

Sommaire

- Pays d'Apt, Terre de Goût, Pays de Couleurs
- Apt, capitale mondiale du fruit confit
- Un peu d'histoire
- L'art de confire, un savoir faire ancestral
- La confiserie industrielle
- L'économie actuelle
- Les fruits à confire
- Les trois sortes de fruits confits
- Comment conserver les fruits confits
- Diététique / Atouts nutritionnels
- Les spécialités gourmandes d'Apt
- La cuisine aux fruits confits de Serge Peuzin
- Quelques recettes
- Le Musée de l'aventure industrielle
- Visite de Kerry Aptunion
- La confrérie du fruit confit d'Apt
- Apt, site remarquable du goût
- Forfaits touristiques.

Informations pratiques

Comment se rendre à Apt en Luberon

- Par avion : - aéroport Avignon-Caumont (43 km)
- aéroport Marseille-Provence (70 km)
- En train : TGV Méditerranée à Avignon (53 km)
- En voiture : autoroute A7 – sortie Avignon (52 km)

Distance entre les sites principaux

Aix en Provence : 50 km
Arles : 75 km
Avignon : 52 km
Cavaillon : 32 km
Bonnieux : 11 km
Gordes : 18 km
Lourmarin : 19 km
Manosque : 37 km
Marseille : 77 km
Ménerbes : 23 km
Roussillon : 8 km
St Rémy de Provence: 51 km.



Contact: Martine di Cicco

Office du tourisme du Pays d'Apt
20 avenue Philippe de Girard
84400 Apt
Tél. 04 90 74 03 18 Fax. 04 90 04 64 30
www.luberon-apt.fr
m.diccco@free.fr

Pays d'Apt : Terre de Goût, Pays de Couleurs

Située au cœur du Parc Naturel Régional du Luberon, la ville d'Apt est une terre de vergers et de vignes, d'ocre et de lavande, aux villages pittoresques perchés sur ses collines ou blottis dans ses vallées.

La naissance de la ville est liée à la civilisation romaine avec la création de la cité d'**Apta Julia** sur le trajet de la via Domitia. L'agglomération gallo-romaine se développa peu à peu en une cité médiévale, siège de l'un des premiers évêchés de France. Au cours du XIIe siècle, grâce au grand marché du samedi qui perdure encore aujourd'hui, Apt se développa en un pôle commercial important, qui permit à l'artisanat local de prospérer.

L'histoire de l'artisanat local est liée à la terre. Inspirées par les couleurs des **ocres**, le développement des **faïenceries** a été favorisé par les besoins des **confiseries**, dont la matière première est directement issue des vergers du pays.

Riche d'un patrimoine historique et culturel ancestral, Apt est aujourd'hui une ville rassemblant les charmes de la Provence, des paysages préservés, aux spécialités artisanales et gastronomiques.

Apt, capitale Mondiale du Fruit Confit

Les raisons qui ont fait d'Apt, la capitale mondiale du fruit confit

Apt est la capitale mondiale du fruit confit tant par la qualité de sa fabrication artisanale que par la place prédominante de sa production industrielle. Mais la principale raison qui a fait d'Apt la capitale du fruit confit c'est sans aucun doute sa localisation, au cœur de cette terre de vergers.

La région provençale est en effet réputée pour sa production de primeurs et de fruits. Des trains complets partent chaque jour de Châteaurenard, de Cavaillon ou d'Avignon à destination des quatre coins de la France ou d'Europe.

Un sol fertile, convenablement irrigué par les canaux de la Durance et un soleil généreux qui mûrit les fruits, permettent à cette région de posséder de véritables jardins.

Cette position unique en terme d'approvisionnement en fruits frais, a très tôt favorisé la fabrication du fruit confit à Apt.

Déjà en 1365, les Aptésiens offraient des fruits confits au Pape Urbain V, alors en pèlerinage dans leur ville. Plus tard, au XVIIe siècle, Madame de Sévigné, dans une lettre à Madame de Grignan, sa fille, appelait la ville d'Apt « un chaudron à confiture ».

En 1868, l'Anglais Matthieu Wood découvre au détour d'un voyage, cette spécialité aptésienne et favorise l'ouverture du marché britannique. Ainsi, le XIXe siècle voit les grands confiseurs aptésiens s'imposer : Jaumard, Rambaud, Marliagues, puis Barielle, Bardouin, Reboulin, Piton, Gay, Vial, Blanc...

La vitalité de cette industrie ne s'est donc jamais démentie, et l'essor pris par les cultures fruitières dans les vallées de la Durance et du Calavon, dans les Alpes de Haute Provence et le Comtat Venaissin, permet d'envisager un développement continu et brillant de ce savoir-faire ancestral

Un peu d'histoire

L'histoire d'Apt, la romaine, remonte très loin dans le passé. Mais, c'est pourtant la confiserie qui l'a fait connaître de la manière la plus pacifique et la plus douce qui soit.

Au commencement artisanale, cette activité a abouti dans une petite ville relativement isolée à la présence de 12 usines produisant par centaines de tonnes dans le monde entier.

Les peuples de l'Antiquité confisaient avec du miel. Mais, grâce aux Croisades, on rapporte le sucre en Europe. En Italie, le confisage était très répandu. Aussi, il est probable que lors de l'établissement des papes en Avignon, les Italiens aient exporté leur technique.

