

# Zomerse siroop uit de Drôme Provençale



IN HET HART VAN DE DRÔME PROVENÇALE, tussen de boomgaarden en de lavendelvelden rondom het dorpje Valaurie (600 inwoners) vlakbij Grignan, worden de beste vruchtensiropen van Frankrijk gemaakt. Van pure vruchten, en eerlijke producten. Ambachtelijk, en zonder concessies te doen aan smaak of zuiverheid. Dat kan ook haast niet anders, want die siropen komen voort uit een traditie die al in 1239 begon. In de abdij van Aiguebelle om precies te zijn, waar de cisterciënzer monniken onder leiding van Benedictus de Nuraies een likeur ontwikkelden op basis van aromatische en medicinale planten die ze 'l'Elixir de Vie' noemden. Dat werd een succes, er volgden meer likeuren zoals Coiron en Raphaëlle, er volgden eaux de vie, een pastis. De reputatie van



de monniken was gevestigd. Logisch dat ze hun ultrageheime recepten koesterden en bewaakten. Ze werden van generatie op generatie slechts aan uitverkoren opvolgers doorgegeven.



## Een abdij met mooi water

Aiguebelle is eigenlijk de Provençaalse vertaling van het Latijnse 'aqua bella': mooi water. 'Aiguebelle' werd later verbasterd tot 'eygubelle', en zo heet de abdij nog steeds. L'Eygues is bovendien de naam van de belangrijke rivier die in de Drôme Provençale langs



Nyons loopt, maar ook de departementen Hautes-Alpes en Vaucluse doorsnijdt. De monniken vernoemden hun drankjes dan ook naar de eigen abdij: Eygubelle. Een sterke naam voor een sterk merk, waaronder ze ook nu nog op de markt gebracht worden. Het assortiment is in de loop der eeuwen flink uitgebreid, onder meer met een serie (alcoholvrije) siropen van hoogwaardige kwaliteit. Allemaal ontwikkeld op basis van die originele eeuwenoude recepten, en nog net zo authentiek vervaardigd als toen. Ze worden samengesteld uit de beste ingrediënten: speciaal geselecteerde aroma's, pure vruchtensappen van het mooiste fruit, de puurste bloemen, de exclusiefste planten en kruiden, en slechts gezoet met zuivere rietsuiker. Elke siroop kent zijn eigen exclusieve recept.

## Het aromatische hart

Om een constante kwaliteit te kunnen garanderen werkt Eygubelle samen met speciaal geselecteerde lokale fruitproducenten die zorgen voor een constante topkwaliteit en toelevering. Zo weet Eygubelle precies welk fruit waar vandaan komt, het kan tot aan de boom getraceerd worden: een unieke kwaliteitsgarantie. Dat geldt ook voor



de aroma's die voor elke siroop worden samengesteld. Ze worden volgens diverse technieken uit de vruchten en planten geconcentreerd – voor elke siroop een eigen assemblage – en vormen 'le coeur aromatique' (het aromatische hart) van de siroop, vrijwel identiek aan het originele recept.



Het spreekt voor zich dat de fabriecage aan strenge kwaliteitseisen voldoet. Eygubelle volgt de richtlijnen van HACCP (Analyse et maîtrise des points critiques en terme de sécurité alimentaire) en is ISO 9001 en IFS gecertificeerd. Niet voor

niets is Eygubelle al drie jaar op rij de meest onderscheiden distilleerderij van Frankrijk! Dat is toch mooi om over na te denken, als we met een heerlijk zomers glas siroop op een zonnig terras zitten.

## 'Wat was dát lekker!'

Rico en Monique den Ouden van L'esprit provençal maakten kennis met de siropen van Eygubelle tijdens een vakantie, in een chambres d'hôtes: 'We kregen het geserveerd als aperitief voor het diner. Je kon kiezen uit een van de vele smaken, aangemaakt met water, spa rood of prosecco. Wat was dát lekker!, herinnert Monique zich. Natuurlijk gingen ze meteen kijken bij Eygubelle, waar ze een indrukwekkende rondleiding kregen en waar ook een museum en een winkel gevestigd zijn. 'Je kunt door een groot raam zien hoe de siropen en likeuren gebotteld worden, en de winkel spreekt voor zich: heel veel siroop, likeur, pastis en andere alcoholische dranken. Mocht je



er gaan kijken, neem dan ook even de tijd om de abdij van Aiguebelle zelf te gaan bekijken en een wandeling te maken door de mooie tuin.'



**De siropen van Eygubelle uit de Drôme Provençale vindt u vanzelfsprekend terug in het assortiment van L'esprit provençal.**

L'ESPRIT PROVENÇAL • WWW.LESPRITPROVENÇAL.COM • CONTACT@LESPRITPROVENÇAL.COM