



Les Herbes de Provence

Genèse d'une renaissance

Il y a 15 ans, la production d'herbes aromatiques sèches s'organisait, en France, essentiellement comme une activité de cueillette. Entre l'urbanisation, le recul de l'élevage ovin et le repli de l'agriculture en général, cette production française d'herbes aromatiques s'apprêtait à disparaître. Une poignée de producteurs s'est alors regroupée afin de remettre en culture les plantes aromatiques.

LE REFUS DU PARADOXE.

Néanmoins, sans réelle volonté collective, cette production française serait restée marginale et difficilement valorisable au regard d'importations de masse à prix et qualités variables. Les Herbes de Provence étaient-elles condamnées à ne plus être produites sur le territoire français ?

Les principaux acteurs de la filière des plantes aromatiques ont réagi pour refuser cette fatalité. Ensemble, ils se sont engagés au sein de l'Association

Interprofessionnelle des Herbes de Provence (AIHP), dans une perspective de développement. La forte implication des producteurs a conduit à la remise en culture des plantes aromatiques dans le grand quart sud-est de la France contribuant à la revitalisation de territoires entiers.

L'OBJECTIF DE LA QUALITÉ

Par le choix des espèces cultivées, des méthodes de production, des procédés de séchage et de transformation, l'action collective voit ses efforts récompensés : thym, romarin, origan, sarriette et basilic sont de nouveau cultivés sur leurs sols de prédilection : des terroirs adaptés à ces productions permettant d'obtenir des plantes aux arômes d'exception. Ce sont ces plantes qui composeront, en final, le mélange Herbes de Provence Label Rouge.

UN PARI
NÉCESSAIRE
ET AMBITIEUX

En quelques chiffres :

Un marché estimé à 500 tonnes pour le mélange Herbes de Provence, dont, jusqu'alors, seulement 10 tonnes d'origine française. Aujourd'hui, près de 100 producteurs de plantes aromatiques dans le sud-est de la France.





Les Herbes de Provence Genèse d'une renaissance

FAIRE RECONNAÎTRE CETTE EXIGENCE DE QUALITÉ

L'Association Interprofessionnelle des Herbes de Provence a souhaité traduire son engagement au travers d'une démarche formelle de qualité : l'obtention du "Label Rouge", signe de qualité attribué par la Commission Nationale des Labels et des Certifications du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et des Affaires rurales. Le Label Rouge "HERBES DE PROVENCE" garantit aux consommateurs le très haut niveau de qualité du mélange "Herbes de Provence".

Conformément à la procédure d'obtention de la certification Label Rouge, il a fallu prouver que le niveau de qualité du mélange à certifier était supérieur à celui des mélanges généralement trouvés sur le marché, puis élaborer un cahier des charges définissant le produit et les méthodes de production permettant d'atteindre ce niveau qualitatif. Le cahier des charges, homologué par la Commission Nationale des Labels et des Certifications, sert aujourd'hui de base à la réalisation des contrôles par un organisme indépendant. Ces contrôles sont effectués sur les plantes puis sur le mélange tout au long de la fabrication, de la culture jusqu'au conditionnement.

Cette reconnaissance salue également le travail, la rigueur et la constance de tous les acteurs de la filière.





Le Label Rouge attribué au mélange *Herbes de Provence*

RETROUVER SES LETTRES DE NOBLESSE

Pour faire connaître ces plantes aromatiques sèches aux parfums exceptionnels, il convenait de mettre sur le marché un produit identifié, parfaitement défini et de qualité garantie.

En assemblant 5 plantes aromatiques emblématiques (thym, romarin, sarriette, origan et basilic), le mélange Herbes de Provence Label Rouge était tout désigné. Les membres du Groupement Qualité ont élaboré une recette précise pour un équilibre aromatique étudié : le mélange Label Rouge.



