

Nougaterie Silvain : visitez les coulisses de l'entreprise familiale



Créée en 1995 du côté de Saint-Didier, la nougaterie familiale Silvain propose des visites commentées gratuites à l'approche de l'été. Ainsi, à compter du 15 juin, la famille Silvain invite les visiteurs à pousser les portes de leur atelier de fabrication. Nougats noir et blanc, nougat glacé, polissons, biscuits aux amandes, miel de lavande caramélisé... durant 45 min, il sera possible de découvrir l'histoire familiale, d'assister au processus de fabrication du nougat et de goûter à une large palette de produits. Crise sanitaire oblige, le nombre de personnes par visite est limité à 10.

Pour ceux souhaitant en apprendre davantage sur la culture de l'amandier, une visite 'Premium' de 2h dans les champs d'amandiers familiaux suivie d'une dégustation peut être organisée. En complément, tout au long de l'été, Philippe Silvain propose un parcours cycliste pour découvrir les villages aux alentours de Saint-Didier. Quant aux plus jeunes, ils pourront profiter des grandes vacances pour



Ecrit par Echo du Mardi le 11 juin 2020

participer au jeu de piste familial « A la découverte des abeilles » organisé par la nougaterie à travers la forêt de Venasque.

Labellisée [Entreprise du Patrimoine Vivant](#), la nougaterie Silvain cultive ses propres amandiers. La production des amandes qui en résulte permet de couvrir les besoins de la maison (10 tonnes), qui compte deux boutiques à Saint-Didier et à Aubagne, ainsi qu'une cinquantaine de revendeurs sur le territoire. Par ailleurs, près de la moitié des huit tonnes de miel de lavande que l'entreprise utilise dans ses recettes provient du plateau de Sault.

Nougats Silvain. 4, place Neuve. Saint-Didier. Visites gratuites commentées : réservation en ligne sur www.nougats-silvain.fr. Visite 'Premium' à la carte : « l'Amande : de l'arbre au nougat ». Tarif : 12 €.