

aix&terra
La Manufacture en Provence

Noël Cocorico

Pour les fêtes, aix&terra réunit ses créations les plus emblématiques dans trois Coffrets de Noël, bleu, blanc, rouge. Des écrins joyeux en forme d'hymne aux recettes made in France et à la gourmandise.

La manufacture aix&terra célèbre la Provence en fabriquant artisanalement des recettes inspirées par les productions agricoles locales : melon de Cavaillon, figes de Solliès, amandes du plateau de Valensole, citron de Menton, truffes de la Drôme et du Vaucluse...

Pour les fêtes, la manufacture propose trois Coffrets de Noël contenant chacun les recettes qui ont remporté le plus grand succès durant l'année. Les gastronomes peuvent ainsi les offrir les yeux fermés : ce hit-parade tricolore réunit les musts d'aix&terra !



DOSSIER DE PRESSE
NOËL 2016

Bleu



Le Coffret Bleu comprend les deux produits best-seller à la truffe et les deux recettes créées avec le chef étoilé Julien Allano :

- **Une Huile d'olive à la Truffe noire** (200ml), élaborée avec de l'huile d'olive de Nyons et la truffe noire de Provence. La bouteille est accompagnée d'un bec verseur.
- **Une Moutarde à la Truffe noire** (50g), confectionnée en saison avec la Tuber Melanosporum, la truffe noire de Provence. Le condiment magique pour les plats de fête.
- **Le Caramel aux épices** (125g), créé par aix&terra et Julien Allano, une sauce épicée et légèrement anisée parfaite pour laquer viandes et poissons.
- **Le Ketchup Carotte** (220g), un ketchup réinterprété par Julien Allano, avec de la carotte, au goût acidulé et fumé qui sublime tout : volailles, légumes...

Prix du Coffret Bleu : 65 €

Blanc



Le Coffret Blanc « Instants Gourmands en Provence » décline la truffe sous toutes ses facettes, avec les recettes « signatures » d'aix&terra :

- **Une Huile d'olive à la Truffe noire** (200ml). Dans cette recette typique, la truffe noire de Provence est macérée dans l'huile d'olive de Nyons. Le fruité de l'olive rencontre le parfum puissant de la truffe et donne une huile extraordinaire. La bouteille est accompagnée d'un bec verseur.
- **Une Moutarde à la Truffe noire** (50g), élaborée en saison avec la truffe emblématique de Provence : la Tuber Melanosporum.
- **Un Caviar d'aubergine à la Truffe noire** (100g), confectionné avec des aubergines récoltées en Provence, des oignons et des pelures de truffe noire.
- **Une Crème d'ail doux à la Truffe d'été** (100g) une crème à la texture de béarnaise, dont les saveurs intenses accompagnent à merveille les côtes d'agneau et viandes rôties.
- **Un Tartare de Truffes d'été aux Oignons confits** (90g) mêlant des morceaux de truffe coupés en petits dés avec des oignons confits finement hachés. L'entrée idéale pour un dîner de fêtes. Le tartare peut également être glissé dans un gratin de pommes de terre.

Prix du Coffret Blanc « Instants Gourmands en Provence » : 96 €

Rouge



Le Coffret Rouge est à réserver aux gourmands avertis (ou pas) ! Il comprend les trois Crèmes de Chocolat aix&terra qui rendent totalement addicts :

- **La Crème de Chocolat & Café** (130g), au chocolat blond dulcify Valrhona et café arabica. Une pâte à tartiner qui allie la douceur du chocolat caramélisé avec le goût corsé du café.
- **La Crème de Chocolat et Croustillant de spéculoos** (120g), au chocolat au lait Valrhona et biscuit spéculoos. Une pâte à tartiner à la fois onctueuse et croustillante, aux notes de cannelle ;
- **La Crème de Chocolat et Marrons glacés** (130g) à base de chocolat noir et lait Valrhona et de crème de marrons glacés d'Ardèche. Une alliance voluptueuse mariant la saveur intense du chocolat au goût suave du marron glacé.

Prix du Coffret Rouge : 25,90 €

Ces coffrets de Noël sont disponibles dès le 15 novembre à la Manufacture aix&terra de Saulce-sur-Rhône (Drôme), à l'épicerie d'Aix-en-Provence, sur le site www.aixeterra.com, à l'Hôtel Restaurant Le Clair de la Plume (Grignan) et dans les belles épicerie fines.



A PROPOS DE LA MANUFACTURE AIX&TERRA

Depuis septembre 2015, la Manufacture aix&terra accueille le public dans son atelier de production. Située à Saulce-sur-Rhône dans la Drôme Provençale, sur la Nationale 7, entre Valence et Montélimar, la bâtisse de 800m², dessinée par l'architecte François Muracciolo, est conçue comme une immense pièce où sont réunis trois espaces concomitants : L'Atelier, l'Epicerie et la Table. Les visiteurs sont conviés à suivre la fabrication quotidienne des recettes aix&terra, élaborées artisanalement avec les productions agricoles locales, selon les récoltes de saison. Ils peuvent également acheter sur place les produits et s'attabler à la Table aix&terra, un restaurant où sont cuisinés chaque jour des plats avec les recettes aix&terra. A la carte, on trouve ainsi un Crostini de Caviar d'aubergine à la truffe noire, des Ravioles à la Poivronade, un Chèvre et Confit de Romarin, le Suprême de Pintade caramel aux Epices (du chef étoilé Julien Allano) ou encore un Riz au lait et Crème de caramel fleur de sel de Camargue.

CONTACT aix&terra

La boutique d'Aix-en-Provence

32 rue Vauvenargues 13100 Aix-en-Provence

La Manufacture de Saulce sur Rhône

Nationale 7 / Chemin du Mouillon 26270 Saulce sur Rhône

La Table aix&terra (au sein de la Manufacture)

Réservation au 04 58 17 67 21

Horaires : du lundi au samedi de 12h à 15h.

Prix : 17 € (entrée, plat) et 23 € (entrée, plat, dessert).

Email : contact@aixeterra.com

CONTACT PRESSE

L'Arrière-Cuisine - Wally Montay - Tél. : 06 87 23 66 29 - wally.montay@larrierecuisine.fr