En 1342, le pape Clément VI choisit le confiseur aptésien Auzias Maseta pour « **escouyèro en counfisarias** ». On a lu ensuite que les consuls de la ville d'Apt offraient chaque année à Clément VI et à Urbain V « 50 setiers de fruits confits avec du raisiné ». Plus tard, Benoît XIII nomme également un autre Aptésien, Battarelli, son écuyer.

Anne d'Autriche en pèlerinage à Apt en 1660 se voit offrir : « 6 livres de confitures sèches, 4 livres de dragées, et 3 livres et demi d'anis enrobé de sucre ». Des coings confits, des pâtes d'amande, des pralines et autres sucreries sont livrées au Marquis de Sade par Légier, confiseur à Apt. L'académicien Le Franc Le Pompignan retient de son passage à Apt en 1766 « le fameux nougat d'Apt, ce mets tant soit peu dur, qu'embaume la pistache ». Eugène Seymard au 19e s. édite « une histoire de la confiserie aptésienne ».

C'est ainsi qu'au cours des siècles, Apt assied sa réputation de « **ville des bonbons par excellence** ». En France, seules quelques villes sont spécialisées dans la confiserie. Aix se spécialise dans le calisson, Carpentras dans le berlingot. Apt restera à la première place de la confiserie noble des fruits au naturel.

L'art de Confire : un savoir-faire ancestral

Le confisage des fruits est une opération délicate et minutieuse qui demande de la patience, de l'attention et des connaissances techniques très précises.

« **Confire un fruit c'est remplacer son eau de végétation par un sucre** ». Ce phénomène d'osmose gouverne le confisage et fait des maîtres-confiseurs, de véritables alchimistes.

Les progrès techniques au fil des siècles ont sensiblement modifiés les procédés de fabrication, notamment pour ce qui concerne les matières sucrantes utilisées et les techniques de chauffage.

- **Les matières sucrantes**

A l'origine, les fruits étaient confits dans du **miel**, abondamment récolté dans la région. On continua à utiliser le miel « pour épargner **le sucre de canne** » importé d'Orient avec les Croisades, et coûteux.

Au début du XIXe s., le sucre de betterave, moins onéreux permet une plus large utilisation de cette matière. Cependant, le sucre ne présente pas l'avantage du miel qui, lorsqu'il est suffisamment chauffé, s'intervertit (c'est à dire qu'il ne se recristallise plus). A la fin du XIXe siècle, **le glucose** mélangé au sucre est introduit dans le processus de fabrication, et évite ce phénomène.

- **Les techniques de chauffage**

Traditionnellement, la fabrication artisanale se faisait dans des **poêlons** de cuivre placés sur des **fourneaux** maçonnés en brique réfractaire et chauffés au bois.

Au XIXe s., l'apparition de la vapeur modifie considérablement les procédés de fabrication. **La petite bassine**, qui est un récipient de cuivre muni d'un double-fond raccordé à la vapeur et fixé sur pied lui permettant de basculer remplace le fourneau et le poêlon. Puis les techniques de chauffage **au bain-marie** prennent le relais.

Cependant, bien que ces apports technologiques aient contribué à une ère d'industrialisation du fruit confit à Apt, le processus de fabrication reste fidèle à la méthode traditionnelle:

1. Les fruits sont tout d'abord soigneusement sélectionnés. Seuls **les plus beaux fruits du verger sont utilisés** afin qu'ils conservent leur belle apparence. Ils sont ensuite préparés avec soin : les fruits sont dénoyautés (jadis à la main, aujourd'hui à la machine), les agrumes « tournés » (pelés) afin d'éviter leur racornissement pendant le confisage, les poires et les melons pelés, certains fruits sont même évidés.
2. Dans un second temps, **les fruits sont stockés dans un bain d'eau soufrée**. Cette opération permet de les conserver en parfait état avant de les confire mais aussi de faciliter la pénétration des matières sucrantes. Ce procédé a permis aux confiseries d'étaler leur activité tout au long de l'année car « avant d'être des confiseurs, les industriels du fruit doivent être des conservateurs ».
3. Vient ensuite **le blanchi** qui consiste à plonger les fruits dans l'eau bouillante pendant quelques minutes puis à les rafraîchir dans plusieurs bains d'eau claire. Cette opération prépare le fruit à la mise au sucre en détendant ses fibres et en éliminant toute trace de soufre.
4. Le confisage proprement dit commence alors avec **la mise au sucre**. Les fruits sont immergés dans un sirop léger porté à ébullition quelques minutes puis ils sont refroidis lentement dans leur bain et réservés jusqu'à la prochaine chauffe. Cette opération, appelée **la cuite**, est répétée jusqu'à une quinzaine de fois pour certains fruits.
5. Entre chaque cuite, le sirop est équilibré en sucre afin de le concentrer progressivement puis il est simplement réchauffé. Cette opération est appelée **la façon**.
6. Une fois confits, les fruits sont égouttés pendant au moins 24 heures sur des grilles. Après l'égouttage, ils peuvent être glacés, ce qui leur confère une esthétique parfaite tout en préservant leur moelleux et leur saveur. Le confisage comprend plusieurs cuites et façons et s'étale sur plusieurs semaines voire plusieurs mois pour certains fruits.

* extrait des Fruits Confits d'Apt de Elie Marcel Gaillard

La confiserie industrielle

La 1ère génération d'industriels

Vers la fin du XIXe siècle, les fruits confits d'Apt ont un tel succès que les fabricants se consacrent presque exclusivement à cette production en particulier. Certains vont même équiper leur atelier afin de développer au mieux la fabrication des fruits confits.

