

aix&terra



Aix&terra s'associe à l'Élysée pour célébrer l'art de vivre et les savoir-faire français

*A l'issue d'un appel à projet national lancé par la marque
Élysée Présidence de la République,
aix&terra a été choisie pour valoriser l'artisanat culinaire français
à travers des recettes iconiques.*



Depuis près de 15 ans, aix&terra fait rayonner l'art de vivre provençal en proposant des produits d'exception élaborés à partir des récoltes de producteurs locaux.

Du melon de Cavaillon au Citron de Menton, de la figue de Solliès aux courgettes bio de la Drôme, chaque recette fabriquée artisanalement dans sa manufacture de Saulce sur-Rhône célèbre les traditions agricoles du Sud de la France et son patrimoine gastronomique.



A la fois honorée et fière de rejoindre
la collection de la marque Élysée Présidence de la République
qui met en lumière les plus beaux savoir-faire de l'Hexagone,
aix&terra dévoilera en septembre 2023
un premier pack aux couleurs tricolores contenant deux recettes apéritives :
le Délice de Tomates séchées bio et la Tapenade noire à base d'olives Tanche,
une variété d'olive emblématique du pays de Nyons
et des Baronnies provençales.



DANS LES CUISINES DE L'ÉLYSÉE

Connue pour son inventivité,
aix&terra a également créé une sauce inédite
en collaboration avec Fabrice Desvignes,
chef des cuisines du Palais de l'Elysée.

Lors d'une première rencontre, le chef et Marina Alibert,
co-fondatrice d'aix&terra et directrice de production,
accompagnée de Vincent Faure de l'Ecole des Chefs aix&terra,
ont imaginé ensemble une sauce revisitée,
inspirée par la Provence.

Cette recette originale élaborée conjointement sera révélée prochainement.

Les gastronomes pourront la découvrir notamment
dans la boutique en ligne boutique.elysee.fr et sur le site aix&terra.com.

A PROPOS D'AIX&TERRA

Aix&terra est une manufacture artisanale née en 2010

*entre Aix-en-Provence et la Drôme Provençale.
Fondée par Richard et Marina Alibert,
la marque crée et fabrique dans son atelier
de Saulce-sur-Rhône des recettes gourmandes
à partir des fruits et légumes cultivés localement.*

*Du melon de Cavaillon à la figue de Solliès,
du citron de Menton au nougat de Montélimar...
Chaque nouvelle création est un hymne aux productions
du Sud de la France.*

*La manufacture propose aujourd'hui plus de 50 recettes salées
et sucrées, souvent bio.*

*En parallèle, aix&terra développe un concept de Table-Épicerie
qui réunit dans un même lieu un restaurant et une épicerie.*

*A la carte : une cuisine de saison élaborée avec les produits
aix&terra et des plats devenus iconiques,
comme les ravioles à l'artichonade bio*

ou le risotto de petit épeautre à la crème de morilles.

*A ce jour, 6 Tables-Épiceries ont été ouvertes,
à Saulce-sur-Rhône, Valence, Romans, Marseille, Cannes et Miramas.*

Découvrir l'univers Aix&terra

