

*Les
saveurs uniques
de la région
Provence-Alpes-Côte d'Azur*

Histoire et Terroir

Huiles d'olive et olives de la Vallée des Baux-de-Provence

Il y a 25 siècles, les Grecs implantent la culture de l'olivier sur tout le pourtour méditerranéen. Les premières huileries en Provence datent du IV^{ème} siècle avant notre ère. La culture de l'olive apparaît dans la Vallée des Baux-de-Provence à partir du moyen-âge. Les villages des Baux-de-Provence, parmi les plus beaux villages de France aujourd'hui, ont développé à cette époque une culture d'oliviers tournée vers la production d'olives de table, savoureuses et peu riches en huile, plus condimentaires qu'énergétiques, plus luxueuse que vivrière...



Le Village des Baux de Provence. Station classée 'Site Remarquable du Goût, Plus Beaux Villages de France'

Fromage de Banon



Le Banon était déjà connu à l'époque romaine. Une anecdote rapporte que l'empereur romain Antonin le Pieux mourut d'indigestion en 161 pour en avoir trop mangé.



Vins de Provence



La culture du raisin en Provence débute avec l'ère romaine. Rome étend son empire et la vigne se glisse dans les pas des conquérants. C'est ainsi que le vignoble se fixe progressivement.

La viticulture en Vallée du Rhône débute également avec l'aire romaine, au 1^{er} siècle après J.C.

Huile d'olive de Nice



Implantée depuis deux millénaires dans les Alpes-Maritimes, la culture de l'olive s'est peu à peu étendue du littoral vers le haut pays jusqu'à 700m d'altitude. Au moyen-âge, apparaissent les premiers moulins avec le « système génois », mû par une roue à eau et des engrenages en bois.

*Pour plus d'informations sur les Signes de Qualité et de l'Origine
de Provence-Alpes-Côte d'Azur, rendez vous sur notre site*

www.signes-qualite-paca.com



Les
saveurs uniques
de la région
Provence-Alpes-Côte d'Azur

Histoire et Terroir

Vins des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône

La viticulture se développe considérablement à partir du XIV^{ème} siècle, lors de l'installation des Papes à Avignon, sous l'influence des grands ordres monastiques. Ceux-ci produisent du vin qui n'est pas uniquement destiné à la consommation des moines ou à l'élaboration de vin de messe, mais qui est aussi commercialisé pour en tirer des revenus.



Miel de Provence

Au XV^{ème} siècle, le miel de Provence a connu un essor de sa commercialisation avec les marchands italiens qui le considéraient alors comme le « meilleur des bons miels ».



Figue de Solliès

Implantée depuis l'antiquité sur le pourtour méditerranéen, la culture du figuier a commencé à se développer dès le moyen-âge sur le territoire provençal. La figue était recommandée aux athlètes pour sa valeur énergétique. " La Nourriture des athlètes par excellence " selon Platon. Ce dernier raffolait des figues à tel point qu'on lui donna le nom de *philosicos*, c'est-à-dire "amateur de figues".

Calisson d'Aix-en-Provence

Selon certaines sources, le calisson remonterait au milieu du XV^{ème} siècle, lorsqu'au cours du second mariage de René d'Anjou avec Jeanne de Laval en 1454, le maître des confiseries du Roi en aurait servi rendant ainsi le sourire à la future reine, réputée peu gracieuse. Un de ses proches aurait alors dit : Di calin soun (« ce sont des câlins »).



Riz de Camargue

Au temps de la papauté d'Avignon, les rizières s'installent en Camargue. Henri IV y développe la culture du riz dès la fin du XVI^{ème} siècle.



Pour plus d'informations sur les Signes de Qualité et de l'Origine
de Provence-Alpes-Côte d'Azur, rendez vous sur notre site

www.signes-qualite-paca.com