Cette orientation progressive vers la seule production des fruits confits formera la première génération des fabricants d'Apt. Ceux-ci vont dominer le monde de la confiserie depuis le début l'industrie du fruit confit et établir leur renommée.

Parmi cette première génération, on retrouve : Jaumard, Rambaud, Mariagues, Bardouin, Barrielle, Caffarel, Reboulin, Piton, Blanc, Vial.

Historique d'Aptunion

C'est après la deuxième guerre mondiale que les premiers signes de regroupements entre fabricants de fruits confits se sont fait ressentir. En effet, la jeune génération des confiseurs, estime que le fonctionnement de leurs entreprises est maintenant dépassé. Ils souhaitent maîtriser de nouvelles méthodes de gestion, intégrer leurs entreprises dans un monde industriel en mouvement.

C'est en 1959 que trois des plus importants fabricants de fruits confits d'Apt (Jean Barrielle, André Piton et Jean Roux) rencontrent lors d'une réunion M. Coret, président de la Societex, spécialisée dans le conseil et l'organisation des entreprises. La Societex fut donc chargée d'étudier un regroupement.

Les fabriques Gay et Piton ont été les premières à se rapprocher. Puis début 1961, venaient s'y joindre, Barrielle, Ainé, Jaumard, Rambaud et la SIFCA. Ainsi naissait Aptunion, union de fabricants de fruits confits d'Apt.

Dès 1961, les achats de fruits sont faits en commun. Fin 1961, M. Coret décide qu'à partir de 1962, Aptunion doit se transformer en Société d'exploitation. Fin 1968, les actions sont versées à la société COPAFI (Consortium Parisien de Participation Financière), société financière et holding du groupe Aptunion, dont Jean Barrielle est PDG.

En 1970, Aptunion est devenue une Société Anonyme au capital de 6 millions de francs. Petit à petit, on va assister à un 'mélange' du personnel de chaque fabrique, et à une vaste réorganisation des moyens de production et de vente. Aptunion représente les sociétés familiales suivantes: Barrielle Ainé, Gay, Jaumard, Piton, Rambaud, SIFCA, auxquelles se sont ajoutées, absorbées ou contrôlées, Grossi-Rastouil, Blanc & Clérici, Mariagues, Sopralco, DIALCO, Aptafruits, BLP (British Preserved Ltd). Au total, cela fait donc 14 sociétés, chacune dotée de son réseau de vente. Sans compter les filiales à l'étranger, soit un total de 25.

Dès 1976, la quasi totalité des fabriques familiales de fruits confits d'Apt a disparu, et Aptunion se trouve intégré à un vaste ensemble international. Plus tard, Aptunion diversifiera sa production.

L'économie actuelle

Les artisans confiseurs

1. L'approvisionnement (chez l'agriculteur ou par courtiers)
 - 500 Kg de cerises dénoyautées par COPEBI
 - Abricot rosé : Buis des Baronnies
 - Poire : La Javie (04)
 - Clémentine : Corse
 - Prune, pêche et melon : région proche
 - Figue marseillaise : Cotignac, Salernes
2. Production annuelle (approximative)
 - 10 tonnes par an de produits finis
3. Commercialisation
 - Clients régionaux
 - Touristes
 - Pâtisserie de luxe : Paris, Lyon...
4. Cycle de vente
 - Été : les fruits rentrent
 - Noël : période de vente.

Les confiseurs industriels

1. L'approvisionnement (chez le producteur ou par courtiers)
 - Pour les préparations de fruits
 - § Fraise : Pologne
 - § Abricots : Italie
 - Pour les fruits confits
 - Cerise : 90% Vaucluse, 10% Gard
 - Melon, rave, pastèque, prune : région
 - Angélique : Clermont Ferrand
 - Clémentine : Corse
2. Production annuelle (approximative)
 - 14 000 tonnes par an de fruits dont 10 000 tonnes de bigarreau (30t/j)
 - 15 000 tonnes de préparation fruit
3. Commercialisation
 - 70% des fruits confits à l'exportation dans 60 pays (Angleterre = 7 000t/an, Italie, Hong Kong, Japon, Etats-Unis)
 - Préparation fruit : Yoplait, Chambourcy
4. Cycle de vente
 - Janvier à juillet : marché calme
 - Août à septembre : reprise avec l'Angleterre.

Fabrication à l'industrielle

-On trie, puis on dénoyaute des fruits
-On les blanchit pour détendre les fibres
-On plonge les fruits dans un sirop léger : 12% de sucre
-Le lendemain, dans des chaudrons à double fond, on amène à ébullition, apport de sucre, refroidissement et repos de 24 h.
-On répète l'opération 15 fois, étalée sur un mois à un mois et demi pour certains fruits
-Pas d'apport de produits chimiques.
-Nouvelle ébullition.

Traitement manuel
Prix de revient élevé

Fabrication industrielle

-Bassin d'appel puis équeutage
-1^{er} tri : fruits tachés détectés par cellule optique
-Calibrage puis dénoyautage
-2^e tri : fruits brisés par dénoyautage
-Rinçage
-Mise au sucre : sirop léger
-Coloration (E 127)
-Ecoulage
-Étuvage 10 jours - 2 jours : refroidissement
-Tri manuel.

