



*Armeniac*  
*Food bijou*



créés par la Nature  
produits en Arménie

# **Les produits ARMENIAC sont des joyaux de l'épicerie fine *depuis 1989***

Ce sont des produits à base d'herbes et fruits des montagnes d'Arménie individuellement sélectionnés et cueillis à la main.

Certains d'entre eux sont élaborés à partir de recettes ancestrales redécouvertes dans des manuscrits qui remontent à 3 000 avant J.C.



## *Sélection d'infusions* 5

---

Pomegranatin, Thé Armenien, Nectar Royal, Ambrosia Princess, Nectar de Reine, Thé du Roi

## *Détices Royales* 12

---

Melograno, Abricotin, Gingembre Vert, Turmeric Khorizo

## *Compléments du Thé* 14

---

Confiture de Sureau, Gingembre Sec, Miel de Tilleul et Sucre de Citrouille

## *Épices Sacrés* 15

---

Viande, Poisson, Soupe, Salade

## *Selection d'infusions*



### **POMEGRANADIN**

C'est une délicate infusion constituée de **Roses d'Arménie** (fleurs de grenadier), de **pétales de roses du Soudan** (Hibiscus Sudanica). Elle véhicule à travers les âges le sens sacré d'infusion de longévité. Cette infusion a une couleur rose extraordinaire et un goût exceptionnel. Elle a une pointe d'acidité rafraîchissante pour le corps et l'esprit, rendant le temps qui passe délicieux.

*Cette boisson rafraîchissante peut être consommée chaude en hiver ou froide en été.*



## THÉ ARMÉNIEN

Ce mélange parfaitement équilibré de **menthe sauvage** délicatement cueillie et de **thym des montagnes**, rendent cette infusion à la fois tonique et relaxante. D'après les manuscrits, le roi Sanatruk (de la dynastie Arshakuni) ordonna à ses herboristes de servir cette infusion dans tous ses palais recevant ses invités, en signe de respect.

*Cette infusion est considérée comme une boisson anti-stress et améliorant la digestion. Elle favoriserait la lucidité et purifierait le corps.*



## NECTAR ROYAL

Cette infusion est constituée de **fleurs de tilleul** et de **fleurs de sureau**. La recette originale de cette infusion remonte au dixième siècle. Les moines Sanahin l'apportèrent avec eux lorsqu'ils vinrent de l'Empire Byzantin en 930-940 et gardèrent cette composition secrète en tant que mélange sacré. Tel qu'il est mentionné dans les manuscrits, le roi Smbat Bagratuni, fut piqué par une abeille et ne recouvra sa santé qu'après avoir bu cette infusion conçue par les moines Sanahin. Après son rétablissement, il déclara cette boisson infusion royale et depuis, elle a toujours été nommée ainsi.

*Elle est considérée comme étant favorable: à la digestion, à la mémoire, et grâce à son effet relaxant à l'amélioration l'humeur.*



## AMBROSIA PRINCESS

Ce mélange unique est composé de **fleurs épicées des Reines** (cephaliara alpine), de **pétales de carthame**, de **cannelle** et de **cardamome**; une symphonie de délicates saveurs. Il est dit que ce mélange fut créé pour une princesse dont le nom et l'origine nous sont inconnus.

*D'après les manuscrits médiévaux arméniens, les ingrédients de cette infusion étaient utilisés comme purificateurs actifs du sang, et amélioraient l'immunité. Ambrose signifie immortel, donc cette infusion fut appelée « Infusion du paradis ».*

## NECTAR DE REINE



C'est un mélange de **camomille sauvage** provenant de zones délicatement ensoleillées, **violettes sauvages** du mont Ararat (environ 2000 mètres), **safran arménien**, et **pétales de chrysanthème arménien** (bien que cette plante n'appartienne pas à la famille des chrysanthèmes, mais plutôt à la famille des Dipsacacées). Vers la fin du XII<sup>ème</sup> début du XIII<sup>ème</sup> siècle la reine Tamara, à la recherche de la « jeunesse éternelle », ordonna à ses serviteurs de rechercher des herbes magiques. Consciente de la richesse de la région de Lori (Arménie), elle y envoya ceux-ci pour y trouver une personne capable de créer cette composition magique. Après 6 mois de recherches, les serviteurs trouvèrent un vieux sage herboriste qui combla les vœux de la reine. La reine Tamara fut surprise de voir les pétales séchés des violettes s'ouvrir dans sa tasse et fut enchantée par le goût délicat du breuvage.

