



Stefano Brancato (directeur du Café de Paris), Jacky Lambert (chef des cuisines) et Fernando Pensato.

L'huile d'olives Fernando Pensato au Café de Paris

Depuis leur diffusion sur le marché de la restauration haut de gamme, l'huile d'olives extra vierge et le Balsamico Fernando Pensato ont séduit de nombreux chefs de cuisine et conquis les plus grandes tables. Ces huiles d'olives et vinaigres balsamiques de grande qualité ont aussi la particularité d'être présentées sur table avec un joli porte-bouteille qui valorise le produit et agrément la table d'un objet d'art. Tout récemment le Café de Paris à Monte-Carlo a choisi de mettre sur chaque table ce joli porte-bouteille. Stefano

Brancato (le directeur) et Jacky Lambert (le chef des cuisines) ont pris le temps de tester le produit sur table. Depuis plus d'un an, le Café de Paris Monte-Carlo propose déjà à ses clients l'huile d'olives et le « Balsamico » Fernando Pensato. Les gourmets en raffolent... Le plus aujourd'hui, c'est que chaque table sera ornée d'une belle petite œuvre d'art exclusive... dans l'esprit 1900 du Café de Paris.

*Pensato & Cie : Tél. +377 97 77 34 34
E-mail : fernando@pensato.com*

La Fromagerie de Banon...cajole son Or blanc

La Fromagerie de Banon occupe une place essentielle sur son territoire, au beau milieu d'une zone entourée de montagne célèbre au nom évocateur (le Montventoux, la montagne de Lure) qui sont le sanctuaire d'un pays habité par des hommes et des femmes qui ont su faire naître pour le bonheur de tous les gastronomes un petit fromage de chèvre pliée dans des feuilles de châtaigner qui empruntent son nom à un village de haute Provence "BANON". Ce fromage à lui seul détient tous les secrets de la vie austère de ce pays fait de lumière et de chaleur mais au combien difficile quand le mistral souffle et que la pluie se fait rare. C'est dans ces fermes, de pierre sèches qu'il y a plus de 100 ans, naissent des mains des femmes le célèbre Banon... un fromage trempé de caractère, gorgé de douceur. C'est ainsi, paré de ces atouts naturels, que ce petit fromage de Provence obtient l'Appellation

d'Origine Contrôlée (AOC) en juillet 2003. Son lait est issu de troupeaux qui vivent 300 jours par an dans les collines et pâturages de moyenne montagne. Ces troupeaux de petite importance produisent, un lait de qualité irréprochable, parfumé de tous les arômes et saveurs des garrigues. Ce lait (l'or blanc comme on l'appelle ici) est ensuite cajolé, entouré de mille soins, pour en sortir une tome fraîche égouttée à cœur et oubliée dans une cave pendant 5 jours. Cette tome qui a mûri, commence à prendre sa couleur beige crème, l'étape suivante est primordiale; cette tome va être habillée de son habit de feuilles, 5 à 6 feuilles de châtaigner vont lui servir de parure, là elle retourne en cave pour un séjour à l'abri de la lumière, les jours passant, elle va se forger un caractère, sa crème deviendra tannique, onctueuse à cœur, elle en ressortira que fin prête pour une dégustation décou-

verte. C'est ainsi que l'histoire du Banon AOC commence, et part à la conquête du monde. Il se trouve sur les tables les plus prestigieuses, il est présent sur les étals des plus belles crémeries de France et de Navarre, franchit les frontières. Le parcours de ce petit de Provence est sans limite, Il est l'ambassadeur d'une petite fromagerie artisanale qui honore et respecte la tradition ancestrale et garde jalousement ces secrets.

Fromagerie de Banon

04150 Banon
Tél. 04 92 72 25 03



Les fabuleuses productions artisanales de Jacques Bordes

Installé à Six-Fours les Plages depuis plus de 44 ans, Jacques Bordes est un artisan méticuleux et passionné.

En effet son entreprise artisanale, dédiée au conditionnement des condiments, fournit les meilleures tables régionales. Toute l'année, Jacques Bordes sélectionne les meilleurs produits issus de beaux terroirs : olives de Provence et de Nyons (AOC), cornichons, oignons, champignons, tapenade, anchoïade, pâtes d'olives, huile d'olives des Baux de Provence, citrons confits entre autres. Parmi l'ensemble des produits proposés, certains font l'objet d'une grande demande de la part de tables gastronomiques renommées et hôtels de luxe : olives vertes (de beaux calibres), aromatisées aux herbes, au basilic, farcies aux piments ou aux anchois (servies à l'apéritif), pichiolines, câpres, cornichons, tomates séchées (Italie), cœur d'artichauts (Italie), filets d'anchois, champignons...

Bordes Jacques (SARL)
216 chem Basses Barelles
83140 Six Fours les Plages
Tél. 04 94 34 33 47
Fax : 04 94 74 81 28