Chaînes automatisées
Prix de revient bas

Les Fruits à confire

Au début de la belle époque des fruits confits, la variété des fruits à confire était très large. On confisait communément les melons, les abricots, les fraises « Mouto » ou « Royales », les cerises bigarreaux, les raisins muscat, les pêches et les poires, les prunes et les figues, les écorces d'orange amers et les citrons, les cédrats, les chinois et poncires (agrumes en provenance d'Italie)

Nos maîtres confiseurs excellaient aussi dans le confisage plus délicat des **noix**, des **amandons** et des **noisettes**, mais aussi des fleurs telles que les **violettes**, les **pétales de roses** et même les **feuilles de vigne** qui étaient utilisées pour orner les coffrets et les boîtes de fruits confits assortis.

Les artisans se déplacent **aux quatre coins de Provence** pour rapporter les meilleures variétés de fruits à confire, les plus fruits à la plus belle apparence. Il est pour eux, essentiel de cueillir à maturité afin d'obtenir un produit de haute qualité. Les fruits des vergers de la région tels que les melons et les pêches de Cavaillon, les prunes et les melons de Gargas, les fraises de Carpentras ou les abricots des Beaux de Provence sont privilégiés par les confiseurs locaux. Certains fruits sont cependant importés des régions voisines ; c'est le cas des petites figues « marseillaises » du Var, des petites poires des Hautes Alpes ou encore des clémentines de Corse.

Les fruits font l'objet d'un calibrage minutieux car leur belle apparence est primordiale.

Certains fruits, tels que les poncires, ne sont plus confits aujourd'hui faute d'approvisionnement ; d'autres plus exotiques, comme les **ananas**, les **kiwis** ou les **kumquats**, ont en quelque sorte pris le relais.

Actuellement, alors que les confiseries artisanales confisent les fruits les plus délicats et approvisionnent les pâtisseries de luxe de Lyon et de Paris, la production industrielle s'est concentrée sur les cerises bigarreaux et sur les pastèques, qui débitées en petits cubes, sont utilisées par les biscuitiers et pâtisseries industriels. Toutefois, les grandes industries de confiserie aptésiennes, soucieuses de maintenir une certaine tradition, fabriquent également des fruits confits à grande échelle.

Les trois sortes de fruits confits

- **Les fruits confits égouttés**

Ce sont ces fruits qui « collent aux doigts », les plus courants et les plus utilisés en pâtisserie. Les Aptésiens, fins connaisseurs, les préfèrent à tous les autres.

L'égouttage consiste à séparer le sirop et les fruits. Le procédé artisanal consiste à égoutter les fruits soit sur des grilles, soit en utilisant une passoire.

- **Les fruits confits glacés**

Glacer un fruit, c'est l'enrober d'une fine pellicule de sucre glace. Ce sont les fruits confits les plus connus. Chez les confiseurs, on les distingue sous le terme de « fruits nobles ».

- **Les fruits confits cristallisés au candi**

Les fruits glacés résistent mal aux climats chauds et humides, c'est pourquoi on a trouvé une autre manière d'enrober les fruits confits en recristallisant le sucre sur les fruits. Enrobés de cristaux scintillants, ils sont véritablement beaux et conservent leur éclat durablement. Actuellement, peu de confiseurs les proposent ce type de fruits confits à la vente.

Comment conserver les fruits confits

Les fruits confits artisanaux sont des produits naturels qui ne comportent aucun conservateur. Les confiseurs recommandent de les préserver de l'humidité et de la chaleur. Dans ces conditions, on peut les conserver au moins 6 mois.

Diététique/Atouts nutritionnels

Des fruits et du sucre : c'est tout. Grâce à ce produit, oubliés les arômes et les parfums artificiels. Les gourmets retrouvent ici le vrai goût des fruits ; les gourmands revendiquent avant tout, le plaisir ...

Les spécialités gourmandes d'Apt

A l'origine, Apt produisait d'innombrables confiseries de sucre : chocolat, pastilles de menthe, pâte de coing et d'amande, nougats, pralines, si bien que même les poètes évoquaient ces spécialités d'Apt : **«Dans Apt savourez, au gré de vos caprices, Des sucres imitant de charmants édifices, Des palais de bonbons ..»**. Au cours du XIXe s., les fruits confits ont peu à peu triomphé des autres friandises. Mais aujourd'hui, les confiseurs créent à nouveau de succulentes douceurs, si bien que la ville mérite toujours autant sa réputation de **«chaudron à confiture»**.

Les fruits confits et la confiture de fruits confits

Ils sont sans conteste les produits qui ont fait la notoriété d'Apt. Leur fabrication est née non de la gourmandise particulière des aptésiens mais bien de la nécessité de conserver les fruits qui abondent dans les vergers.

Au Moyen Age, les fruits confits étaient appelés « confiture sèche ». Aujourd'hui on trouve chez nos confiseurs des fruits confits de toute sortes et de la confiture de fruits confits qui est fabriquée à base de fruits confits déclassés. Aussi, appelée aussi « confiture tous fruits », elle mêle les saveurs acidulées des agrumes, celles plus douces des abricots, ou bien l'onctuosité des figues.

Le rameau de Fruits confits

En Provence, la modeste branche d'olivier bénie par le prêtre le dimanche des rameaux était autrefois remplacée par un magnifique bouquet de fruits confits, de friandises et de rubans. Les enfants apportaient à la messe ce rameau pour le faire bénir. Cette célébration était alors aussi festive que celle de Noël.

