

INFORM ATION PRESSE



**RICARD**

DEPUIS 1932

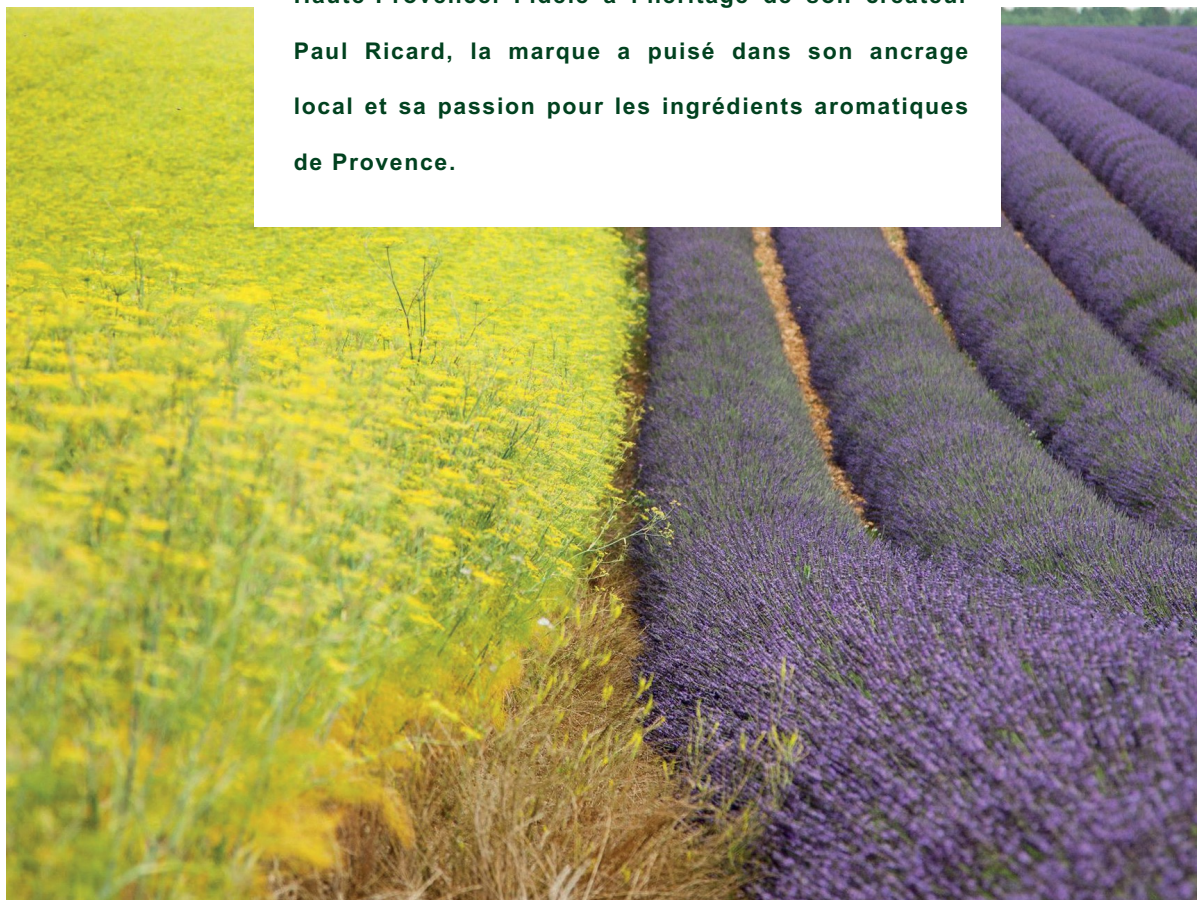
**Nouveauté dans le monde des  
apéritifs : le RICARD élaboré avec de  
l'anis issu de plantes fraîches**

Ce printemps, RICARD, créateur du Pastis de Marseille,  
lance une nouveauté fraîche et locale.

**RICARD**

Elaboré avec de l'anis issu de  
**PLANTES FRAÎCHES**

**R**ICARD, le plus populaire des apéritifs français depuis 1932, propose une recette inédite de pastis, élaborée exclusivement avec de l'anis issu de plantes fraîches cultivées en Haute-Provence. Fidèle à l'héritage de son créateur Paul Ricard, la marque a puisé dans son ancrage local et sa passion pour les ingrédients aromatiques de Provence.



