

# ORS<sub>na</sub> BRUMA

FERME-DISTILLERIE EN VAL D'AZUN

**PRODUCTION ET DISTILLATION  
MONTAGNARDES DE FRUITS ET  
PLANTES AROMATIQUES ET  
MEDICINALES BIO**



## 🍷 ORS NA BRUMA, C'EST QUOI ?

**Ors na Bruma** (*Ours dans la brume* en occitan) est une ferme-distillerie **certifiée Bio** située à Aucun, en Val d'Azun dans les Hautes-Pyrénées.

Depuis 2021, nous produisons sur environ 1 hectare des **plantes aromatiques-médicinales** (PAM) et des **petits fruits** que nous transformons dans notre grange-distillerie en **eaux florales, liqueurs** et **digestifs**.

## 🍷 ORS NA BRUMA, C'EST QUI ?

**Jana Petricova**, originaire de Slovaquie, pays montagneux, a grandi dans un cadre rural au contact de la nature sauvage. À la suite de ses études universitaires, Jana a travaillé pendant 6 ans dans une école de commerce de renommée internationale. Après s'être épanouie professionnellement, l'appel de la terre a été plus fort et Jana a entamé en 2016 une reconversion professionnelle pour devenir agricultrice. Un BPREA Maraichage Bio en poche et des formations complémentaires en production et distillation des plantes médicinales, elle s'est installée sur un terrain d'un hectare en Val d'Azun et continue avec détermination son projet.



**Sylvain Delord**, Lyonnais d'origine, a toujours été attiré par la nature. Enfant, il a usé ses chaussures dans les Alpes ou le Massif Central. Après des études d'agronomie, Sylvain a travaillé pendant 15 ans dans l'aquaculture et a beaucoup voyagé. À l'aube de la quarantaine et suite à quelques lectures fondatrices, il entame une reconversion et souhaite changer de vie et respirer au grand air. De 2012 à 2018, Il a fondé puis développé les bières du « Chat Volant », marque de bières Bio vendues en France en réseaux spécialisés (BioCoop, Naturalia, NaturéO...) et aussi à l'export (Australie, Hong-Kong, Brésil).



## 🍷 ORS NA BRUMA, LES PRODUITS

La flore locale, très riche, nous a beaucoup inspiré pour la création de notre gamme de produits.

Pour la partie spiritueux, nous avons créé un **Pastis** et une **liqueur de verveine**. D'autres produits sont en cours d'élaboration pour venir compléter la gamme en 2023 (liqueur de Menthe, liqueur de Génépi, liqueur de Gentiane, Absinthes...).

Nous produisons aussi des **hydrolats** et des **eaux florales**, résultat de la distillation à la vapeur d'eau de plantes aromatiques et médicinales, que nous vendons tels quels mais qui vont aussi nous servir de base à la réalisation de **spiritueux sans alcool**. Enfin, quelques **sirops atypiques** viennent compléter la gamme.

## 🍷 ORS NA BRUMA, LA FERME

Nous proposons, l'été, des **visites guidées** du jardin suivies d'un **atelier découverte** de nos eaux florales et hydrolats et une dégustation de nos produits. Le planning complet est généralement disponible sur notre site internet [www.ors-na-bruma.fr](http://www.ors-na-bruma.fr) un peu avant l'été.

Nous proposons aussi des **stages découvertes** autour de la culture et de la distillation des plantes médicinales et aromatiques (calendrier disponible à l'automne 2023).



# HYDROLATS & EAUX FLORALES.



Une **distillation douce** à la vapeur d'eau des plantes aromatiques et médicinales que nous cultivons ou cueillons, nous permet d'obtenir des hydrolats ou des eaux florales (distillation de sommités fleuries : roses, bleuet, ...). Les hydrolats ou eaux florales, **moins concentrés** en principes actifs que les huiles essentielles, conviennent parfaitement aux enfants, femmes enceintes, personnes sensibles ou allergiques et peuvent s'utiliser pour des **applications culinaires** : aromatisation de plats ou de desserts ou en boisson, en mélange avec des tonics ou des eaux gazeuses.

## LA QUALITÉ AVANT TOUT

A la ferme-distillerie Ors na Bruma, nous cultivons une **vingtaine de variétés** de plantes aromatiques et médicinales et nos récoltes sont distillées dans un alambic en cuivre en respectant le ratio 1/1, soit **1kg de plantes** donnant **1 litre d'hydrolat**.

