

DE L'ILE DE RÉ  
**PASTIS**

Le 1<sup>er</sup> Pastis de dégustation millésimé et certifié biologique



## MÉDAILLE D'OR du Concours Général Agricole dans la catégorie des apéritifs anisés



Le PASTIS DE L'ILE DE RE bio a été primé **Médaille d'or** au dernier concours agricole dans la catégorie des apéritifs anisés.

Après le prix du salon de l'épicerie fine [Gourmet Sélection](#) de Paris en Septembre 2017, le PASTIS DE L'ILE DE RE bio est à nouveau récompensé.

C'est au [Concours Général Agricole](#) organisé tous les ans à l'occasion du salon international de l'Agriculture de Paris que le PASTIS DE L'ILE DE RE a su convaincre le jury de son caractère et singularité.

Les commentaires du jury : Très aromatique, intense. Notes de badiane dominants.

Une belle récompense pour notre travail artisanal qui démarre dans les champs de plantes aromatique jusqu'à l'expédition chez nos clients.

Connaissez-vous le Concours Général Agricole ?

Le concours général agricole valorise les meilleures productions issues de l'agriculture française

Sous le contrôle du Ministère chargé de l'agriculture et de l'agroalimentaire, le Concours Général Agricole récompense l'excellence de la génétique animale, de la production des terroirs (vins et produits gastronomiques), de l'éducation et la biodiversité dans les territoires. Il se déroule chaque année durant le Salon International de l'Agriculture à Paris.

Le concours général agricole, entre ancrage historique et développement  
 Créé en 1843 et baptisé pour la première fois « Concours Général Agricole » en 1870, le concours s'inscrit dans l'inconscient agricole français. Au fil des années, il s'est développé et adapté aux spécificités du monde agricole pour proposer 4 concours : concours des animaux, concours des produits, concours des vins, concours des jeunes professionnels et concours des prairies fleuries.

Les médailles qui priment l'excellence des produits de nos terroirs

Sur les vins, le foie gras, les produits laitiers, l'huile d'olive etc..., vous retrouverez les médailles d'Or, d'Argent ou de Bronze sur de très nombreux produits du terroir

(au total 26 catégories de produits). La médaille du concours vous garantit un produit aux excellentes qualités gustatives et sensorielles, jugé par un jury indépendant composé de professionnels et de consommateurs avertis.

Contacts presse : [contact@pastisdere.fr](mailto:contact@pastisdere.fr)

Elodie NARDESE Tél : 06 80 70 19 19 / Didier DORIN Tél : 06 28 06 90 62

## Le PASTIS DE L'ILE DE RÉ® en quelques mots :



- L'histoire du PASTIS DE L'ILE DE RÉ®

Un producteur de plantes aromatiques biologiques Didier DORIN et un sommelier, Meilleur Ouvrier de France revisite la célèbre recette **à partir de plantes insulaires de l'île de Ré**. Didier DORIN et Elodie NARDESE, experte en marketing, associée à la création du produit se lancent ensemble dans cette aventure entrepreneuriale.

- Le fenouil, la signature anisée de l'île de Ré

Récoltées en octobre sur l'île de Ré, les **graines de fenouil** et les **plantes aromatiques biologiques** associées à la réglisse libèrent une saveur végétale caractéristique du PASTIS DE L'ILE DE RÉ®.

- Un pastis de dégustation Millésimé

Comme les **grands crus**, chaque année, à chaque nouvelle récolte de plantes, le PASTIS DE L'ILE DE RÉ®, renouvelle son bouquet parfumé à travers **un millésime** dicté par la nature (terroir, climat...).

- Une certification bio

Fabriqué à partir des plantes aromatiques BIO de notre production, le pastis de l'île de Ré est certifié Agriculture Biologique selon le référentiel Ecocert.

- Un procédé de fabrication générateur d'arômes

Le PASTIS DE L'ILE DE RÉ® est obtenu par **macération alcoolique** des graines de fenouil et **infusion des plantes** aromatiques. Pendant plusieurs jours, les parfums des plantes diffusent à travers l'alcool et l'eau une expression végétale, fraîche et très aromatique.

- Une fabrication Made in Ré

Le PASTIS DE L'ILE DE RÉ® est **fabriqué** avec l'aide d'un œnologue conseil, embouteillé et stocké **sur l'île de Ré** à Rivedoux Plage au siège de l'entreprise.

- Une distribution sélective sur le réseau spécialisé : cavistes, épicerie fines et magasins bio

Le PASTIS DE L'ILE DE RÉ® est présent sur le réseau très spécialisé des cavistes, épiciers fins et magasins biologiques en France. Il est possible de la déguster dans les bars au verre et dans certaines recettes mitonnées par des chefs cuisiniers.

Le PASTIS DE L'ILE DE RÉ® est également présent à l'export en Allemagne et à Hong Kong.

**[www.pastisdere.fr](http://www.pastisdere.fr)**