*Ce délicieux mélange est censé apporter lucidité. Il est utilisé comme relaxant à l'occasion de dîner raffinés.*

## LE THÉ DU ROI

L'histoire de cette infusion date d'avant Jésus-Christ et fut transmise de génération en génération. La légende dit qu'une femme enceinte, en deuil de son mari bien-aimé, perdu durant une bataille, était inquiète au sujet de la naissance de son enfant. Elle pria Dieu et dans ses prières elle le supplia de l'aider. Dans ses rêves, elle entendit une voix lui dire :



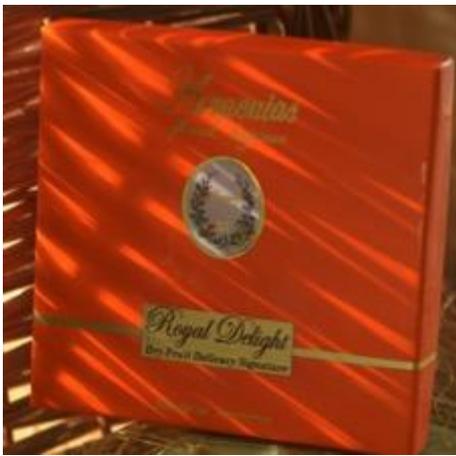
*« Cueille des pétales d'iris sauvages lorsque le matin, le soleil rencontre la lune; cueille délicatement un **pétale de chacune des mille roses** qui poussent dans ton jardin; mélange les avec de **l'origan sauvage, des calendulas (soucis) et des fleurs de camomilles sauvages**, pour faire une infusion de la couleur du ciel. Bois-en deux fois par jour jusqu'à ce que tu retrouves ta quiétude; cela te donnera de la force pour le futur ».*

# *Ensemble dégustation*



# *Délices Royales*

« La signature de la délicatesse des fruits secs »



En ouvrant la boîte faite main de la collection des « Délices Royales », c'est un peu comme plonger au cœur d'un trésor. Chacun des délices de la collection « délicatesse de fruits secs » est artistiquement fait main. Les différents goûts, formes et textures se complètent mutuellement garantissant un plaisir intense. Pour transmettre les saveurs ancestrales des fruits sauvages séchés au soleil, ils sont enrobés de pâte d'amande.

Qualité, renommée, et fraîcheur sont le cœur de la philosophie des produits ARMENIAC. Fruits sauvages séchés au soleil, pâte d'amande, fruits frais, noix, herbes aromatiques, épices, sont les ingrédients simples et naturels utilisés pour créer la collection des « Délices Royales ». Notre collection inclut :



### **MELOGRANO (délice de grenade)**

Effectuez un voyage au cœur de la saveur des grenades d'Arménie. Notre MELOGRANO est composé de confiture de grenades fraîches enrobée d'une pâte d'amande mélangée à du cornouiller sauvage.



### **ABRICOTIN (Délice d'abricot et de noix)**

Ces douceurs uniques sont réalisées à base d'abricots sauvages séchés au soleil et fourrés aux noix sauvages grillées.

C'est un accompagnement idéal pour les thés et infusions.



### **GINGEMBRE VERT (Pistache Gingembre)**

Il s'agit de pâte de délicates dattes aromatisées au gingembre vert enrobée de pâte d'amandes mélangées à des pistaches.