UN CAHIER DES CHARGES EXIGEANT

Construit à partir d'une base décrivant les points obligatoires à respecter (respect de l'environnement, sécurité alimentaire, qualité organoleptique...), le cahier des charges a pu être élaboré en deux ans, grâce au travail conjoint des membres de l'AIHP, de ses partenaires, en étroite collaboration avec ULASE, organisme certificateur.



Les principaux points auxquels s'attache ce cahier des charges sont :

- Une traçabilité complète : identification de la parcelle, enregistrement des interventions culturales, identification des lots...
- Une constance de la teneur en huiles essentielles, de la couleur, de la granulométrie et de la composition.
- Une qualité microbiologique parfaite.

UN ENGAGEMENT DE TRANSPARENCE

En outre, pour encore plus de clarté auprès des consommateurs, les étiquettes sur le produit fini porteront les mentions :

- Dénomination "Herbes de Provence"
- la composition
- la provenance du produit
- les caractéristiques certifiées : Arôme et saveur garantis, plantes sélectionnées et contrôlées.
- Et bien sûr, le logotype 

Le Label Rouge est le seul label de qualité à n'avoir jamais, depuis sa création en 1960, connu de problèmes de qualité et de santé publique*.

* Source : Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et des Affaires rurales.



Le Label Rouge gage reconnu de qualité*

UNE CERTIFICATION CONNUE ET RECONNUE PAR LES CONSOMMATEURS

Retour au savoir-faire du terroir, sécurité alimentaire, ... Le consommateur est aujourd'hui de plus en plus vigilant sur la qualité et l'origine des produits. Dans ce contexte, les produits labellisés, certifiés ou d'appellation contrôlée constituent un véritable gage de qualité et de rigueur pour le grand public.

L'ASSURANCE D'UN PRODUIT DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Créé par la loi d'orientation agricole de 1960, le label est une certification qui atteste qu'un produit agricole ou une denrée alimentaire possède un ensemble de caractéristiques préalablement fixées qui établissent un niveau de qualité supérieure. Ce produit doit se distinguer des produits de l'espèce habituellement commercialisés, notamment par ses conditions de production ou de fabrication. L'écart qualitatif par rapport aux produits courants similaires doit être directement perceptible par le consommateur final, tant sur le plan gustatif qu'au niveau de l'image qu'il véhicule.

Le Label national est désigné sous le vocable "Label Rouge", du nom de la marque collective qui l'illustre de façon obligatoire et qui est la propriété du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

Tout label est détenu par une structure collective, qui rassemble généralement l'ensemble des opérateurs de la filière concernée, communément qualifiée de "groupement qualité".

Lors de la demande de label, le produit doit apporter la preuve de sa qualité supérieure, notamment par des analyses sensorielles et des tests hédoniques.

Le positionnement "haut de gamme" du label rend indispensable une réactualisation périodique des critères de labellisation pour tenir compte des évolutions techniques et de l'amélioration du niveau des produits courants, afin de maintenir un écart significatif avec ces derniers.

Le cahier des charges

Label Rouge fait l'objet

d'une consultation

publique, d'une expertise

réalisée par des persona-

lités qualifiées issues des

instituts de recherche et

des instituts techniques

professionnels.



Les *Herbes de Provence*

l'Essence du terroir



UN MÉLANGE AUX SAVEURS INÉDITES

Travaillées par des artisans amoureux de leur terroir, les Herbes de Provence exaltent tous les sens du Sud. Par leur richesse en huiles essentielles, les Herbes de Provence Label Rouge exhalent l'odeur de ces terres ensoleillées chères à Cézanne. Par ses couleurs allant du vert cendré pour le thym au vert olive pour l'origan, le mélange déploie toute la palette des teintes subtiles de la Méditerranée. Par sa texture soigneusement élaborée et son goût inimitable, c'est la cigale qui chante toute l'année.



DÉCOUVRIR LES EXCEPTIONNELLES QUALITÉS DU "LABEL ROUGE HERBES DE PROVENCE"

Si ce mélange Herbes de Provence se voit attribuer le Label Rouge, c'est qu'il possède des qualités hors du commun : découvrons-les !