## Plantes fraîches et savoir-faire local

**C**e nouveau RICARD est un Pastis de Marseille élaboré avec de l'anis issu exclusivement de plantes fraîches et non de badiane (ou anis étoilé).

Les plantes anisées sont soigneusement cultivées par des producteurs locaux en Haute-Provence, sur les parcelles ensoleillées du plateau de Valensole, terre de culture des plantes aromatiques. Ce plateau de 800km<sup>2</sup>, proche des Gorges du Verdon, est aussi réputé pour ses plants de lavande et ses 300 jours de soleil par an.

Les plantes fraîches aromatiques utilisées pour ce nouveau RICARD sont sélectionnées et cueillies à maturité, puis distillées sous 24 heures en circuit court sur le lieu même de leur récolte, pour préserver toute la fraîcheur et la richesse de leurs arômes.

Ce nouveau pastis est ainsi porté par le savoir-faire local dans la culture et la distillation des plantes aromatiques, et par la précision de RICARD dans l'art de la formulation depuis plus de 85 ans.

## Au plus près du goût de la nature

**H**ommage à la belle et généreuse nature de Haute Provence, le profil organoleptique de ce nouveau RICARD se distingue des apéritifs anisés existants. Les plantes fraîchement cueillies et distillées offrent en effet des qualités aromatiques uniques, tandis que les extraits de réglisse n'entrent qu'en petites touches dans la composition. Il en résulte un profil anisé frais et subtil, léger en bouche et relevé de notes végétales.

Les amateurs d'anisés et les palais curieux de recettes authentiques découvriront un nouveau plaisir anisé, inspiré par le goût de la nature. Il se déguste dans de grands verres, généreusement allongé d'eau bien fraîche (7 à 10 fois le volume de pastis) et avec beaucoup de glaçons.

À l'apéritif, il s'accompagne de bouchées simples et gourmandes tout juste rapportées du marché : fromage de chèvre frais de saison, saumon à l'aneth, jardinière de mini légumes...

« CE NOUVEAU RICARD, ÉLABORÉ AVEC DE L'ANIS ISSU DE PLANTES FRAÎCHES, EST UNE INVITATION AU CŒUR DE LA NATURE RICHE ET GÉNÉREUSE DE HAUTE-PROVENCE, SOUS LE SIGNE DE LA FRAÎCHEUR ET DU LOCAL. »



**RICARD**

DEPUIS 1932



### **Disponibilité en magasin :**

Le Ricard Plantes Fraîches est disponible dès le début du mois de juin 2018 dans tous les magasins.

### **Prix de vente conseillé :**

21,49€ pour 70cl.

#### **Contacts presse**

Justine Parys

[Justine.parys@famousrelations.be](mailto:Justine.parys@famousrelations.be)

0495/82.98.30



### À propos de RICARD

Tout commence dans le Marseille des années 1930. Dans les cafés, les liqueurs anisées sont légion, la plupart clandestines et trop douceâtres au goût des consommateurs. Le fils d'un négociant en vins, Paul Ricard, rêve d'une formule « qui réponde au goût du plus grand nombre ».

Tout commence dans le Marseille des années 1930. Dans les cafés, les liqueurs anisées sont légion, la plupart clandestines, et trop douceâtres au goût des consommateurs. Le fils d'un négociant en vins, Paul Ricard, rêve d'une formule « qui réponde au goût du plus grand nombre ». Dans un laboratoire de fortune, il fait macérer plantes de Provence, graines de fenouil, essence d'anis... Son objectif : la recherche de la saveur parfaite, capable de restituer la pureté de l'anis.

Enfin, un jour de 1932, il tient sa recette : « Il s'appellera RICARD, le vrai pastis de Marseille ! ». Paul n'a que 23 ans et il vient d'inventer le premier long drink à la française : un volume de pastis avec cinq volumes d'eau et des glaçons.

En plus de 80 ans RICARD est devenue une marque incontournable dans le paysage des spiritueux. Ce succès économique a été forgé par une entreprise animée par un esprit avant-gardiste et novateur. Le goût et le mode d'élaboration de son pastis en font une référence mondiale : n°1 français des spiritueux et n°1 mondial des anisés\*. La qualité de RICARD est le fruit d'un savant mélange d'anis, de réglisse et de plantes aromatiques choisis avec un soin tout particulier. La recette originale secrètement gardée est à l'origine de la légende de cet apéritif unique.

\*IWSR 2017.