### **TURMERIC KHORIZO (graines de lin et sésame)**

Il se compose de graines grillées de lin et de sésame mélangées à du miel sauvage des montagnes d'Arménie, enrobé de pâte d'amandes aromatisée avec du sirop d'abricots sauvages.



## Compléments pour Thés

### **SAMBUCA VARENIYE (caviar sucré)**

Confiture artisanale de sureau sauvage noir.

Le nom sureau en anglais est "Elder" qui est dérivé d'Aeld qui signifie feu et aussi esprit sacré. Cet esprit était aussi l'étincelle de vie qui a engendré l'humanité.

Cette confiture, riche en falconoid, aide à améliorer le système immunitaire assurant à votre famille une bonne santé toute l'année. Elle a été utilisée durant des millénaires.

### **SUCRE DE CITROUILLE (complément pour thé noir)**

Mélange unique de sucre de citrouille et de sucre de canne non raffiné, aromatisé d'huile essentielle de citron et de clou de girofle. Il est recommandé de l'utiliser en complément de thé noir, il lui donne un délicat goût oriental.

### **MIEL DE FLEURS DE TILLEUL (forêt d'or).**

C'est un miel parmi les meilleurs du monde, avec un arôme intense et une couleur jaune-or. Il est utilisé depuis des milliers d'années comme diaphorétique afin de soigner rhumes et fièvres.

En Russie, il est principalement utilisé comme un fortifiant ayant des bienfaits cardiaques.

### **GINGEMBRE SUCRE (délice de thé vert)**

Ce délice de gingembre sec sucré est spécialement réalisé à la main pour exhaler le goût du thé.

Il est riche en anti-oxydants et en vitamines renforçant le système immunitaire.



# Épices Sacrées

## **ÉPICES POUR VIANDES DE BACCHUS**



Il s'agit d'une exceptionnelle combinaison de saveurs de thym sauvage, de sumacs, de graines de coriandre et de romarin. Elle épicait les plats de viande de bœuf de la cuisine royale arménienne dans un souci de raffinement. Ce mélange devint très connu dans la cuisine méditerranéenne. Les ingrédients de ce mélange sont connus depuis les temps bibliques.

Même Desaccharides (physicien, pharmacien et botaniste romain d'origine grecque) mentionnait la coriandre d'Arménie comme étant utilisée uniquement par les familles riches.

Il est conseillé de préparer les viandes avec ce mélange 2 à 3 heures avant la cuisson.



## **EPICES POUR POISSON MENTIONNEES DANS L'ANCIEN TESTAMENT**

Mélange de fleurs et de feuilles d'aneth et de graines de coriandre délicatement sélectionnées et cueillies à la main, créant un goût unique pour les plats de poissons.

L'aneth fut découvert à l'ère préhistorique et a été mentionné dans l'ancien Testament. C'est une herbe native des hauts plateaux du Nil, elle fut même trouvée dans le tombeau de Toutankhamon.



## **EPICE POUR SALADE ROYALE**

Mélange unique de graines de fenugrec, de coriandre, d'aneth sauvage, et de sumac des montagnes, conférant une pointe d'acidité aux plats de légumes.

Dans les anciens écrits arméniens ce mélange d'épices était mentionné comme mélange magique pour parfumer les salades de légumes, et utilisé par la famille Royale Arshakuni.



## **ASSAISONNEMENT POUR SOUPE ROYALE**

Les ingrédients principaux sont : menthe sauvage, aneth sauvage, thym sauvage, cumin et poivre noir. Une large gamme de légumes, champignons, et volailles ont été utilisés dans l'ancienne cuisine arménienne pour la préparation des soupes. Le cuisinier du roi Gagik BAGRATUNI a utilisé ce mélange pour parfumer Lalva Apur (soupe de haricots rouges). La recette de ce mélange a été transmise de génération en génération à travers les siècles et permet à la cuisine arménienne contemporaine d'en faire usage.

# *Contact*

Varduhi MOLLICONE TOVMASYAN

Email: [vard@armeniac.com](mailto:vard@armeniac.com)

Tel: +33.6.12.61.80.25