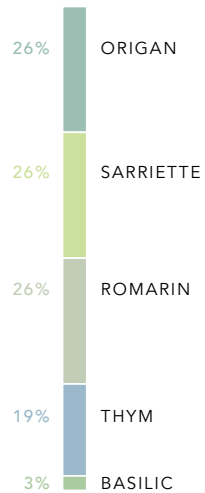




Le Mélange *Herbes de Provence*



COMPOSITION



La composition définitive du mélange a été obtenue en réalisant des tests consommateurs. L'équilibre gustatif le plus satisfaisant a été ainsi trouvé.

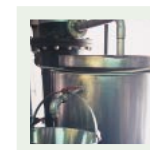


UNE SÉLECTION DE PLANTES EXCEPTIONNELLES.

Pour parvenir à un produit de très grande qualité, il fallait des variétés de plantes aromatiques d'exception. Avec l'aide des agriculteurs, dépositaires d'un savoir-faire réel, et d'organismes techniques et économiques (cf L'AIHP et ses partenaires), les plantes les plus aromatiques ont été sélectionnées et mises en culture afin d'obtenir la qualité supérieure du produit (teneur en huiles essentielles, qualité organoleptique, couleur...) et des caractéristiques aromatiques analogues à celles des plantes poussant à l'état sauvage.

UNE AGRICULTURE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

Les producteurs de la filière se sont engagés à respecter des pratiques agricoles optimales quant à la culture de plantes aromatiques tout en respectant le terroir. Les méthodes élaborées et consignées dans le cahier des charges font toutes preuve du souci permanent de développer une agriculture durable sur un terroir de qualité.



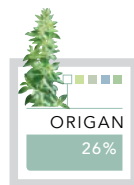
UN MÉLANGE RICHE EN HUILES ESSENTIELLES

Les huiles essentielles sont des composés odorants et volatils naturellement contenus dans les plantes aromatiques. Leur composition est très complexe et confère aux plantes aromatiques leur odeur, leur arôme et leur saveur. Localisées surtout dans les fleurs et dans les feuilles, elles sont sécrétées par les plantes. Tout le savoir-faire du séchage consiste à maintenir ces composés aromatiques dans les plantes pour qu'ils ne se dégagent qu'au moment de leur mise en œuvre dans les préparations culinaires. Ainsi, pour apprécier pleinement le potentiel d'une plante aromatique sèche à froid, il ne suffit pas de la sentir. C'est en frottant les feuilles des plantes aromatiques entre les doigts que l'on brise les glandes sécrétrices et que peuvent enfin se libérer les senteurs et les saveurs si typiques des Herbes de Provence.

UN CONTRÔLE CONSTANT POUR UNE QUALITÉ GARANTIE

Pour garantir au consommateur un mélange de très grande qualité, les membres du groupement qualité s'engagent sur :

- **La teneur en huile essentielle** : élément principal de la puissance aromatique de la plante. Elle est mesurée à chaque étape de la production pour s'assurer qu'elle reste élevée. De même, les périodes de coupe sont déterminées en fonction des teneurs maximales en huile des diverses plantes.
- **La couleur** : la couleur vert franc des plantes retenues est la preuve du soin apporté à toutes les étapes de la transformation.
- **la pureté** : les matériels et les procédés utilisés pour la coupe et le triage ont été spécifiquement conçus pour permettre une élimination totale des produits lourds (graviers, tiges et branches...) et des produits plus légers (pétales, poussières...) pour ne retenir ainsi que les seules parties nobles : les feuilles.
- **la granulométrie** : les feuilles sont coupées pour faciliter l'utilisation du mélange et obtenir une texture agréable. Le mélange ne doit pas être trop fin afin que l'on puisse apprécier visuellement sa qualité.
- **la microbiologie** : pour assurer la propreté bactériologique sans dénaturer le produit, une décontamination douce est réalisée à la vapeur sèche.
- **un contrôle indépendant** : l'organisme certificateur indépendant ULASE réalise des contrôles qualité réguliers, habilite les producteurs, les transformateurs et les conditionneurs et les réévalue chaque année.



