



PAYSANS  
ÉPICIERS

· ÉPICES & CONDIMENTS ·

---

## LES COMPOSITIONS D'ÉPICES ET AROMATES

---

Les herbes de Provence 25g

*Notre version des herbes de Provence, note florale de thym et puissance de l'origan et de la sarriette*

Ras el hanout 35g

*Mélange d'épices phare au Maghreb, nous lui ajoutons de la rose et de la lavande sauvage pour obtenir une saveur florale*

Rouille provençale 30g

*Pour préparer la rouille provençale qui accompagne la soupe de poisson ou pour corser les sauces tomates ou les légumes*

---

## LES PLANTES SÈCHES POUR LA CUISINE OU LES INFUSIONS

---

Aneth graine 30g

*Goût anisé et chaud  
Pains, soupes, poissons, cuisines slave et scandinave  
Traditionnellement utilisée en infusion digestive et d'allaitement*

Coriandre graine 30g

*Saveur rafraîchissante et citronnée  
S'accommode dans tous les plats  
Traditionnellement utilisée en infusion digestive*

Fenouil graine 30g

*Puissante saveur anisée et sucrée  
S'accorde avec les plats de poisson et de légumes, les pains et la pâtisserie  
Traditionnellement utilisée en infusion digestive et d'allaitement*

Lavande sauvage fleur 15g

*Saveur florale et douce  
Une pincée suffit à aromatiser les plats et les desserts  
Traditionnellement utilisée en infusion calmante*

Piment basque (piment concassé) 30g

*Saveur fruitée et piquante  
Relève de nombreux plats, pour réaliser une harissa*

Pèbre d'Aï (sarriette des montagnes) 20g

*Note poivrée et chaude  
Se marie avec les plats en sauces, les viandes et les légumes  
Traditionnellement utilisée en infusion digestive*

Nous cultivons des légumes et des plantes aromatiques en agroécologie. Nous partons en montagne pour cueillir des plantes sauvages et nous glanons des fruits sauvages.

---

## LES KETCHUPS

---

au basilic	240g
<i>Ketchup estival, frais et aromatique</i>	
aux herbes de Provence	240g
<i>Ketchup corsé au goût typiquement provençal</i>	
à la lavande sauvage	240g
<i>Ketchup au goût floral et sucré, un ketchup étonnant pour les gourmands curieux</i>	
nature	240g
<i>Le goût de la tomate tout simplement</i>	
au piment basque	240g
<i>Ketchup légèrement épicé, long en bouche. La saveur du piment relève la saveur fruitée de la tomate</i>	

Tous les ketchups sont à 6,50€

---

## LES CHUTNEYS

---

*Les chutneys accompagnent les fromages, les viandes, le foie gras, les toast, les légumes.*

de prune sauvage au piment	240g
<i>Chutney relevé avec des graines de coriandre entières</i>	
de prune sauvage aux épices de Noël	240g
<i>Chutney aux notes douces et chaudes</i>	

Les chutneys sont à 5,80€

marmelade de betterave	220g
<i>Condiment d'une belle couleur violette au goût aigre doux avec de la marjolaine et du thym</i>	5,30€

---

## LES CONFITURES ET GELÉES

---

Confiture de reine claudie  
*Disponible en septembre 2018*

Gelée de pomme  
*Disponible en novembre 2018*

Gelée de poire  
*Disponible en novembre 2018*

Gelée de coing au safran  
*Disponible en novembre 2018*

Nous cultivons deux jardins (4000m<sup>2</sup>) aux abords du village médiéval de Rosans.

Nous avons pensé nos jardins en nous inspirant de plusieurs courants agroécologiques : agroforesterie, permaculture et biodynamie. Nous avons aussi à coeur de faire vivre un modèle paysan basé sur l'autonomie et la coopération des fermes.

Les jardins sont arborés avec des haies fruitières. Nous avons intercalés nos planches de cultures annuelles avec des arbres fruitiers, des petits fruits et des plantes vivaces.

Nous cueillons les plantes sauvages sur des sites préservés et avec modération pour pérenniser les ressources.

Information et commande

[www.paysans-epiciers.fr](http://www.paysans-epiciers.fr)

[paysans.epiciers@netc.fr](mailto:paysans.epiciers@netc.fr)

07.89.53.93.30 ou 07.81.67.68.01

Anne Aït-Touati et Samuel Genas

Le village 05150 Rosans