



# Les Artisans des métiers de bouche du Pays Gourmand



Plus d'infos sur [www.paysgourmand.com](http://www.paysgourmand.com)

- 1 Boulangerie La p'tite rustique
- 2 Boucherie Martin et Fils
- 3 Le Chaudron bas-alpin
- 4 Brasserie Cordoeil
- 5 Pâtisserie Comte
- 6 Boulangerie-Pâtisserie Rambaud
- 7 Moulin du Champ Vermeil
- 8 La Gardoise



nos saveurs artisanales locales

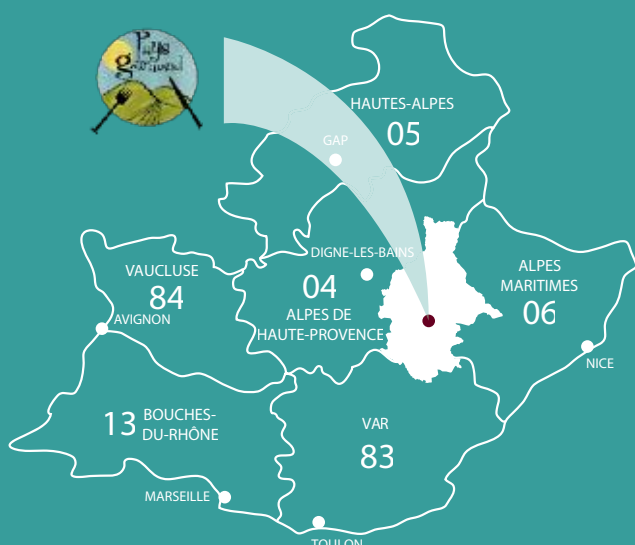


## Nos saveurs artisanales locales

Nous vous invitons à venir déguster les saveurs de notre terroir ! Les artisans qui ont signé la charte Pays Gourmand mettent à l'honneur et transforment des produits régionaux dans leurs recettes. Ils partagent un même état d'esprit : valoriser ce que nos vallées leur offrent, au fil des saisons.

### Our local artisanal flavours

We invite you to come and sample the flavours of our territory! The artisans who have signed the Pays Gourmand charter showcase and process regional products in their recipes. They all share the same idea: to promote what our valleys have to offer us from season to season.



## Découvrez Les restaurateurs Pays Gourmand

Le label Pays Gourmand concerne également les restaurateurs.

Les restaurants qui ont signé la charte Pays Gourmand mettent à l'honneur les produits locaux à leur table. Ils partagent un même état d'esprit : valoriser ce que nos vallées leur offrent, au fil des saisons.

Nos chefs s'approvisionnent auprès de producteurs et d'artisans locaux, dans leur propre jardin et certains cueillent en pleine nature. Ils vous feront découvrir tout l'art de la cuisine locale.

Retrouvez les restaurateurs adhérents sur la plaquette dédiée ou sur [www.paysgourmand.com](http://www.paysgourmand.com).

### Discover the restaurants Pays Gourmand

The restaurateurs who signed the Pays Gourmand charter showcase local products at their establishments. They share the same approach: to highlight what our valleys have to offer from one season to the next.

Our chefs obtain their ingredients from local farmers and artisans, by growing their own gardens, and even by gathering plants in the wild. They will introduce you to the art of local cooking.

You can find the Pays Gourmand restaurants on the specific flyer or on [www.paysgourmand.com](http://www.paysgourmand.com).

## La charte en bref...

- Les artisans Pays Gourmand sont situés dans les vallées des Asses, du Verdon, de la Vaire et du Var.
- Ils vous proposent au minimum 80 % de produits fabriqués maison.
- Ils privilégient un approvisionnement en matières premières régionales.
- Ils valorisent notre identité culinaire en préparant des recettes traditionnelles ou uniques qui ont fait leur renommée.
- Ils sont soucieux de la qualité de leur établissement.

### Brief overview of the charter...

- Pays Gourmand artisans are located in the Asses, Verdon, Vaire and Var valleys.
- They offer at least 80 % home made products.
- They privilege the sourcing of regional raw materials.
- They valorise our culinary identity by preparing traditional or unique recipes which have made their fame.
- They are concerned with the quality of their establishment.