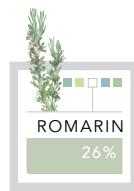
ORIGAN - *Origanum vulgare*

Plante aromatique vivace de la région méditerranéenne, variété sauvage de la marjolaine, elle mesure de 30 à 80 cm. Les fleurs sont rose pâle, et les feuilles mais aussi les sommités fleuries sont très parfumées. L'Origan aime bien le plein soleil ; il se consomme de préférence séché car les feuilles ont alors une saveur plus prononcée.



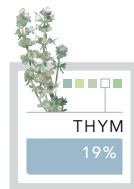
SARRIETTE - *Satureia montana*

La Sarriette des montagnes ou le pèbre d'âne (poivre d'âne en provençal) est l'espèce vivace spontanée que l'on retrouve sur les côtes arides et pierreuses de Provence jusqu'à 1500 m d'altitude. Elle se distingue par ses tiges ligneuses et ses feuilles qui sont coriaces, d'un vert foncé luisant, ovales et allongées et très aiguës au sommet. Les fleurs sont roses ou blanches et s'épanouissent de juillet à septembre.



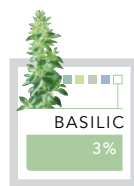
ROMARIN - *Rosmarinus officinalis*

Le Romarin est considéré comme un arbuste aromatique à feuilles persistantes, qui produit de petites fleurs bleue mauve au printemps. Il est vrai que bien arrosé et cultivé, il peut atteindre 2 mètres de hauteur. Mais il faut de loin préférer cette même plante lorsqu'elle pousse sur des sols secs et ensoleillés, elle n'y dépasse pas les 50 cm de haut et son parfum est alors excessivement puissant et corsé.



THYM - *Thymus vulgaris*

Le Thym comporte une multitude d'espèces parmi lesquelles le *Thymus vulgaris* ou thym commun. On le retrouve dans les garrigues du sud est de la France. Il s'y présente sous forme de touffes compactes, aux tiges ligneuses, tortueuses et très ramifiées, d'une hauteur de 10 à 30 cm.



BASILIC - *Ocimum basilicum*

Plante annuelle, aromatique. Il a une forme de petit buisson arrondi, avec des feuilles, fines ou larges, vertes ou rouges. Le Basilic a des parfums variés. Le Basilic ou pistou comme il est appelé dans le midi, est une plante condimentaire dont on utilise les feuilles pour parfumer de nombreux plats.





Herbes de Provence



La transformation : une étape essentielle

Les plantes étaient autrefois séchées au soleil sur le champ. Mais ce principe rendait la qualité du produit obtenu trop dépendante des conditions climatiques. Afin d'assurer une qualité constante, les producteurs impliqués dans la démarche Label Rouge sèchent leurs plantes dans des séchoirs. Les plantes sont ainsi ventilées à l'air froid ou légèrement chauffées suivant l'humidité ambiante afin d'obtenir un produit stabilisé dans lequel auront été préservées la couleur et les huiles essentielles de la plante. Les producteurs battent ensuite les plantes sèches afin de séparer des tiges, les feuilles, riches en huiles essentielles.

Les lots des producteurs sont ensuite nettoyés un à un par des entreprises spécialisées : les plantes sont passées sur des tamis traversés par des flux d'air qui permettent d'éliminer toutes les particules étrangères à la plante et les restes des tiges pour ne récupérer que les feuilles.

Les feuilles sont ensuite coupées pour obtenir en fin de procédé un mélange homogène au visuel attrayant pour une mise en œuvre facilitée dans le met préparé et une sensation en bouche agréable.

Ce résultat est obtenu grâce à un procédé spécifiquement adapté à chacune des plantes composant le mélange. Ainsi, le thym, le romarin, la sarriette, l'origan et le basilic sont traités un à un, puis mélangés.

