Mane

Cueilleurs de douceurs

9 octobre 2026 (après-midi)



« Vite » nous dit Annick « On va être en retard » ! on nous attend à Mane chez Nathalie et Fabrice au « Cueilleur de douceurs ». C'est un atelier artisanal avec 2 personnes, à la fois patrons et ouvriers. A l'origine distillateurs d'alcool, ils se spécialisent dans les sirops sans conservateurs avec uniquement des produits naturels. Ils ont le label BIO, commerce équitable.



Pour faire un sirop, il faut : du sucre liquide (de canne) - du concentré de fruit (10%) des arômes naturels - du colorant - des extraits végétaux



Les achats se font de préférence localement. Ainsi c'est à Cavaillon que Fabrice se procure des fruits surgelés car la fabrication se fait toute l'année. Le cassis est produit localement ainsi que les plantes aromatiques et les épices achetées dans les herboristeries alentours.

Seul, le sucre de canne vient de l'étranger (blond en Amérique du sud, blanc en Thaïlande).

Les sirops (une trentaine de variétés) sont vendus dans les magasins limitrophes. On peut les acheter aussi dans les foires bio ou les commander sur un site à Allemagne en Provence.

Fabrice ne nous divulguera pas ses secrets de fabrication mais il nous montrera ses trésors : des bidons

de la menthe poivrée d'Oraison,

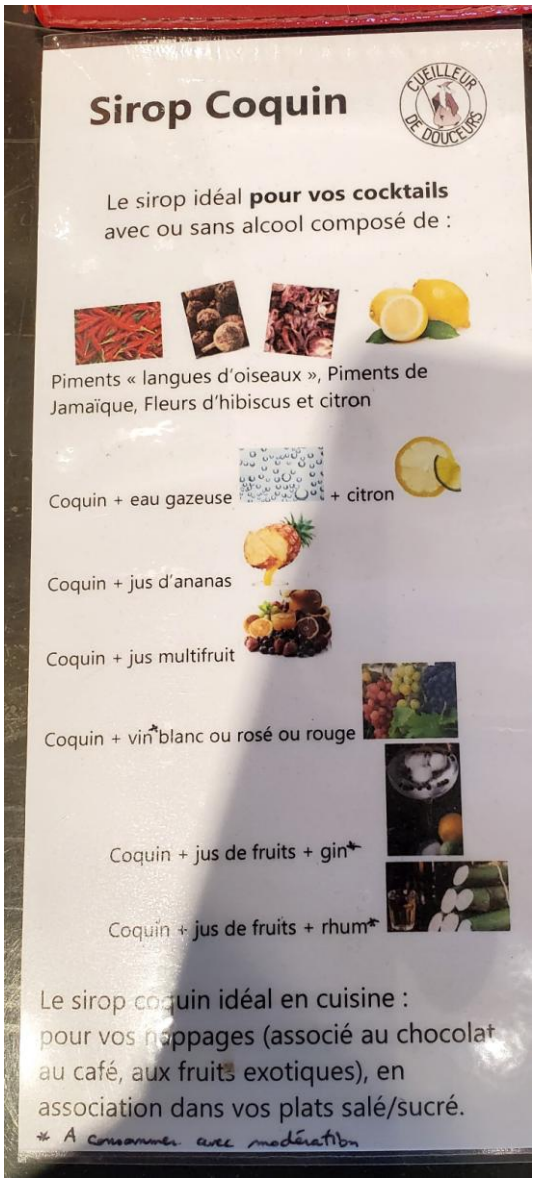
de la menthe du Chaffaud (Sisteron)

de la rose de Damas de la Drôme

Ces végétaux secs peuvent se conserver plus de 10 ans.

Le cassis vient de l'Ain et est stocké dans un bac fait sur mesure avec un système de vapeur permettant de casser la peau.







Différentes machines sont utilisées :







Les pressoirs pour les fruits avec 10 étages de plateaux. Le jus sort filtré. La peau et les graines vont au compost. Le gingembre, lui, sera broyé. Le rendement est de 70 à 75%.

L'autoclave (cocotte minute) pour les plantes. On récupère les hydrolats (5-6l) et huiles essentielles après le refroidisseur sauf pour le sureau.

La pièce maîtresse reste le chaudron en cuivre avec son utilisation. Le jus de fruit et son sucre sont portés à ébullition à 105° pendant 5 minutes. On arrête puis le mélange passe dans une cuve à ultrasons pour le dégazement et enfin dans une remplisseuse pour la mise en bouteilles. Celles-ci sont fermées à 85° puis étiquetées. Tout est automatisé.

Fabrice nous fait la démonstration de la mise des bouchons (filetage)

Les problèmes principaux sont : l'oxydation - Le nettoyage - Le choix de la machine (importance du service AV)

Nathalie et Fabrice aiment innover. Ils viennent de créer un sirop de cacao. Nous pourrons le goûter ainsi que le sirop de gingembre ou celui de garrigue ou alors celui de menthe. Bien sûr, alléchés par ces bonnes odeurs et saveurs, nous ne pouvons pas résister.



On repartira les bras chargés avec toute la Provence dans le corps et dans la tête……

Voici l'adresse à Allemagne en Provence :

Maison de Pays du Verdon
Route de Riez
04 500 Allemagne en Provence
04 92 77 40 24

Marie Paule

On peut commander sur internet en allant sur le site
Cueilleur de Douceurs