Les spécialités pâtisseries

- **Le Gâteau des rois.** Pour l'Epiphanie, les Provençaux « tirent les rois » en partageant la brioche traditionnelle ornée de fruits confits d'Apt. Autrefois, alors que les plus pauvres ne pouvaient s'offrir qu'une brioche garnie de quelques bigarreaux confits, les familles les plus aisées offraient un gâteau des rois abondamment couverts de fruits nobles : tranches de melon, abricots, pêches et angélique.
- **Le Galapian** est une tarte à la crème d'amandes et aux fruits confits dont la recette fut créée par Alain Bouchard, artisan pâtissier-confiseur, en 1994 à l'occasion d'un concours organisé par la Confrérie du Fruit Confit d'Apt.
- **L'Aptésien**, créé par Jean-Christophe Rousset, est une mousse vanillée garnie de savoureux fruits confits.
- **L'Amarena**, également créée par Jean-Christophe Rousset, est un biscuit à la pistache couvert d'une mousse au goût délicat de vanille et de cerise, et garni de cerises Amarena, qui sont des griottes pré-confites au sirop.
- **La Tarte du Luberon** de la pâtisserie-confiserie Au Pierrot Blanc, est une fine pâte sablée fourrée de délicieuse confiture d'Apt.
- **Le Grafilon**, spécialité du Pierrot Blanc, est une sorte de clafoutis aux amandes et aux cerises. La saison des cerises étant courte, vous ne le trouverez qu'en saison, pendant le joli mois de mai.

Le Nougat et l'Ocre de Nougat

Très simple à confectionner (le miel et les amandes, qui sont des produits communs dans la région, suffisent à sa composition), le nougat s'est développé très tôt en une production artisanale importante. Cette tradition du nougat se perpétue au travers d'une spécialité aptésienne: l'Ocre de Nougat. Il s'agit d'un petit pavé de nougat tendre, délicatement parfumé à la lavande, l'orange, ou la rose, saupoudré de cacao et de sucre glace. Pour cette création originale, Jean-Christophe Rousset s'est inspiré par les falaises d'ocre du Colorado provençal à Rustrel.

Les confiseries au sucre et le chocolat

Tout au long du XIXe siècle, à « la belle époque », une production significative de **confiseries de sucre** existait à Apt. De nos jours, bien que l'industrie du fruit confit se soit imposée de façon magistrale, les confiseurs aptésiens conservent les secrets de la fabrication des dragées, pâtes d'amande, calissons, pralines au sucre, pastilles de menthe, sucres raffinés, cassonades et fleurs cristallisées.

Il en est de même pour **le chocolat** qui est encore très utilisé par les confiseurs aptésiens. L'engouement généralisé qu'il suscita tout au long du XIXe siècle ainsi que son approvisionnement facile en provenance d'Espagne, avait développé sa fabrication à Apt, au point qu'une usine s'était spécialisée dans cette confection, la « Chocolaterie Bertrand Frères ».

La lavande

La pâtisserie Pierrot Blanc aime la lavande des hauts plateaux. Pour la mettre en valeur, le pâtissier a créé une crème glacée subtilement parfumée à la lavande et une guimauve fabriquée à l'ancienne, au même parfum.

Les bonnes adresses

Confiseries industrielles

- ❖ Kerry Aptunion route d'Avignon tél : 04 90 76 31 43
- ❖ Maison Marliagues ZI route de Gargas tél : 04 90 74 15 30

Confiseries artisanales

- Le Coulon – Confiserie Jean Ceccon 60 quai de la Liberté tél : 04 90 74 21 90
- Confiserie Marcel Richaud 48 quai de la Liberté tél : 04 90 74 13 56
- Confiserie Saint Denis – Denis Rastouil RN 100 Les Beaumettes tél : 04 90 72 37 92

Confiseurs Pâtissiers

- ❖ Pâtisserie Alain Bouchard 34 rue des Marchands tél : 04 90 04 84 71
- ❖ Pâtisserie Vallocco 129 place de la Bouquerie tél : 04 90 74 20 52
- ❖ Pâtisserie Au Pierrot Blanc 55 rue des Marchands tél : 04 90 74 12 48
- ❖ Pâtisserie Rousset 196 rue des Marchands tél : 04 90 74 01 93.

La cuisine aux fruits confits de Serge Peuzin

Serge Peuzin anime les fourneaux de l'Auberge du Luberon.

« Maître cuisinier de France », le chef a officié dans des établissements aux couleurs méditerranéennes : l'Escale** à Carry-le-Rouet, l'Ermitage Meissonnier ** aux Angles, puis le Moulin de Vernègues à Sénas.

Au début des années 80, Serge Peuzin ouvre sa maison à Apt.

Rapidement recommandé par les guides Français et étrangers, le chef affirme sa personnalité, une cuisine Provençale, aux parfums du Luberon : on le rencontre chaque semaine, muni de son fameux couffin, sur le marché d'Apt.

Serge Peuzin ne fait qu'un avec sa cuisine. Produits du terroir et passions l'inspirent. Grand maître de la Confrérie du fruit confit d'Apt, il crée un équilibre parfait sucré/salé en travaillant la spécialité d'Apt.

