



Sur le Sentier des Bergers

ÉPICERIE NOMADE

PRESSE

une gamme d'épicerie fine
sur les traces d'autrefois.

www.surlesentierdesbergers.fr

Contact relations presse : 04 42 24 24 28

Une belle histoire à partager

*Lors des transhumances d'autrefois,
les bergers rapportaient récits et récoltes à partager sous l'étoile qui porte leur nom .*

Fait majeur des civilisations à travers le monde,
les transhumances imprégnèrent la vie économique
mais aussi toute l'organisation sociale et politique des vallées des montagnes
jusqu'aux côtes littorales durant des siècles.

Ce va-et-vient régulier d'hommes et de troupeaux,
marquera dès lors et pour bien longtemps, le mode de vie des populations rurales
et donnera naissance à des mélanges culinaires
inspirés de ces échanges entre terroirs.

« Sur le Sentier des Bergers » perpétue cette tradition généreuse,
avec une palette de saveurs subtiles, de parfums de terroirs
où se mêlent authenticité, goûts d'antan et saveurs d'aille

Les recettes d'autrefois et les saveurs d'antan

Avec une forte volonté d'entreprendre,
amoureux de la nature, des bonnes choses
et avec un grand respect pour les histoires des « anciens »,
Philippe GUIGOU crée en 2009
la marque d'Épicerie Fine « Sur le Sentier des Bergers ».

Sa vocation est dès lors de transmettre avec passion aux gourmets,
des produits raffinés du terroir, simples à partager et qui ont tendance à se perdre.

Une collection de saveurs raffinées et savoureuses

Des apéritifs colorés ...

- Les crèmes de poivrons, d'artichauts ou encore de tomates confites, l'anchoïade, la thoionade, le caviar d'aubergines, la compote de légumes grillés, et les ancestrales tapenades noire et verte font bien évidemment partie de la collection. Ces apéritifs sont fabriqués artisanalement dans les Alpes de Haute Provence selon les recettes familiales et à partir de légumes et d'huile d'olive extra vierge de France.
- Les feuilles de pain au parfums variés, à l'huile d'olive extra vierge, au sésame ou au romarin.
A consommer nature ou agrémentées de crèmes apéritives .

... Aux condiments qui réveillent les plats

- Un monde de sels, récoltés aux quatre coins des mers : le bleu de Perse, le Rouge du Pacifique ou encore le noir d'Hawaï.
- Un sel fin à la truffe noire.
- Des huiles d'olive intenses aux goûts subtiles de la Méditerranée : la Taggiasca d'Italie et l'Arbequine d'Espagne
- Le chutney de figues au thé de Ceylan ou le confit d'oignons au miel pour accompagner foie gras, fromages et gibiers.

Préserver les repas conviviaux :

- Des pâtes italiennes artisanales et leurs collections de sauces : tomate à l'ancienne, bolognaise, tomate à la truffe noire, pesto alla genovese et sauce à la roquette... Les pâtes sont extrudées au rouleau de bronze et séchées lentement sur des plateaux de bois, cela afin d'obtenir une composition rêche qui retiendra au mieux la sauce. Elles cuisent dans une eau bouillante en 2 à 3 minutes comme des pâtes fraîches.
- Les sardines à l'huile d'olive extra vierge, à poêler (au beurre et sel de Guérande) à l'huile piquante, au citron, millésimées ou à la truffe noire pour les plus connaisseurs.

Une gamme sucrée pour pauses gourmandes

- Macarons craquants, biscuits à l'ancienne au chocolat, langues aux grains de sucre
- Sucre aux parfums délicats : vanille, cannelle et gingembre.
- Les panettoni artisanaux : le traditionnel glacé au sucre, le milanais traditionnel ou aux pépites de chocolat pour les plus gourmands.

un packaging fédérateur

les conditionnements simples et fonctionnels sont fédérés par un étiquetage au code couleur variant suivant les gammes.

la mise en avant du produit et de sa composition s'accompagne du «timbre-logo» tel un label de qualité .

Informations :

SSB sarl, 1060 rue René Descartes, 13857 Aix en Provence cedex 3

Contacts :

Philippe Guigou

Fabienne Curmi

04 42 24 24 28

s.s.b@orange.fr

découvrez la collection

« Sur le Sentier des Bergers »

en épiceries fine, traiteurs, boucheries,
fromagers, cavistes, salons de thé, jardineries,
dont la liste complète est à consulter sur :

www.surlesentierdesbergers.fr