



FOCUS

**SAULCE-SUR-RHÔNE Manufacture,
épicerie et table provençale Aix&Terra**

Ouverte depuis à peine six mois au bord de la mythique Nationale 7, la Manufacture aix&terra va-t-elle devenir l'étape gastronomique incontournable sur la route des vacances, aux Portes de la Provence ? Difficile de résister en effet à ce concept novateur de table – épicerie provençale gourmande, proposé par Marina et Richard Alibert. Leur idée de départ? Créer une marque à partir du nom de leur boutique aixoise Aix&Terra. Pour cela ils ont choisi de fabriquer leur propre gamme de produits, qu'ils élaborent manuellement à partir de recettes maison (ces deux passionnés



de gastronomie travaillent avec un parrain renommé, Julien Alano le Chef du Clair de Plume à Grignan) avec les meilleurs ingrédients naturels de Provence : olives de Nyons, framboises de l'Ardèche, melon de Cavaillon... Leurs spécialités, les recettes confiturières cuites au chaudron (crème de citron, de rose ou de melon, crème chocolat marron glacé), apéritives (artichonade, caviar d'aubergine à la truffe noire), et les produits à base de truffe. Et le concept séduit : l'entreprise (13 collaborateurs sur Saulce) exporte vers plus de 20 pays (Japon, Canada, Colombie, Suisse etc.) et la marque a su se faire une place dans les rayons des boutiques les plus fines (Galeries Lafayette Gourmet, cavistes traiteurs, Halles Gourmandes de Montélimar etc.). Richard Alibert souhaite désormais dupliquer le concept (en Provence ou à Paris) et franchiser à l'international. En attendant, la clientèle locale ne boude pas son plaisir : on vient en curieux découvrir l'épicerie et la Table, espaces contigus et ouverts sur l'atelier, et on repart les bras chargés de bocaux, flacons ou bouteilles...

Par G.M.

Contact Saulce-sur-Rhône - RN7
Chemin du Mouillon - Tél. 04 58 17 67 21
mailto : contact@aixeterra.com
www.aixeterra.com