Son menu baptisé « **Ma Cuisine aux Fruits Confits** » propose le Foie gras de canard poêlé aux fruits confits du Pays d'Apt, la Lotte cloutée aux orangettes confites rôtie au romarin et lard paysan, petite rate écrasée au jus, la Mijotée d'épaule d'agneau de lait aux fruits confits, avec une compote d'oignons au parfum Berbère, la Bouchée de chèvre chaud aux poires confites au Marc et, pour finir, les Gourmandises du chariot des 13 desserts.

Auberge du Luberon – tél. 04 90 74 12 50 www.auberge-luberon-peuzin.com

Quelques recettes à base de fruits confits

Abricots mûrs confits

Dénoyautez les abricots mûrs entiers : d'un côté du fruit, pratiquez une petite fente; avec la pointe d'un couteau poussez le noyau vers l'extérieur par le côté opposé.

Jetez les abricots dans une eau très chaude. Retirez-les du feu au fur et à mesure qu'ils remontent à la surface. Plongez-les alors dans de l'eau froide.

Faites un sirop avec 4 livres de sucre et 1/2 l d'eau. C'est la mise au sucre. Versez les abricots dans le sirop. Faites bouillir pendant 1 heure, retirez les fruits, puis laissez refroidir.

Donnez un autre bouillon; laissez refroidir à nouveau.

Pour compenser l'évaporation, rajoutez entre chaque bouillon un peu de sirop. Il faut au minimum 3 bouillons, espacés de préférence sur plusieurs jours, car le sirop doit pénétrer lentement dans le fruit.

Le Galapian

Pâte à tarte : 100g de beurre - 60g de sucre glace - 20g d'amandes en poudre - 1 oeuf - sel - vanille - 160g de farine.

Mélanger dans l'ordre. Laisser reposer au réfrigérateur 2 heures.

Appareil aux amandes : 4 blancs d'oeuf - 40g de sucre - 120g de poudre d'amandes - 80g de sucre.

Monter les blancs en neige avec les 40g de sucre. Tamiser la poudre d'amandes avec les 80g de sucre. Faire le mélange blancs et amandes/sucre.

Sirop de miel : 8 cl d'eau - 80g de miel de lavande. Porter à ébullition en remuant.

Foncer un cercle à tarte de 24cm de diamètre et 1,5 cm de hauteur en pâte à tarte. Disposer les tranches de melon jaune confit coupées à 3mm d'épaisseur. Garnir en dôme avec l'appareil aux amandes. Décorer avec des cerises confites et de l'angélique. Cuire au four à 220° pendant 12 à 15mn. Une fois cuit, glacer avec un sirop au miel .

(Cette spécialité d'Apt,est née en octobre 94, à la suite d'un concours lancé par la Confrérie du Fruit Confit d'Apt, aux professionnels des métiers de bouche. Elle a été élaboré par Alain Bouchard).

Le Musée de l'aventure industrielle du Pays d'Apt

Le Musée de l'aventure industrielle du Pays d'Apt a ouvert ses portes en juillet 2003. Il constitue la 3^e étape d'un itinéraire par lequel le visiteur attentif et curieux est invité à découvrir l'histoire de cette région et de ses habitants. Les 2 premières étapes de ce voyage historique sont constituées par :

- **Le Musée de Paléontologie** du Parc naturel régional du Luberon créé en 1988, qui présente le Pays d'Apt et le Luberon avant l'apparition de l'homme.
- **Le Musée d'histoire et d'archéologie**, installé rue de l'Amphithéâtre depuis 1970, qui parle de l'histoire des hommes à partir des témoignages matériels que nous ont laissés les sociétés successives, de la Préhistoire jusqu'au milieu du XVIII^e siècle.

A travers **l'histoire de l'époque industrielle**, ce musée présente les étapes essentielles et les principaux aspects d'une véritable aventure qui, à travers les périodes de prospérité et de crise, continue depuis le XVIII^e siècle de façonner l'histoire du pays et la vie de ses habitants. L'activité industrielle du Pays d'Apt se caractérise par la transformation des 3 principales ressources naturelles de la région : **l'ocre**, pour fabriquer les pigments de couleurs, **l'argile** pour les faïences et les céramiques architecturales, **les cultures fruitières** pour la fabrication des fruits confits. Autour de cette trilogie se sont également développés quelques activités annexes, comme la mécanique, l'extraction du soufre, la fabrication des emballages...

Le musée est installé dans une partie de **l'ancienne usine de fruits confits Marliagues**, qui occupait tout un quartier du centre-ville, et dont quelques aspects ont été conservés, en particulier dans les espaces extérieurs.

La cour intérieure

Des panneaux didactiques présentent deux des éléments essentiels du fonctionnement de l'ancienne usine : la chaudière et les cuves de stockage des fruits et récapitulent **l'histoire du quartier et de l'usine** au cours des deux derniers siècles. A la fin du XVIII^e siècle, c'est un quartier d'habitation et de commerces groupé autour de l'ancien hôtel de ville ; au milieu du XIX^e, s'installe une des plus grandes usines de fruits confits jusqu'en 1985..

Le rez-de-chaussée

Un service d'accueil et une boutique de produits régionaux et de documentation, en particulier sur l'artisanat, les industries et l'histoire récente du Pays d'Apt. Ce lieu est aussi utilisé régulièrement comme salle d'expositions temporaires. Au même niveau, une salle de réserve pour le matériel lourd, a été conçue comme une galerie de machines ouverte ponctuellement à la visite.

