



Association Pour la Formation et la Valorisation en Milieu Agricole



En cette journée mémorable du 12/12/12, les membres de l'AFVMA de Mazan se sont rendus à Saint-Didier pour visiter la nougaterie des Frères Silvain. Pierre et Philippe sont avant tout des paysans et c'est leur passion pour l'amandier, arbre emblématique de la Provence, qui les conduit à la fabrication du nougat. Chez les Silvain le nougat est une affaire de famille, leur grand-mère préparait le nougat pour Noël et leur a transmis son savoir.

Aujourd'hui, l'entreprise reste familiale, leurs épouses et leurs enfants travaillent tous ensemble aidés par quelques salariés polyvalents, quelques uns sont dans l'atelier de fabrication pendant l'hiver et dans les terres l'été.

Les Frères Silvain cultivent 35 hectares d'amandiers dans le respect de l'environnement et prennent soin de 300 ruches, déplacées sur le plateau de Sault durant l'été, pour obtenir du miel de lavande.

Les deux principaux ingrédients sont réunis pour fabriquer un bon nougat. Après la projection d'un film présentant l'exploitation et son environnement, Pierre s'est un plus attardé sur la culture de l'amandier; sa culture a été pratiquement abandonnée et il a su la relancer grâce au nougat.

Nous avons ensuite visité l'atelier de fabrication où Philippe était en train de préparer du nougat noir. Sans nous dévoiler "ses secrets", Pierre nous a prodigué tout de même quelques petits conseils.

Après la dégustation de nougat noir, nougalette, nougat blanc, nougat blanc aux figues, nougat tendre, nous avons pu faire nos achats dans la boutique remplie de gourmandises. En bons provençaux que nous sommes, parions que cette année le nougat des Frères Silvain sera roi sur la table des 13 desserts.....

