



Sur le Sentier des Bergers

ÉPICERIE FINE

Une gamme d'épicerie fine
où tradition et modernité
se déclinent en saveurs subtiles.

DOSSIER DE PRESSE



Contact Presse: Manon Héral
manon@sentierdesbergers.com
07.78.84.55.13

www.surlesentierdesbergers.com



Sur le Sentier des Bergers : 10 ans déjà !

Il y a tout juste 10 ans, un amoureux de la nature et des bonnes choses créait *Sur le Sentier des Bergers*, une marque de produits fins aux recettes uniques et 100% artisanales.

Ayant une forte attirance pour les bons produits de terroir, naturels et sans OGM, j'avais pour projet la création d'une marque provençale et méditerranéenne de produits gourmets 100% artisanaux.

Lorsque j'ai appris que la société *Sur le Sentier des Bergers* était à reprendre, j'ai goûté les recettes et en suis tombée raide dingue !

Ayant complètement adhéré aux valeurs de la marque et adoré les produits, je n'ai pas hésité une seconde avant de sauter sur l'opportunité.

C'est ainsi qu'en novembre 2018, à 27 ans, je reprenais les rênes de la société avec de grandes ambitions pour cette marque artisanale et provençale.

J'ai aujourd'hui des projets plein la tête à court et moyen terme: création d'une gamme sucrée, d'une gamme 100% bio, développement à l'international...



Manon Héral, gérante

Notre secret ?



Des recettes uniques

Élaborées en collaboration avec les meilleurs artisans régionaux, en Provence (France) et dans le Piémont (Italie).



Des fabrications artisanales

Pour conserver les saveurs authentiques de nos recettes, tous nos produits sont élaborés de façon traditionnelle, grâce à des savoir-faire régionaux transmis de génération en génération.



Des produits locaux

Nos recettes sont élaborées à base de matières premières locales et de saison.



Un minimum d'ingrédients

Nos recettes sont élaborées sans additif, et avec un minimum d'ingrédients. Pour preuve, tous les ingrédients de nos produits sont inscrits sur l'étiquette avant, juste en-dessous du nom du produit !

Contact Presse: Manon Héral
manon@sentierdesbergers.com
+33(0)7.78.84.55.13



Sur le Sentier des Bergers

Une belle histoire à partager, à déguster, où se mêlent authenticité et saveurs d'ailleurs...

Héritière d'une longue tradition d'échanges montagnards, cette marque originale applique ce principe innovant : adapter les recettes d'hier aux palais d'aujourd'hui, en donnant aux « trésors culinaires » des inspirations nouvelles.

Quand la qualité se nourrit d'originalité... pour sublimer les produits de terroir.



Notre philosophie

Le mélange des saveurs reste la source de toute cuisine inventive, où les influences nouvelles réveillent les goûts d'autrefois.

Notre vocation : mêler saveurs anciennes et tendances nouvelles pour créer des instants de partage autour de produits originaux.

Perpétuer les valeurs des **fabrications artisanales**, en créant des **recettes uniques** avec des produits locaux, et un **minimum d'ingrédients**.

Nos créations culinaires

Une collection de tartinales artisanales et provençales : tapenades et crèmes de légumes à tartiner sur nos pains d'apéritif fabriqués à la main.

Des terrines artisanales fabriquées à base de porc labellisé élevé en plein air dans les Hautes Alpes.

Des tagliatelles séchées sur des plateaux en bois, et des risotti Carnaroli merveilleusement crémeux.

Des sauces et pestos italiens, traditionnels et gorgés de soleil...

Et pour les plus gourmands... des créations aux truffes (100% italiennes), et autres délices gourmets ...



Une palette unique de créations culinaires exclusives

A découvrir, plus de 120 références gourmandes artisanales: pâtes traditionnelles, risotti, truffes, sardines, terrines et tartinables provençaux ...

Autour de l'apéritif

Mille saveurs pour réinventer les apéritifs ...

LES TARTINABLES: 16 CRÉATIONS ARTISANALES AUX SAVEURS SUBTILES

Élaborées avec passion dans les Alpes de Haute Provence, ces recettes artisanales rivalisent de saveurs et de finesse.

Les crèmes de poivrons, d'artichauts ou encore de tomates confites, la thoïonade, le caviar d'aubergine et les ancestrales tapenades noire et verte composent une gamme haute en saveurs... et en couleurs !

Conditionnées dans des pots de verre de 90g ou 180g, ces recettes à base de matières premières locales et de légumes français sont exclusivement élaborées à l'huile d'olive des Mées (04).



Tapenade verte

90g: 5,90€ TTC conseillé
180g: 9,00€ TTC conseillé



Crème de poivrons rouges

90g: 5,90€ TTC conseillé
180g: 9,00€ TTC conseillé



Compote de légumes grillés

90g: 5,90€ TTC conseillé
180g: 9,00€ TTC conseillé

LES PAINS D'APÉRITIF: GRESSINS, CISELÉS ET FEUILLES DE PAIN

Gressins, Ciselés et feuilles de pain...

Tous sont fabriqués artisanalement en Italie, et garantis sans colorants ni conservateurs.

Les Gressins: Classiques ou Rustiques, ils sont façonnés à la main dans le Piémont et cuits au four de façon traditionnelle.

Ciselés à l'huile d'olive / au sésame

Craquantes, aux contours imprévus, à la texture légère, **les feuilles de pain** accompagnent les meilleures dégustations !