Au 1^{er} étage sont présentées les sections suivantes :

- **L'Allégorie de l'industrie**, œuvre du sculpteur Poitevin (1764-1816), une véritable mise en scène de l'idéologie des fabricants industriels des XVIII^e et XIX^e siècles, formés à l'école de Diderot.
- **Une ville et son pays** (XVIII^e – XX^e). Plan intra-muros, à la fin du XVIII^e siècle, avant la révolution industrielle ; maquette de la ville industrielle montrant l'emplacement des différentes usines et moulins ; cinq cartes du Pays d'Apt consacrées à la géographie physique, aux ressources minérales, à l'hydrologie, à l'occupation du sol et aux cultures fruitières ; projection en boucle de photographies anciennes sur la ville au début du XX^e siècle.
- **Les fruits confits : histoire, technique et société**. La récolte, le traitement et la préparation du fruit avant le confisage (machine à peler, à équeuter, à dénoyer) ; l'évolution des techniques de confisage : feu direct, bassine à vapeur, bain-marie, étuve... ; l'égouttage et le conditionnement des fruits ; emballages, étiquettes imprimées, archives des usines... ; exportation des fruits confits dans les pays du monde.
- **L'exploitation et le raffinage de l'ocre : histoire, technique et société**. Photos et dessins des différents types d'exploitation en carrière ou en galeries ; dessins et photos des systèmes de lavage et décantation ; présentation des principales machineries de la chaîne de raffinage de l'ocre : brise-mottes, différents types de broyeurs, blutoir, élévateurs à godets... ; conditionnement et emballage des pigments : ensacheuses, différents types de balances... ; le

fonctionnement des usines : maquette, plans et photos ; organisation et rythmes du travail ; les produits fabriqués et les types de pigments ; expéditions dans les pays du monde.

- **Les activités annexes : le soufre et les ateliers de mécanique.** Cartes, plans et photos d'une extraction de soufre dans la région d'Apt, maquette du four à soufre, présentation d'échantillons. Reconstitution d'un atelier de mécanique (années 1920/30) : tour à métaux, forges, machines à meules, scie, plieuses à taules ; affiches sur la sécurité du travail...

Le deuxième étage

Des faïences fines d'Apt et aux céramiques architecturales : histoire et technique.

- Reconstitution d'un atelier de potier / faïencier (fin 19^e / début 20^e) : tours et outils, collection de moules, archives...
- Céramiques architecturales : carreaux et pavements, tuiles et briques.
- Exposition de 250 pièces en faïence fine, du milieu du 18^e siècle à la fin du 20^e siècle.
- Présentation de deux montages vidéo : la fabrication des faïences fines, la fabrication des carreaux en terre vernissée.
- Une partie du 2^e étage est également consacrée aux locaux administratifs, salle de travail pour dessins et photos, possibilité de transformer certaines zones en **espaces pédagogiques**, ce qui permettra à ce musée d'être un outil de travail, d'instruction et de pédagogie à destination de tous les publics.

Visite de Kerry Aptunion: La plus grande fabrique de fruits confits du monde

Visites

Groupes : toute l'année sur rendez-vous

Particuliers : pendant les vacances scolaires

capacité d'accueil : 50 personnes

durée : 1 heure

tarif : gratuit

Programme de la visite :

- accueil
- présentation de la société en vidéo
- visite d'un atelier de fabrication de la cerise, entièrement robotisé ou d'un atelier artisanal de confiserie de fruits nobles
- dégustation

Au magasin/usine :

Représentation vidéo et dégustation - du 1er janvier au 31 Décembre : du lundi au samedi inclus 9/12h et 14/18h en été, ouvert le dimanche.

Contact:

Magasin de détail Kerry Aptunion route d'Avignon tél. : 04 90 76 3143.

La chanson de l'ouvrière confiturière

Ecrite dans les années 20, cette chanson est restée dans les mémoires locales.

C'est l'ouvrière-confiturière
Qui vient d'faire votre béguin
Et je le trouve étonnant
Car elle ne fait pourtant
Pas d'manières.
C'est bien certain,
Pas poseuse
Toujours rieuse
Et charmeuse..
Vous voyez bien
Qu'tout en faisant des abricots
Des poir's ou des bigarreaux
On peut plaire
Aux Parisiens !

La confrérie du fruit confit d'Apt

« Maintenir vivace la réputation du Fruit Confit d'Apt,
et faire connaître ce produit original
de la gastronomie provençale ».

Cette association a été créée en 1992 par Serge Peuzin, maître cuisinier de France, et des personnalités locales intéressées par la confiserie.

A l'exemple de l'aptésien **AUZIAS MAZETA**, intronisé "Ecuyer en confiture" par le Pape Clément VI en 1348, la Confrérie anime le petit monde de la gourmandise par des intronisations de personnalités, concours, ainsi que par un salon de la confiserie, au succès grandissant.

Contact:

Le grand maître Serge Peuzin, à l'Auberge du Luberon - Faubourg du ballet 84400 Apt
tél. 04 90 74 12 50.

Apt, site remarquable du goût

Depuis 1995, 113 Sites remarquables du goût ont été labellisés sur la base des critères suivants:

PRODUIT

L'existence d'un ou plusieurs produits ayant une histoire, bénéficiant d'un signe de reconnaissance et identifié(s) comme symbolique(s) du territoire ou du bâti concerné.