## 1 La P'tite rustique (Bakery-pastry shop)



**Contact :**  
Boulangerie pâtisserie  
Place Neuve  
04370 Colmars-les-Alpes  
04 92 83 42 21

La P'tite rustique est une boulangerie/pâtisserie implantée au cœur de la vallée du haut Verdon. L'équipe et son maître artisan proposent des spécialités provençales (fougasse ail anchois, croquant provençal ou cacho-dènt) ainsi qu'un large choix de pâtisseries et pains de voyage, idéal pour les excursions dans les montagnes. Cette qualité est le fruit d'une technique de fermentation dite « lente », associée à d'étroits partenariats avec des moulins de montagne qui sélectionnent et cultivent un blé de montagne et qui fournissent une farine pur seigle des Hautes Alpes.

Nos pâtisseries aux fruits sont réalisées en fonction des saisons et des possibilités d'approvisionnement local.



La P'tite rustique is a bakers and pastry shop set up in the middle of the valley of the Haut Verdon.

The team and their master-craftsman offer Provençal specialties (fougasse with garlic and anchovies, Provençal croquant or cacho-dènt) as well as a wide choice of "travelling"; pastries and breads which are ideal for excursions in the mountains. The quality

of our products is the fruit of a technique known as "slow" fermentation associated with our close partnerships with the mountain mills which select and cultivate mountain wheat and supply pure rye flour from the Hautes Alpes. Our fruit pastries are made according to the seasons and local supplies.

### Où trouver nos produits ?

Dans notre boutique, ouverte de 7h15 à 12h45 et de 15h30 à 19h30.  
Fermée le mercredi et le jeudi

**Where you can find our products?**  
In our shop, open from 7.15 am to 12.45 and from 3.30 to 7.30 pm. Closed on Wednesdays and Thursdays.

## 3 Le Chaudron Bas-alpin (Marmelade)



**Contact :**  
La condamine  
04370 Beauvezer  
06 83 10 87 15  
www.lechaudronbasalpin.com

Sébastien et Nathalie Allemand ont repris l'entreprise familiale sous la nouvelle dénomination « Le Chaudron Bas-Alpin » installée à Beauvezer dans la vallée du Haut-Verdon, au carrefour du parc du Mercantour et des stations de ski du Val d'Allos. Héritiers d'une expérience et d'un savoir-faire artisanal de 20 ans, tous les deux s'inscrivent dans la continuité familiale pour vous proposer des confitures de qualité, sans ajout de conservateurs, colorants, ou arômes artificiels.

Sebastien and Nathalie Allemand took over their familie's business under a new name "Le Chaudron Bas-Alpin" Situated in Beauvezer in the High Verdon Valley, at the crossroads of the Mercantour Park and the ski stations of Val D'allos. Benefitting from more than 20 years of experience and skilled knowledge they have committed to follow the family traditions quality preserves with no added colorings, artificial aromas or preservatives.



### Où trouver nos produits ?

**Sur les marchés :** En juillet- aout : Colmars et Allos. En saison hivernale : Allos et La Foux d'Allos. Dans les points de vente collectifs : Maison de produits de pays de Beauvezer. Dans de nombreux commerces locaux : supermarchés de Villars-Colmars, Allos, la Foux d'Allos, Colmars les Alpes, Saint André les Alpes et chez Rigault à Annot.

**Where you can find our products?**  
In the local village markets: in July and august : Colmars, Allos. During the ski season : Allos and La Foux D' Allos. In the shops specialising in selling local produce, such as: « Maison de pays de Beauvezer ». In a number of local supermarkets in Villars-Colmars, Allos, La Foux d'Allos, Colmars les alpes, Saint Andre les Alpes and at Rigault in Annot.

## 5 Pâtisserie Comte (Pastries)



**Contact :**  
63 Grand Rue  
04170 Saint André les Alpes  
04 92 89 03 69  
www.patisserie-comte.com

A votre service depuis 1991, Didier et son équipe vous proposent toute une gamme de produits salés ou sucrés comme on les aime, élaborés avec le plus grand soin, à partir de matières nobles. Le bonheur n'est pas forcément dans le pré mais à coup sur, sur la table ...

Vous trouverez sur notre site une partie de nos réalisations. Pour toutes demandes particulières, n'hésitez surtout pas à nous contacter, c'est avec plaisir que nous vous répondrons.