Afin d'assurer au consommateur un produit présentant une sécurité maximale, ces opérations sont conduites dans le respect des règles d'hygiène applicables aux produits alimentaires.



Thym sur pied, en coupe et lors de la transformation.

LA TRAÇABILITÉ

Chaque opération de production bénéficie d'un numéro et d'un suivi de lot ainsi que d'une fiche de fabrication, permettant ainsi une traçabilité ascendante et descendante du produit. Ces contrôles assurent une connaissance parfaite du produit tout au long de sa transformation.



Association Interprofessionnelle des Herbes de Provence

La qualité, fruit d'une démarche collective

EN COMMUN, LA PASSION DU TERROIR

Créer un nouveau produit de très haute qualité, valoriser ce produit pour soutenir le développement des producteurs, s'appuyer sur un savoir-faire et une connaissance du terroir exceptionnels et dynamiser ainsi des régions entières... Ces moyens et objectifs ont rapidement convaincu l'ensemble de la filière des plantes aromatiques qu'une action collective devait être menée. L'AIHP voyait le jour en 2000, avec comme rôle la coordination de la production, la valorisation de la filière et la définition du cahier des charges pour l'obtention du Label Rouge sur le mélange Herbes de Provence. Cette initiative, soutenue par l'Onippam, a rapidement remporté l'adhésion et le soutien des institutions.



LES COMPÉTENCES EN SYNERGIE

La mise en commun des moyens techniques et économiques, des compétences et des savoir-faire, des expériences et des connaissances spécifiques aux sols et espèces a été relayée par les organismes techniques (CRIEPPAM, ITEIPMAI, CEPPARM...) qui ont contribué à la sélection des espèces, à l'amélioration des moyens de coupe, des techniques de séchage et de transformation. La somme de ces énergies conduit aujourd'hui à la reconnaissance de l'existence d'un produit "Herbes de Provence" de qualité supérieure garantie.





Association Interprofessionnelle des Herbes de Provence

Z.I. Saint-Joseph - Traverse des Métiers
04100 Manosque

Tél : 33 (0)4 92 72 32 83
Fax : 33 (0)4 92 72 72 09

www.herbes-de-provence.org

LES MEMBRES DE L'AIHP

Les structures collectives de production

COPAMIVAR

Pont-de-l'Arc - 13530 - Trets
Tél : 04 42 61 52 38 - Fax : 04 42 61 31 13
Activité : production de plantes aromatiques en vrac. Dispose d'un outil de triage collectif.
Site de production : Trets (13)
Nombre de producteurs adhérents : 47
Localisation des producteurs: Vaucluse, Hautes-Alpes, Var, Bouches du Rhône, Alpes de Hautes-Provence

COOPERATIVE FRANCE-LAVANDE

26170 Montguers
Tél : 04 75 28 01 22 - Fax : 04 75 28 63 60
Activité : production de plantes aromatiques en vrac, de fleurs et de bouquets de lavande, d'huile essentielle de lavande et lavandin.
Nombre de producteurs adhérents : 150 dont 15 cultivent des plantes aromatiques
Localisation des producteurs de plantes aromatiques : Drôme

GEPPAM

Quartier St-Andrieux - 23130 Solérieux
Tél : 04 75 98 19 23 - Fax : 04 75 98 19 23
Activité : production de plantes aromatiques fraîches, sèches et huiles essentielles.
Localisation des producteurs : autour de Montségur. 15 producteurs sont engagés dans la démarche.

LES AROMATES DES GORGES DU VERDON

Quartier Les Escombettes - 83630 Bauduen
Tél : 04 94 70 09 91 - Fax : 04 94 70 08 05
Structure individuelle de cueillette de plantes aromatiques sauvages.
Particularité : plantes issues du "Parc Naturel Régional du Verdon" en indication "Provenance Montagne" et en agriculture biologique.
Spécialisé dans la préparation de plantes aromatiques en portions consommateurs pour les GMS et les IAA.

