour ses vertus digestives, la Farigoule séduit par ses notes douces et légères.

A redécouvrir chez les cavistes en bouteille de 50 cl au PVC 25,90€ et sur <https://www.distilleries-provence.com/fr/farigoule-de-forcalquier-liqueur-de-thym>



### De l'Argent pour le Pastis Grand Cru Henri Bardouin

Plusieurs fois récompensé pour ses qualités organoleptiques d'exception, le Pastis Grand Cru Henri Bardouin qui participe au Concours Général Agricole depuis 16 ans, s'est vu une nouvelle fois salué par le Jury : « Bonne intensité et persistance », des atouts qui caractérisent l'assemblage unique que compose cette recette signature. A l'origine du développement du segment des anisés premium en France, le Pastis Grand Cru Henri Bardouin est une expérience gustative unique, un véritable tour du monde. Alors qu'un pastis est, la plupart du temps, composé de 4 à 5 ingrédients (anis, réglisse, badiane, ...), le Pastis Grand Cru Henri Bardouin intègre plus de 65 plantes et épices parmi lesquels les poivres, la cannelle, la cardamome, la fève de Tonka, le clou de girofle... Si certaines viennent d'au-delà des mers et des océans, d'autres portent l'empreinte de la Haute-Provence : armoise, centaurée, et surtout nombreuses sont les plantes à être récoltées (thym, romarin, sarriette, sauge, ...) autour de Forcalquier au pied de la Montagne de Lure là même où le Pastis Grand Cru Henri Bardouin a vu le jour.

A redécouvrir chez les cavistes en bouteille de 70cl au PVC de 26,50€ et sur <https://www.distilleries-provence.com/fr/pastis-henri-bardouin-etui-vec-verseur>