At your service since 1991, Didier and his team bring you a whole range of savoury or sweet products just the way you like them and made with great care from noble raw materials. You may not find happiness everywhere but it's sure to be on the table ...

On our website you can find informations on some of the products we make. But for all special requests, please contact us and we will be delighted to answer your questions.

### Où trouver nos produits ?

Dans notre pâtisserie : Ouverte de 7h00 - 12h30 et de 16h00 - 19h30, fermé le mardi (hors saison) et le mercredi et au musée de la Minoterie de la Mure-Argens

**Where you can find our products?**  
In our pastry shop : Open from 7 am to 12.30 and from 4 to 7.30 pm, closed on Tuesdays (out of season). On Wednesdays and at the Musée de la Minoterie de la Mure-Argens.

## 7 Moulin du Champ Vermeil (Mill)



**Contact :**  
Les Scaffarels  
04240 Annot  
brigitte.marcel@sabopa.com  
www.sabopa.com

Niché au cœur des Grès d'Annot depuis 1879, le moulin du Champ Vermeil transforme des pois chiches et du riz permettant de fabriquer des produits régionaux et spécifiques. Labellisé moulin bio et sans gluten, nous portons toute notre attention à la qualité de nos produits. Vous pouvez les retrouver au Bureau Information Touristique d'Annot ainsi que dans les supermarchés alentours.



Nestled in the heart of the Grès d'Annot since 1879, the Moulin du Champ Vermeil processes chick peas and rice which are used to make specific regional products. Our mill is organic and gluten-free labelled and we pay special attention to the quality of our products. You can find them in the Annot tourist office and in the supermarkets in the vicinity.

### Où trouver nos produits ?

Au Bureau Information Touristique d'Annot et à la boutique du musée de la Minoterie de La Mure-Argens. Dans les supermarchés locaux d'Annot, Entrevaux, Saint André les Alpes et Allos.

**Where you can find our products?**  
In the tourist office in Annot and the shop in the Musée la Minoterie de La Mure-Argens. In the local supermarkets of Annot and Entrevaux, Saint André les Alpes and Allos.

## 2 Boucherie Martin et Fils (Butchers)



**Contact :**  
Auberge Fleurie  
04370 Colmars les Alpes  
04 92 83 48 35  
bouchiermartin04@gmail.com

Artisans bouchers charcutiers, installés à Colmars les Alpes au pied des remparts depuis près de trente ans, Philippe Martin et ses fils Rémi et Frédéric, préparent leur viande et fabriquent leur charcuterie maison. Nous privilégions les circuits et approvisionnements locaux. Nos recettes traditionnelles sont réalisées à partir de porcs de montagne, nés et élevés à 1000 m d'altitude dans les Hautes Alpes. Les bœufs ainsi que les agneaux naissent et sont élevés chez des éleveurs traditionnels des Alpes de Haute Provence.



Artisan butchers and pork-butchers who have had their shop in Colmars les Alpes at the foot of the ramparts for nearly thirty years, Philippe Martin and his sons Rémi and Frédéric prepare their meat and their home-made cured meats. We prefer local circuits and sourcing. Our traditional recipes use mountain pigs, born and bred at an altitude of 1000 metres in the Hautes Alpes. The cattle and the lambs are born and bred on traditional breeders' farms in the Alpes de Haute Provence.

### Où trouver nos produits ?

Dans notre boutique, ouverte de 8h à 12h15 et de 15h30 à 19h. Fermée le mercredi et le dimanche après-midi. A la Maison de Produits de Pays de Beauvezer

**Where you can find our products?**  
In our shop, open from 8 am to 12.15 and from 3.30 to 7 pm. Closed on Wednesdays and on Sunday afternoon. At the Maison de Produits de Pays de Beauvezer.

## 4 Brasserie Cordœil (Brewery)



**Contact :**  
Le Village  
04170 Thorame-Basse  
04 92 83 42 23  
www.cordoeil.com

La Brasserie Cordœil brasse depuis 13 ans des bières naturelles biologiques à Thorame-Basse. Le nom «Cordœil» vient de la montagne du Haut Verdon qui donne l'eau d'une qualité exceptionnelle grâce à laquelle on peut créer nos bières. La lente alchimie qui transforme orges et houblons suit des méthodes ancestrales. Mais avec un matériel high-tech qui procure une qualité artisanale améliorée et une souplesse incroyable. Et tout cela dans le respect de l'environnement !