Ce ratio nous permet d'obtenir des hydrolats de qualité, concentrés en principes actifs et en arômes.



# PASTIS BIO DU VAL D'AZUN

- 45 % ALC.



Le Pastis du Val d'Azun est un pastis **artisanal** créé à partir d'une macération de plantes dans de l'alcool bio. Le **seul** et l'**unique** pastis du Val d'Azun pour rafraîchir vos soirées d'été ! Outre les traditionnels anis étoilés, réglisse et cannelle, nous associons le parfum anisé de l'Agastache (*Agastache foeniculum*) à la saveur puissante du Romarin (*Salvia Rosmarinus*) pour vous offrir un pastis au goût de nos montagnes.

## INGRÉDIENTS

Alcool, eau, sucre, hydrolat de romarin distillé à la ferme, anis étoilé, agastache, réglisse, cannelle.

## DÉGUSTATION

A servir allongé avec de l'eau, à votre convenance et ajoutez si besoin des glaçons si vous le voulez extra-frais !



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE,  
A CONSOMMER AVEC MODERATION.



# LIQUEUR DE VERVEINE

- 40% ALC.



La liqueur de Verveine est une liqueur **artisanale** créée à partir d'une macération de plantes dans de l'alcool bio. Un goût frais de verveine citronnée (*Aloysia citrodora*) pour un **apéritif** ou un **digestif** aux saveurs uniques de la montagne !

A SERVIR  
FRAPPEE !

## INGRÉDIENTS

Alcool, eau, sucre, verveine citronnée.

## MOJITO À LA VERVEINE

- 4 cl de Verveine artisanale
- 3 feuilles de menthe fraîche
- ¼ de citron vert
- 2 cc de sucre de canne
- Glace pillée
- Eau gazeuse

IDEE RECETTE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE  
A CONSOMMER AVEC MODERATION



# POINTS DE VENTE

## MARCHÉS LOCAUX

SAMEDIS MATINS : Bagnères de Bigorre (65)

MARDIS MATINS : Argeles-Gazost (65)

MERCREDI & DIMANCHES DE L'ÉTÉ :

Arrens-Marsous (65)



## RESTAURANTS & BARS

L'Isard Perché (Arrens-Marsous - 65)

Les Saveurs d'Azun (Arcisans-Dessus - 65)

Auberge du Pic de Pan (Arrens-Marsous - 65)

L'Apistomaque (Arrens-Marsous - 65)



## CAVISTES, ÉPICERIES FINES & MAGASINS BIO

La Grange du Bio (épicerie en Ligne)

Les Jolies Cuvées (caviste en ligne)

La Caverne de l'Ours (Argeles-Gazost - 65)

La Belle Pyrène (Arrens-Marsous - 65)

Cave Sepet-Maison grosse (Cauterets - 65)

LocaMercat (Pierrefitte-Nestalas - 65)

Retour aux Sources (Aureilhan - 65)

Chez Aurore (Ibos - 65)

Luz Zénitude (Luz-Saint-Sauveur - 65)

La Cave des Pyrénées (Luz-Saint-Sauveur - 65)

Sam' Market - épicerie bio (Pau - 64)

La Cave du Palais (Pau - 64)



**DIRECTEMENT À LA  
FERME - DISTILLERIE**  
Sur rendez-vous uniquement

# ORS<sup>na</sup> BRUMA

FERME-DISTILLERIE EN VAL D'AZUN

**CE PROJET A ÉTÉ FINANCIÈREMENT  
SOUTENU PAR LA RÉGION OCCITANIE ET  
PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR  
LE DÉVELOPPEMENT RURAL**



La Région  
**Occitanie**  
Pyrénées - Méditerranée



Fonds Européen Agricole  
pour le Développement Rural



## ORS NA BRUMA

JANA PETRICOVA & SYLVAIN DELORD

ORS NA BRUMA - 2 BIS ROUTE DE LA POUYES 65400 AUCUN

SIRET 88285383100015

06 78 06 81 33 / 06 32 64 47 44

[contact@ors-na-bruma.fr](mailto:contact@ors-na-bruma.fr)

Imprimé par Augé, 14 Av. Saint-Joseph 65100 Lourdes  
Ne pas jeter sur la voie publique.