Gressins à la truffe **Gressins rustiques au sel marin**



300g: 7,00€ TTC conseillé



250g: 5,50€ TTC conseillé



250g: 5,50€ TTC conseillé

Les Ciselés: Des crackers originaux et parfumés pour tartiner tapenades, crèmes de légumes, terrines...

Feuilles de pain au sésame



120g: 5,50€ TTC conseillé



LES APÉRITIFS À PICORER...

Tomates séchées sous le soleil d'Italie, coeurs d'artichaut à l'huile d'olive, chips artisanales, et amandes apéritives en provenance de Banon ...

Les chips artisanales
ultra craquantes



60g: 1,90€ TTC conseillé
150g: 3,50€ TTC conseillé

Tomates séchées
200g



9,00€ TTC conseillé

Artichauts à l'huile d'olive - 200g



9,00€ TTC conseillé

Amandes au fromage de chèvre de Banon - 60g



5,50€ TTC conseillé

4 recettes: toastées salées, pimentées, au fromage de chèvre de Banon, aux 3 algues.
5,50€ TTC conseillé

Les Terrines artisanales

Conservons nos recettes

Remplies encore manuellement à la cuillère par notre artisan, nos terrines aux ingrédients rigoureusement sélectionnés sont préparées selon des recettes "maison" pour des goûts authentiques.



180g: 8,50€ TTC conseillé

6 recettes:

Sanglier au romarin,
Lapin au thym,
Porc aux morilles,
Porc aux cèpes,
Faisan aux giroles,
Canard aux figues.

Les Délices Gourmets

L'arôme intense de la truffe et le goût délicat des cèpes pour ces produits gourmets de première qualité.
Plaisirs raffinés à savourer entre gourmands.



Crème d'artichauts à la truffe blanche - 100g



9,00€ TTC conseillé

Lamelles de truffe 30g



18,00€ TTC conseillé

Huile d'olive extra vierge à la truffe noire - 100ml
15,00€ TTC conseillé



Sel à la truffe - 100g
10,00€ TTC conseillé



Miel à la truffe - 110g
12,50€ TTC conseillé



Risotto à la truffe - 400g
16,00€ TTC conseillé





Les pâtes et sauces artisanales

Tagliatelles artisanales 250g



Aux oeufs frais: 7,00€ TTC conseillé
 Aux cèpes: 9,00€ TTC conseillé
 Aux tomates et piment rouge: 8,00€ TTC conseillé
 A la truffe: 10,50€ TTC conseillé

Des tagliatelles fabriquées dans le plus pur respect de la tradition culinaire italienne, à colorer de sauces variées et goûteuses. Extrudées au bronze et séchées sur des plateaux en bois, ces tagliatelles sont fabriquées dans de petits ateliers italiens. Une cuisson à feu vif, 2 à 3 minutes seulement, révélera la texture et le goût de ces vraies pâtes italiennes.

Originaires du Piémont, notre gamme de **sauces artisanales** pour pâtes est élaborée à base de produits naturels et simples.



Sauce à la roquette
 100g: 6,00€ TTC conseillé
 200g: 10,00€ TTC conseillé



Sauce tomate aux poivrons doux
 200g: 7,00€ TTC conseillé



Pesto à la Gênoise
 100g: 6,00€ TTC conseillé
 200g: 10,00€ TTC conseillé



Sauce tomate à l'ancienne
 200g: 5,50€ TTC conseillé
 1Kg: 18,00€ TTC conseillé

Les risotti

Merveilleusement crémeux, nos **risotti** sont élaborés à base de riz Carnaroli, connu comme "le roi des riz". Celui-ci s'imprègne à merveille des saveurs des autres ingrédients, dont il exhale après cuisson tous les arômes (légumes, cèpes, truffe).

Risotti - 400g



Nature : 9,00€ TTC conseillé
 Aux légumes : 10,50€ TTC conseillé
 Aux cèpes : 12,50€ TTC conseillé
 A la truffe : 16,00€ TTC conseillé

Sardines - 115g



PV TTC conseillé :
 entre 5,50€ et 8,00€ selon saveurs.

Les sardines

Ces **sardines** de premier choix sont préparées à la main dans le respect des traditions, afin de préserver toutes leurs saveurs. Leur taille fine, leur robe argentée, leur chair ferme et savoureuse séduisent les connaisseurs.



Tous ces délices ont pour écrin des conditionnements modernes et épurés, sobres et élégants, marqués du logo "l'Etoile du Berger", symbole de la marque.

Une collection en pots de verre, toute en transparence, aussi belle à regarder que bonne à déguster !



Les amis des bergers nous retrouvent chez nos **distributeurs passionnés**: épicerie fines, traiteurs, fromagers, cavistes, salons de thé, jardinerie.

et sur **notre site**:

www.surlesentierdesbergers.fr





Sur le Sentier des Bergers

ÉPICERIE FINE

Si vous souhaitez déguster un produit,
recevoir des photos HD ou des informations
complémentaires sur nos produits ou notre
marque, contactez-moi !

Votre contact presse:

Manon Héral

07.78.84.55.13

manon@sentierdesbergers.com

A très bientôt !



Sur le Sentier des Bergers

1040 avenue Jean perrin - 13290 Aix-en-Provence

04.42.16.20.50 - contact@sentierdesbergers.com

