



À Peyruis, en Haute-Provence

Chers Amis, attachés aux saveurs,

*Un plein de soleil provençal
pour cet automne!*

C'est avec grand plaisir que je vous retrouve au seuil de l'automne, encore bercé par les douces journées de cet été indien qui semble vouloir s'éterniser.

Avant de vous donner des nouvelles de notre Manufacture familiale, je veux sans attendre **vous remercier pour votre confiance et votre fidélité** dans nos produits. J'espère aussi que vous avez passé un très bel été, peut-être à sillonner notre bel hexagone malgré une météo capricieuse ces mois derniers, il faut bien l'avouer... En effet, après le court mais intense épisode de gel du début d'avril, qui a tant fait la une des médias, l'alternance estivale de pluies et de fortes chaleurs a bien ralenti la production de fruits que ce soit en France ou dans les pays méditerranéens limitrophes.

De fait, depuis le printemps, les volumes disponibles étant en baisse, les prix n'ont pas manqué de s'envoler, en particulier pour les framboises, les myrtilles et les abricots ! Vous l'avez certainement constaté également sur les étals de votre marché. Il en est de même pour les pots en verre, leurs couvercles et nos emballages en carton dont les prix d'achat, stimulés par la reprise économique mondiale et notamment asiatique, ont commencé à grimper... Mais rassurez-vous, je fais tout mon possible pour **maintenir nos tarifs les plus justes afin de vous satisfaire, vous mes amis** et amateurs de saveurs authentiques !

Ces mois derniers, il n'y a pas que les fruits qui se sont faits rares... En effet, sachez que notre Manufacture a coutume de **faire découvrir, une fois par semaine, ses ateliers et les secrets de fabrication de ses confitures** à des groupes touristiques. Nos visites, labellisées Qualité Tourisme depuis 2014, s'inscrivent dans la « Route des Saveurs et des Senteurs de Haute-Provence », une association qui fédère une quinzaine d'entreprises locales, gardiennes d'un savoir-faire authentique et éthique. Mais force est de reconnaître que cette année, à cause du contexte sanitaire, ces visites ont été fort espacées !

En août, notre atelier de fabrication a été comme de coutume mis à l'arrêt durant les trois dernières semaines pour son grand nettoyage annuel. Nous en avons profité pour remplacer l'ancienne chaudière à gaz, qui réchauffe l'eau autour de nos chaudrons où cuisent nos recettes et leurs fruits BIO, par une nouvelle plus performante. Elle va nous faire **économiser de l'énergie tout en préservant mieux la planète.**

Nous avons également implanté une unité robotisée qui va désormais réaliser le conditionnement en palettes de nos précieux pots, notamment ceux qui partent vers les pays étrangers si friands de nos confitures. Jusqu'alors cette tâche, effectuée à la main par les personnes de l'atelier, réclamait efforts physiques et gestes répétitifs. J'ai donc souhaité améliorer le confort de travail de mes collaborateurs tout en valorisant leur fonction puisqu'aujourd'hui ce sont eux qui pilotent cette nouvelle machine. Comme quoi on peut conjuguer traditions culinaires et progrès technique !

Durant ces trois semaines, nos ateliers se sont transformés en une véritable ruche où s'affairaient techniciens, plombiers, électriciens, plâtriers, peintres... Et ouf ! Tout a été prêt les premiers jours de septembre pour reprendre notre production dans les meilleures conditions.

J'ai profité de cette parenthèse dans mon emploi du temps pour prendre quelques jours de congés avec mon

fil Lydéric dont je vous parlais dans mon tout premier courrier. En confiance, nous avons une passion commune, la moto et la liberté qu'elle procure. Et nous voilà partis deux semaines à sillonner les routes sinueuses de la Forêt Noire et de la Suisse pour un périple en tête-à-tête de 3000 kms ! Mais, les bonnes choses ayant toujours une fin, je l'ai accompagné juste après au Pays Basque où entame sa troisième année en école d'ingénieur, tout près de Biarritz. Une fois son diplôme obtenu avec une spécialisation en agro-alimentaire, il viendra me seconder avant de prendre ma relève dans quelques années. Je n'aurai alors que le plaisir de goûter aux recettes sortant de nos ateliers !

Cette petite pause estivale m'a permis de découvrir une foule de villages et de paysages magnifiques d'Est en Ouest... Mais comme j'étais heureux de revenir dans ma Haute-Provence que je chéris tant ! C'est pour tous ses charmes que je m'y suis installé voici 40 ans pour fonder notre Manufacture familiale et je ne quitterais Peyruis.

C'est vraiment la saison pour apprécier les Figues. Ici, leur récolte a débuté fin août et se poursuivra jusqu'en octobre suivant les variétés. Vous le savez sans doute, la figue est certainement le fruit le plus emblématique de la civilisation méditerranéenne. Elle fut apportée six siècles avant notre ère par les grecs installés en Provence et, bien avant, les égyptiens en raffolaient déjà, allant jusqu'à gaver leurs oies avec ce fruit pour conférer à leurs foies gras des parfums d'une finesse extrême. D'ailleurs si vous avez l'occasion de servir un foie gras mi-cuit, ajoutez un peu de notre confiture de figues dans les assiettes et ce sera divin !

Dans l'attente de vous lire, je vous souhaite un très doux début d'automne et vous adresse mes plus chaleureuses salutations provençales.

Bien cordialement..

LYVES FAURE

Fondateur des Comtes de Provence

