aix&terra

Le goût de la **Provence**

MANUFACTURE EN PROVENCE

Hôtellerie • Restauration • Épicerie fine • Importateurs

COLLECTION PROFESSIONNELLE / OCTOBRE 2026



aix&terra

NOTRE SIGNATURE

La Provence, à partager.

Des recettes de caractère, des ingrédients choisis et le plaisir de bien recevoir.

AIX&TERRA; imagine et cuisine une épicerie gourmande qui accompagne les professionnels, de l'apéritif au dessert. Une invitation à faire découvrir les saveurs du Sud, à table comme en boutique.

DE LA MANUFACTURE À VOTRE TABLE

aix&terra

L'OFFRE

Une Manufacture. Toute une Provence.

Nous créons des recettes qui mettent les ingrédients à l'honneur : légumes cuisinés, huile d'olive, basilic, citron, fruits et truffe.

01 **Recettes apéritives**
Tapenades, artichonade et délices de légumes.

02 **Sauces, huiles & condiments**
Des accords pour composer et relever vos plats.

03 **Confitures & crèmes gourmandes**
Du petit déjeuner aux créations pâtissières.



aix&terra

DU PRODUCTEUR À L'ASSIETTE

Le goût se construit à chaque étape.



01 Sourcer

Des ingrédients sélectionnés auprès de producteurs et d'agriculteurs, en privilégiant la grande Provence et les circuits régionaux.



02 Cuisiner

Des recettes élaborées à la Manufacture, à Saulce-sur-Rhône, dans une démarche de fabrication artisanale.



03 Partager

Une épicerie qui se déguste aussi dans nos Tables-Épiceries et inspire les cartes de nos partenaires restaurateurs.



aix&terra

QUALITÉ & SAVOIR-FAIRE

Des ingrédients choisis. Des goûts affirmés.

Une fabrication artisanale

Nos recettes prennent vie au sein de notre Manufacture provençale.

Sans colorants ni conservateurs

Une démarche de naturalité au cœur de nos créations.

Le bio, une place de choix

Une sélection de recettes biologiques identifiées dans la gamme.

Des origines qui comptent

Des ingrédients AOP ou IGP selon les références : olive de Nyons, ail de la Drôme, citron de Menton…

aix&terra

SAUCES & CONDIMENTS

Le détail qui signe un plat.

Une sélection de recettes pour donner du relief à vos créations et varier les accords au fil de votre carte.

Parmesan & citron de Menton	GOURMAND & VIF
Crème de basilic	VÉGÉTAL & PARFUMÉ
Cèpes à l'estragon bio	BOISÉ & AROMATIQUE
Parmesan & truffe d'été	DÉLICAT & GÉNÉREUX
Crème de morilles	INTENSE & RAFFINÉ





aix&terra

EN CUISINE

Votre créativité. Notre touche provençale.

Une cuillerée, un accord, une finition : nos recettes trouvent leur place dans les gestes du quotidien comme dans les assiettes de caractère.

À l'apéritif

Tartiner, garnir une bouchée, composer une planche.

À la carte

Accompagner des pâtes, des légumes, une viande ou un poisson.

Au dessert

Garnir une tarte, accompagner un laitage, imaginer une verrine.

aix&terra

POUR VOS CLIENTS

Des raisons de goûter.
Des envies de revenir.

01 **Une identité provençale**

Un territoire et un univers culinaire faciles à raconter.

02 **Une diversité de saveurs**

Apéritif, truffe, sauces, huiles et douceurs : plusieurs occasions de découverte.

03 **De la dégustation à la boutique**

Une recette goûtée à table peut se prolonger par un achat en épicerie.

04 **Des idées pour chaque moment**

Accueil, apéritif, cadeau gourmand ou cuisine du quotidien.



aix&terra



HÔTELLERIE / RESTAURATION / ÉPICERIE / IMPORT

Une marque, plusieurs façons de la faire vivre.

Hôtellerie

Du petit déjeuner à l'accueil gourmand : confitures, crèmes et spécialités pour enrichir l'expérience de vos hôtes.

Restauration

Des sauces et condiments à intégrer à vos recettes, et des spécialités apéritives à proposer à partager.

Épicerie fine

Une sélection salée et sucrée, des créations à la truffe et des coffrets pour composer un assortiment gourmand.



Importateurs

Une offre d'épicerie française à sélectionner selon votre marché, vos circuits de distribution et vos usages locaux.

Construisons votre sélection :
références, formats et conditions commerciales à définir ensemble.





aix&terra

NOTRE HISTOIRE

Une aventure née en Provence.

2010

L’intuition gourmande

À Aix-en-Provence, Marina et Richard Alibert découvrent une petite épicerie. Une aventure de goûts et de rencontres commence.

2015

La Manufacture

À Saulce-sur-Rhône, la Manufacture et son premier restaurant donnent corps au projet : créer, cuisiner et partager.

AUJOURD’HUI

L’esprit Table-Épicerie

Fabrication artisanale, épicerie fine et restauration se répondent pour faire vivre le goût de la Provence.

aix&terra

LE GOÛT DE LA PROVENCE

Un territoire.
Des recettes.
Le plaisir de recevoir.

À votre table. Dans votre boutique. Au-delà des frontières.



aix&terra
Le goût de la **Provence**

Ingrédients sous IGP / AOP
selon les références

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

PARLONS DE VOTRE PROJET

Faites entrer la Provence dans votre offre.

Hôteliers, restaurateurs, épiciers et importateurs : échangeons sur vos besoins et composons une sélection adaptée à votre activité.

CONTACT PROFESSIONNELS

contact@aixetterra.com

+33 (0)4 58 17 67 20

La Manufacture
RN7 / 70, chemin du Mouillon
26270 Saulce-sur-Rhône • France

www.aixetterra.com

Photos : fonds AIX&TERRA; ; brochure de marque : Hervé Hôte / Stanislas Gros. • Proposition éditoriale, octobre 2026.