Entreprises de transformation et négoce en gros.

NVM INTERNATIONAL

33, Bd Raspail - 84000 Avignon
Tél : 04 32 74 18 50 - Fax : 04 32 74 18 51
Production de mélange prêt à être conditionné

JEAN-CLAUDE VIGIN DISTRIBUTION

Quartier Les Escombettes - 83630 Bauduen
Tél : 04 94 70 09 80 - Fax : 04 94 70 08 66
Production de mélange prêt à être conditionné

Entreprises de négoce et conditionnement au détail

PROVENCE TRADITION

33, Bd Raspail - 84000 Avignon
Tél : 04 32 74 18 50 - Fax : 04 32 74 18 51
Conditionnement et vente de plantes aromatiques.

STE J.C VIGIN DISTRIBUTION

Quartier Les Escombettes - 83630 Bauduen
Tél : 04 94 70 09 80 - Fax : 04 94 70 08 66
Conditionnement et vente de plantes aromatiques et épices.

DUCROS (Mac Cormick)

Quartier La Tapy - 84170 Monteux
Tél : 04 90 63 63 63 - Fax : 04 90 63 63 43
Conditionnement et vente de produits condimentaires

AMORA (Unilever Bestfoods France)

23, rue François Jacob - 92500 Rueil Malmaison
Tél : 01 41 96 51 00 - Fax : 01 41 96 61 50
Conditionnement et vente de produits condimentaires.

Organisme certificateur

ULASE

Immeuble l'Écureuil - BP 68
Place du Champ de Mars
26270 Loriol
Tél : 04 75 61 13 00 - Fax : 04 75 85 62 12

PARTENAIRES

- **ONIPPAM** - Office National des Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales - Volx - 04
- **CEPPARM** - Comité Economique des Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales - Manosque - 04
- **CRIEPPAM** - Centre Régionalisé Interprofessionnel d'expérimentation en Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales - Manosque - 04
- **ITEIPMAI** - Institut Technique Interprofessionnel des Plantes à Parfum, Médicinales et Aromatiques- Chemillé - 49

Réalisé avec le concours
de l'ONIPPAM
BP8 - 04130 VOLX





Les 4 saisons des *Herbes de Provence*

De l'automne à l'été, les herbes de Provence donnent aux plats qu'elles accompagnent l'essentiel de leurs saveurs. Découvrez un parcours gourmand étonnant au travers de mets conçus pour chaque saison de l'année.

PAIN DE CAMPAGNE AU CHÈVRE CHAUD, HERBES DE PROVENCE, MESCLUN DE CERFEUIL ET AMANDES

Sur une tranche de pain de campagne grillée d'un seul côté, mettez sur le côté frais, le chèvre de pays coupé en deux.

Passez ensuite au four, en position grill, pour le faire chauffer et devenir un peu coulant.

Au sortir du four, ajoutez un filet d'huile d'olive et une bonne pincée d'Herbes de Provence Label Rouge.

Disposez dans une assiette, et servez avec un mesclun de cerfeuil que vous aurez parsemé d'amandes grillées.

printemps

GLACE AUX HERBES DE PROVENCE ET AU MIEL

Ingrédients :

- 1 l de lait
- 10 jaunes d'œufs
- 250 g de miel d'acacia
- 50 g d'Herbes de Provence Label Rouge
- 1/4 de feuille de laurier

Faites bouillir le lait et le miel, ajoutez ensuite les herbes de Provence et le laurier. Laissez infuser 30 minutes à couvert.

Passez la préparation au chinois, versez sur les jaunes d'œufs, puis fouettez le tout pour le rendre homogène. Faites cuire sur feu doux en remuant avec une spatule jusqu'à obtenir la consistance d'une crème anglaise. Versez dans une sorbetière la préparation.

Accompagnez d'une salade d'orange.