Brasserie Cordœil has been brewing natural organic beers for 13 years in Thorame-Basse. The name "Cordœil" comes from the Haut Verdon mountain whose water of exceptional quality is used to make our beers. The slow alchemy which transforms barley and hops follows age-old methods but with high tech equipment which gives improved artisanal quality and unbelievable suppleness. And this is all done with respect for the environment!

### Où trouver nos produits ?

A la brasserie du lundi au samedi entre 16h et 18h, à la Maison de Produits de Pays de Beauvezer et dans différents points de vente (commerces, les supermarchés locaux et Minoterie de la Mure-Argens)

**Where you can find our products?**  
At the brewery from Monday to Saturday from 4 to 6 pm, at the Maison de Produits de Pays in Beauvezer and in various sales points (local shops and supermarkets).

## 6 Boulangerie-Pâtisserie Rambaud (Bakery-pastry shop)



**Contact :**  
Rue du Moulin  
04170 Saint-André-les-Alpes  
04 92 89 05 08

La boulangerie FULCONIS a été créée en 1891. Bruno et Alisson RAMBAUD s'évertuent à perpétuer des fabrications authentiques et le goût du travail bien fait. Nous vous proposons une gamme de pains pétris sur place avec une farine de montagne du plateau du Trièves dans l'Isère. Vous y trouverez différentes spécialités régionales, dont la tourte de blettes, différents choix de tartes confitures, ainsi qu'une viennoiserie 100% beurre d'Isigny AOP. Nos produits sont fabriqués sur place avec passion et traditions pour faire en sorte de vous surprendre et de vous satisfaire.



The FULCONIS bakery was started in 1891. We use a flour made on the plateau of "Trièves" in the department of "Isere" situated in the eastern alpes of France. In this Bakery you will find a variety of regional specialties. For example: a chard trart, a selection of tarts made with preserved fruits and vegetables and a viennese pastry made with 100% butter from a region called "Isigny" famous for some of the best butter made in France. All our products are made with passion using traditional methods to excite your taste buds and for your enjoyment.

### Où trouver nos produits ?

Dans notre magasin : Lundi, mardi, mercredi, vendredi et samedi, 6h30 - 12h30 et 15h - 19h  
Dimanche, 6h30 - 12h30 - Fermé le jeudi.

**Where you can find our products?**  
In our bakery : Monday, Tuesday, Wednesday, Friday and Saturday from 6:30am until 12:30 and from 15:00pm until 19:00pm. We are also open Sunday morning from 6:30am until 12:30. We are closed on Thursday's.

## 8 La Gardoise (Caterer)



**Contact :**  
Route de Grasse  
04120 La Garde  
04 92 83 67 87

Arrêtez-vous à la Garde, charmant petit village à 5 km de Castellane, pour découvrir et déguster nos produits locaux préparés avec savoir-faire et amour. Ici tout a le goût et la saveur de l'authentique !

Nos produits sont typiquement de la région et cuisinés "maison" dans le respect de la cuisine traditionnelle. Vous pourrez les trouver en "frais" comme par exemple les raviolis fabriqués artisanalement, les panisses, lasagnes, gnocchi et petits farcis niçois ainsi que des plats cuisinés en terrines et bocaux.

Venez, ne résistez pas à la tentation, c'est si bon !

Take a pause in the charming little village called "La Garde", it is situated 5Km south east of Castellane and discover local products prepared with skill and love. Here all the tastes and flavours are truly authentic!

Our products are typical of the traditional kitchens of the region, made in the traditional way. Here you will find, for example: Freshly made ravioli, panisses, lasagne, gnocchi and petits farcis niçois also a variety of dishes and pates preserved in jars in the traditional way. Come on, don't resist the temptation, it's so good!



### Où trouver nos produits ?

Dans notre boutique : Juillet -août : ouvert tous les jours de 9h à 19h sauf le mercredi.  
Mai- juin-septembre : ouvert du jeudi au lundi soir de 9h à 12h30 et 15h à 19h  
Période hivernale: fermé également le lundi

**Where you can find our products?**  
In our shop : From 01/07 to 31/08 everyday except Wednesday, all day from 9:00am to 19:00pm  
May, June and September : open from Thursday to Monday, 9:00 am to 12:30 and 15:00pm to 19:00pm  
Winter period: also closed on Monday.