PATRIMOINE

La présence d'un patrimoine à l'esthétique exceptionnelle et directement liée au(x) produit(s), susceptible de provoquer l'émotion, du fait de la qualité paysagère et architecturale.

ACCUEIL

La possibilité d'un accueil touristique sous formes de visites, de dégustations et de séjours.

HOMMES

L'organisation des acteurs autour du Site remarquable du goût, pour en décliner les quatre facettes que sont les dimensions agricole, touristique, culturelle et environnementale.

Les Sites remarquables du goût désireux de promouvoir le concept et de se faire connaître en France et à l'étranger se sont regroupés dans une association loi 1901, l'association des Sites remarquables du goût.

Les membres de l'Association des Sites Remarquables du Goût assurent aux consommateurs et visiteurs une attention particulière sur les dimensions agricoles, touristiques, culturelles et environnementales de leurs sites. L'outil central de cette association est un site internet :
www.sitesremarquablesdugout.com.

Forfaits touristiques

L'agence **Un autre séjour** s'associe au développement durable en proposant visites ou escapades de plusieurs jours, sur les thèmes du patrimoine, de la nature, des savoir-faire, élaborés en concertation avec le Parc naturel régional du Luberon.

Un suivi de qualité pour toutes les prestations sélectionnées - Les prestataires, hébergeurs, restaurateurs, transporteurs, activités et accompagnateurs sont rigoureusement sélectionnés. Ils font tous l'objet d'un suivi régulier dans le cadre d'une Charte qualité, basée sur le respect des critères de la «Charte européenne du tourisme durable dans les espaces naturels protégés» et de la «Marque Parc».

La convivialité au rendez-vous – Pour la qualité de l'accompagnement et la convivialité des rencontres avec les habitants, ces escapades sont destinées à des groupes constitués ou individuels regroupés sur une base de 4 à 16 personnes.

Un transport raisonné – Des transports collectifs et regroupés sont utilisés dans un souci de confort et de préservation de l'environnement.

Une assistance permanente - Un correspondant par Parc veille au bon déroulement du séjour.

Une production répartie selon 3 thématiques : patrimoine, nature et savoir-faire

Des visites du PATRIMOINE local (bâti, architecture, monuments, histoire du territoire), des balades d'observation de la NATURE (faune, flore, environnement, milieux naturels, paysages), la découverte de SAVOIR-FAIRE régionaux (gastronomie, agriculture, art ou artisanat).

Ces thèmes sont abordés à travers 3 types de produits, accessibles à la journée ou assemblés entre eux pour **composer** un séjour de plusieurs jours :

- **les séjours à thème** «Patrimoine, Nature, Savoir-faire» sont composés d'éléments de l'offre locale choisis en concertation avec chaque Parc et constitués par l'association de 5 types de prestations : accompagnement, activités, hébergement, restauration et transport, l'animation est assurée par un habitant du Parc, un des «visages de France». Le programme : la veille : un hébergement, un dîner et une soirée; le lendemain : un petit-déjeuner, les transports dans le Parc durant la journée, l'accompagnement, un déjeuner et des activités matin et après-midi.

- **les journées à thème** «Patrimoine, nature, savoir-faire» : Composées d'un accompagnement, d'activités matin et après-midi, déjeuner et transports dans le Parc durant la journée. Sans hébergement, elles s'adressent ainsi à des personnes habitant à proximité ou à des personnes souhaitant elles-mêmes choisir et réserver leur mode d'hébergement.

- **les journées «Liberté»** : en complément des produits précédents, comprennent uniquement l'hébergement en ½ pension (1 dîner +1 nuit+1 petit-déjeuner) et sont accompagnées de suggestions de visites, balades ou circuits locaux.

Un séjour géo-touristique original dans le Parc naturel régional du Luberon – Au programme :

Jour 1 - Luberon terre de géologie

- lecture géologique de paysages sur la chaîne du Luberon, les monts de Vaucluse, les collines multicolores du massif des ocres, et présentation de la géologie locale.
- approche des temps géologiques à travers l'exposition « D'Apt à l'Aptien, le découpage du temps ».
- parcours dans la ville d'Apt, découverte de l'histoire de la faïence locale au musée de l'aventure industrielle et d'un atelier encore en activité où les faïenciers exerceront, devant vous, leur savoir-faire.

Jour 2 - Mémoire de roches

- découverte de la réserve naturelle géologique du Luberon et son patrimoine paléontologique.
- à la rencontre des roches et de l'histoire géologique du Luberon au cours d'une balade à pieds à travers la réserve géologique.
- sur la trace des rhinocéros du Luberon à la dalle à empreintes de pas de mammifères de Viens.

Jour 3 - Une plongée dans l'ocre et la couleur

- comprendre du traitement des sables ocreux, du lavage à la décantation, jusqu'à la cuisson.
- initiation aux techniques traditionnelles de peinture et réalisation d'un nuancier.
- découverte géologique et paysagère du village et du sentier des ocres de Roussillon.

Jour 4 - Apt, capitale mondiale du fruit confit, Site remarquable du goût

- histoire de la production des fruits confits dans la région, illustrée par la visite commentée du musée de l'aventure industrielle.
- déjeuner aux fruits confits, élaboré par un maître-cuisinier de France. illustration de la diversité des productions actuelles à base de fruits confits par les visites d'une usine et d'artisans-confiseurs.