

Forcalquier, le 22 mai 2025.

## Le Pastis Henri Bardouin en résidence à Paris en juin 2025 !

*Pour accompagner une année toute particulière, le Pastis Henri Bardouin prend ses quartiers d'été au Petit Bal Perdu pour une série d'ateliers de fabrication dédiés au grand public. L'occasion pour les participants de découvrir ou redécouvrir cet anisé unique qui surprend nos papilles depuis plus de 35 ans maintenant.*



De la montagne de Lure berceau de sa création aux quatre coins du monde, le Pastis Henri Bardouin, à la recette maintes fois empruntée mais jamais égalée, continue de creuser son sillon.

C'est au début des années 1900 qu'il faut remonter pour entendre résonner le nom d'Henri Bardouin pour la première fois. Natif de Forcalquier, cet enfant de pays passionné de nature parcourt sans relâche le territoire à la recherche des simples, ces plantes aromatiques qui habillent les collines. Absinthe, gentiane, armoise, sarriette, ... pas une d'entre elles n'échappent à la besace de ce « garri » qui les transforme en apéritifs et autres liqueurs de plantes. Pendant près de 30 ans, il assemble et compose de nombreuses recettes ; tout en s'attelant à transmettre ses connaissances pour faire perdurer l'héritage de celle qui est encore à l'époque, la Distillerie de Lure. Une passion sans limite à laquelle Alain Robert qui succède à la tête de l'entreprise, décide de rendre hommage en baptisant en 1990 sa nouvelle production : Pastis Henri Bardouin. Une saga est née !

« Aujourd'hui présent dans 80 pays, le Pastis Henri Bardouin, continue de se distinguer par son assemblage de plus de 65 plantes et épices » se félicite Antoine Robert, Président de Distilleries et Domaines de Provence. Plus qu'un Pastis, cette création est une expérience gustative unique dont les secrets de fabrication se cachent entre les mains expertes des 4 maîtres cueilleur, macérateur, distillateur et liquoriste ; et où les poivre, cannelle, cardamome, fève de Tonka, clou de girofle, anis étoilé, racine de réglisse, gingembre... se mêlent aux plantes aromatiques de Haute-Provence si chères à Henri Bardouin (thym, romarin, sarriette, sauge...).

Et c'est pour célébrer cette année 2025, que les équipes de Distilleries et Domaines de Provence prennent place, pour quelques jours, au cœur d'un tout nouvel établissement parisien : le Petit Bal Perdu, situé 32 rue Tournefort dans le 5<sup>ème</sup>.

Pour en savoir plus, sur l'**Atelier Pastis Henri Bardouin** :

- 1h30 d'expérience de fabrication autour du Pastis Henri Bardouin
- 2 sessions : 11h > 13h et 18h > 20h du lundi 16 au dimanche 22 juin 2025
- inscriptions auprès de [reservation@distilleries-provence.com](mailto:reservation@distilleries-provence.com) ou via la page Instagram **distilleries\_provence**
- 45€ par personne

*Fondée en 1898 à Forcalquier en Haute Provence, Distilleries et Domaines de Provence élabore depuis plus de 120 ans des apéritifs et des liqueurs provençales. Héritière d'une tradition millénaire et portée par des propriétaires passionnés comme Henri Bardouin, l'entreprise préserve ce lieu et sa tradition. Aujourd'hui, ses spécialités artisanales à base de plantes sont vendues dans près de 80 pays à travers le monde. Plus d'informations sur <https://www.distilleries-provence.com/fr/>*