été



FRANCIS ROBIN INNOVE AVEC LES HERBES DE PROVENCE LABEL ROUGE

Sensible à la démarche de l'AIHP pour faire redécouvrir un produit de qualité au goût puissant, Francis Robin s'est penché sur ses pianos pour composer une mélodie nouvelle autour des herbes de Provence. Un plat pour chaque saison, des variations subtiles tout au long de l'année, il redonne à ce produit de la tradition toute son importance au cœur d'une cuisine riche, vive et inventive. Une grande cuisine accessible à toutes et tous.

Francis Robin
Le Mas du Soleil
38, chemin Saint-Côme
13300 Salon-de-Provence
Tél : 04 90 56 06 53
Fax : 04 90 56 21 52

Les 4 saisons des *Herbes de Provence*

FILETS DE BARBUE ROTIS, AU BEURRE D'HERBES DE PROVENCE.

Pour quatre personnes :

- 1 barbue de 1,5 kg à tirer en filet sans peau (à défaut Turbot ou Saint-Pierre)
- 1 cuillère à café d'Herbes de Provence Label Rouge
- 200g de beurre
- 1 dl de crème liquide
- 1/2 cuillère à café de jus de citron
- 1/2 dl eau
- 1 cuillère à potage d'huile d'olive

Cuisson des tronçons de barbue :

Faire chauffer dans une poêle anti-adhésive avec l'huile d'olive, saler, poivrer les morceaux de barbue, cuire à feu moyen 1 minute de chaque côté avec une grosse pincée d'Herbes de Provence Label Rouge, les éponger sur du papier absorbant, dresser sur des assiettes chaudes et napper avec le beurre d'Herbes de Provence.

Beurre d'Herbes de Provence Label Rouge

Porter l'eau à ébullition, retirer du feu et ajouter la cuillère d'Herbes de Provence. Couvrir et laisser infuser 5 minutes. Remettre sur le feu avec la crème liquide, faire bouillir tout en fouettant et en incorporant le beurre petit à petit (déjà coupé en petits cubes). Saler & poivrer. Passer le beurre d'Herbes de Provence Label Rouge à la passoire, ajouter le jus de citron en fouettant & napper les tronçons de barbue.

Automne

RÂBLES DE LAPEREAU FARCI DE SON FOIE, SAUCE AU POIVRE & HERBES DE PROVENCE.

Pour quatre personnes :

- 4 râbles de lapin de 300g chacun avec leurs rognons
- 1 foie de lapin
- 1/2 dl de vinaigre Xérés
- 1 échalote
- 1/4 de litre de vin corsé
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 50g de beurre
- Herbes de Provence Label Rouge

Désosser les râbles de lapin, et à la place de l'os, mettre le foie et les rognons.

Assaisonner de sel & poivre, saupoudrer généreusement d'Herbes de Provence Label Rouge.

Faire cuire doucement en cocotte à l'huile d'olive, au four à couvert pendant 20 minutes environ, avec les os concassés et l'échalote.

Parer le râble, trancher 5 escalopes et dresser sur une assiette de service.

La sauce

Déglicer la cocotte avec le vinaigre et le vin rouge, 3 bonnes pincées d'Herbes de Provence Label Rouge. Laisser réduire de moitié. Passer au chinois fin. Monter la sauce au beurre et napper les escalopes de lapin.

Hiver



LE GOÛT SUBTIL DE HIÉLY-LUCULLUS

André Chaussy, en cuisine, et Jean-Luc Pamato, en salle, président depuis 1989 aux destinées du restaurant Hiély-Lucullus en Avignon. "Les Herbes de Provence Label Rouge sont la quintessence des parfums du terroir. Elles sont si riches, si parfumées qu'elles doivent être utilisées en fin de cuisson, pour libérer toute leur finesse à la dernière minute. Elles accompagnent magnifiquement les viandes en marinade à cru comme l'agneau ou le porc."

André Chaussy & Jean-Luc Pamato
Restaurant Hiély-Lucullus
84000 Avignon
Tél : 04 90 86 17 07 - Fax : 04 90 86 32 38