

Verveine Artisanale et fière de l'être !

La Verveine Artisanale, ce sont les professionnels qui en parlent le mieux.

Une nouvelle distinction au Salon International de l'Agriculture à Paris, une présence de plus en plus visible dans toutes les épiceries fines et les Grandes Surfaces du département, une adhésion forte des artisans des métiers de bouche, la Verveine Artisanale a du succès. Découvrez les avis éclairés de professionnels de la gastronomie qui ont adopté l'Artisanale ! A lire sans modération mais à consommer avec modération.

Verveine Artisanale
BP 106
43003 Le Puy-en-Velay
Tél. 04 71 06 62 64
www.verveine.org



Plébiscitée par les chefs de Haute-Loire

Propriété de la société 100% ponote Aimé Lebon, la Verveine Artisanale est de plus en plus présente dans le paysage gastronomique régional. Son mode de production par macération, sa couleur différente car totalement naturelle, sa bouteille qui fait "glou glou" font sa modernité.

Régis Marcon, le chef étoilé de Saint Bonnet Le Froid est certainement celui qui résume le mieux l'appartenance de la Verveine Artisanale à notre terroir : "La Verveine Artisanale, c'est celle de nos fermes, la recette ancestrale que l'on fait encore chez soi dans notre région. Pour le consommateur, il était important que ce produit soit disponible et perpétue ainsi notre tradition".

Pour François Gagnaire, le chef étoilé du Puy-en-Velay, "il s'agit d'un produit qui a toute sa place dans la carte des digestifs régionaux. Les clients s'informent auprès de notre sommelier qui insiste sur le caractère différent de la fabrication".



"C'est celle de nos fermes" pour Régis Marcon

Philippe Brun, le chef étoilé du Haut Allier, a été surpris de retrouver ce produit de notre terroir en Asie : "En déplacement pour une promotion gastronomique à Saïgon, quelle ne fut pas ma surprise de voir trôner la bouteille au long cou au bar du palace. Du coup, dans la carte que j'ai élaborée, j'ai mis un Dyke glacé à la Verveine Artisanale. Un souvenir permanent de la Haute-Loire est donc resté au Vietnam".

André Perrier, du Bourbon à Yssingeaux, s'attarde lui sur la Verveine à tous les moments d'un repas : "En apéritif, en trou normand, en digestif et dans les préparations, la Verveine Artisanale est un produit complet que j'ai plaisir à faire découvrir à mes clients".

En digestif mais aussi en apéritif

Au Shamrock le pub branché du centre-ville, comme au restaurant A Choumas place Cadelade, les serveurs sont unanimes. "On revend de la liqueur de Verveine au digestif ce qui s'était un peu perdu ces dernières années. Le punch ponot, à base de Verveine Artisanale et de jus d'ananas connaît un vif succès auprès de la clientèle féminine. En digestif, nous la servons très fraîche."

Conseillée par les cavistes

A la cave Marcon, Place du Marché Couvert au Puy-en-Velay, Johannès met en exergue son goût authentique. "Ce que les clients apprécient le plus, c'est de retrouver la vraie saveur de la plante Verveine. La fabrication artisanale fait vraiment la différence". Vincent, de la cave Molière au Puy-en-Velay et Yssingeaux insiste sur "un produit incontournable, qui répond à une demande forte de la clientèle en quête de produits de qualité, au bon goût de terroir".

Idéale en pâtisserie

Pâtes de fruits, macarons ou entremets à base de Perles Rouges, de farine de Lentilles Vertes du Puy et de Verveine Artisanale... Bruno Montcoudiol de Monistrol/Loire et de St-Étienne affectionne particulièrement les produits de notre terroir dans ses confiseries et ses pâtisseries. "La Verveine Artisanale est un ingrédient de choix dans mes recettes : très aromatique, et pas trop alcoolisée, elle restitue parfaitement le goût de la plante Verveine, et permet des créations originales qui font le bonheur de tous les gourmets."



Sélectionnée par le Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie

Les touristes séduits par sa modernité

Dans les épiceries fines et magasins de souvenirs - Les Spécialités du Velay Bd Saint Louis, ou Champelovier place de la Mairie - le discours est le même : "Les touristes sont très sensibles au caractère artisanal de la recette et à la couleur de la liqueur qui ne fait pas du tout chimique. La forme originale et esthétique de la bouteille fait le reste, que ce soit pour la 50 cl ou la 20 cl qui sert de cadeau souvenir." Depuis l'obtention de la médaille d'or en 2008, la part de marché de la Verveine Artisanale ne cesse de grimper. Selon Annie des Spécialités du Velay "il est facile de travailler avec la société Aimé Lebon qui défend à la fois l'Artisanat et nos réseaux de distribution spécialisés. Avec la Verveine Artisanale, on modernise l'image de la liqueur Verveine en mettant en avant nos racines locales."



Recette 100% naturelle

Le mode de production par macération respecte totalement la plante. La couleur de la Verveine Artisanale n'a rien de chimique, sa recette est 100% naturelle : Eau, alcool, sucre, alcoolat de plantes, infusion de Verveine. Avec 30° d'alcool, elle est adaptée aux tendances actuelles de consommation.



www.verveine.org
04 71 06 62 64

le punch ponot

- 1/3 de Verveine Artisanale
- 2/3 de jus d'ananas ou d'orange

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération