

Les Liqueurs Françaises



DOSSIER DE PRESSE - 2021



Les liqueurs, une filière historique de l'agriculture française

Réparties sur l'ensemble du territoire français, les maisons de liqueurs recèlent de nombreux secrets qui fascinent et questionnent les amateurs curieux de découvrir la richesse d'un héritage... Comptant parmi les filières d'excellence de l'agriculture française, les liqueurs s'inscrivent dans une démarche commune de qualité issue de savoir-faire ancestraux. Un monde entier qui retrouve en son sein les graines, les racines, les plantes et autres fruits. Plus largement, les liqueurs font partie intégrante du patrimoine culturel et gastronomique français !



UN PROCÉDÉ DE FABRICATION ISSU D'UN SAVOIR-FAIRE INÉGALÉ

Véritables pépites de notre patrimoine gastronomique, les liqueurs sont nées d'un procédé original pour conserver les produits d'une récolte et leurs arômes, bien avant que les techniques modernes de conservation (appertisation, réfrigération, congélation) soient inventées. Ainsi, à Dijon, la Bourgogne a vu naître la Crème de Cassis où la variété Noir de Bourgogne a toujours poussé en abondance. À Nuits-Saint-Georges, le musée Cassissium rend hommage à la petite baie noire, qui est resté le fruit emblématique de la région.

DES APPROVISIONNEMENTS D'EXCELLENCE

Aujourd'hui, certaines maisons, parmi lesquelles Combiere, Distillerie Merlet, Maison Ferroni ou Giffard, produisent elles-mêmes certaines de leurs matières premières. D'autres producteurs de liqueurs se fournissent localement ou plus largement sur l'ensemble du territoire français, qu'il soit hexagonal ou ultra-marin. Certaines plantes, des épices rares comme le safran et la cannelle, ou parfois des écorces d'arbres sont sélectionnées avec la plus grande attention avant d'être importées, comme le fait la Maison Cointreau avec les écorces d'oranges. Des contrats avec les producteurs locaux encadrent ces approvisionnements et déterminent les variétés et le niveau de qualité attendu pour l'élaboration des liqueurs. Ainsi, près du Massif des Vosges, les distilleries Peureux, Lecomte Blaise et Paul Devoille ont à cœur de sélectionner des matières premières locales. Elles mettent à l'honneur la célèbre mirabelle de Lorraine, la cerise de Fougerolles ou encore le bluet des Vosges. Cette qualité des matières premières est indispensable pour permettre d'extraire les arômes les plus fins lors de chacune des étapes de transformation, macération et/ou distillation. Plusieurs recettes sont multiséculaires et certaines productions s'effectuent aujourd'hui encore à la manière d'antan.



LE SYNDICAT FRANÇAIS DES LIQUEURS

Le Syndicat Français des Liqueurs a été créé en 1945. Il a pour mission, au sein de la Fédération Française des Spiritueux, de défendre les spécialités de la profession de liquoriste. Porte-parole d'une filière d'exception, il organise tous les deux ans au mois de mai, Le Printemps des Liqueurs. Depuis 8 éditions, ce rendez-vous national qui met à l'honneur les liqueurs et crèmes de fruits de nos régions est un succès auprès du grand public.



photo © c.levet

Le mot DU PRÉSIDENT

L'histoire des liqueurs françaises est intensément liée à la passion d'hommes et de femmes botanistes, pharmaciens, médecins, alchimistes et agriculteurs. Les liquoristes et maîtres-herboristes subliment fruits rouges de nos contrées, agrumes exotiques, herbes aromatiques, fleurs ou épices depuis plusieurs siècles. La cour de Louis XIV goûtait déjà des liqueurs de qualité, à base de rose musquée, de fleur d'oranger, de lys et de jasmin, de cannelle et de girofle.

Elles se sont développées en tissant des liens forts avec leurs territoires et les ressources qui y foisonnent mais aussi en profitant économiquement du commerce des matières premières et de savoir-faire qui voyagent de continent en continent. Monastères, champs, châteaux, vergers, distilleries, pharmacies ont accueilli les gestes, idées, recherches, expérimentations et travaux de tous ces esprits inventeurs et créateurs de recettes perfectionnées.

L'association des mots Agri-Cultures doit conduire l'amateur de liqueurs à imaginer des ponts entre les traditions agricoles d'ici et d'ailleurs, les rapports aux savoir-faire ancestraux indispensables à leur excellence et la diversité du patrimoine traditionnel français, tant architectural que gastronomique, paysager ou immatériel.

Cette année, la 9^e édition du Printemps des Liqueurs se déroulera sur 3 jours, les 28, 29 et 30 mai avec un accueil et un programme adaptés aux conditions sanitaires du moment. Cet événement sera l'occasion de se plonger dans l'univers des liqueurs de manière inédite : à travers le récit de leur création se dessine une histoire agricole, architecturale, intellectuelle, culturelle, qui est l'ancrage des liqueurs de France.

Emmanuel DELAFON
Président Directeur Général de Chartreuse Diffusion
Président du Syndicat Français des Liqueurs

Les informations clés et anecdotes

Définition

Liqueur : n.f. « Les liqueurs sont des boissons alcoolisées traditionnelles. Elles peuvent être élaborées à partir de fruits, de plantes, d'herbes, d'épices ou encore de racines. Ces matières premières sont extraites par infusion dans de l'alcool d'origine agricole, de l'eau-de-vie, ou par distillation au sein d'un alambic. Une fois ce processus terminé, le sucre agit en tant qu'exhausteur de goût, agent conservateur et stabilisant, permettant ainsi de sublimer les arômes. »

Il existe plus de
830 références
de liqueurs différentes
en France



6 000 à 8 000 tonnes
de fruits sont utilisés par an pour
l'élaboration des liqueurs françaises



89 millions de litres
de liqueurs sont produits chaque année



Près de **2 500 emplois**
sont répartis sur toute la France

50 entreprises de liqueurs
sont recensées en France dont 80% de PME

Les liqueurs françaises
représentent un chiffre d'affaires
annuel de **486 M€**



54% de la production
est destinée à l'export

Le saviez-vous ?

Artisanat : au sein de la maison Denoix, les macérations s'effectuent dans des récipients en cuivre datant du XIX^e siècle.

Patrimoine : Louis Fouquet, le fondateur du célèbre restaurant Le Fouquet's, créait des cocktails à Paris à la fin du XIX^e siècle, notamment avec la liqueur Noyau de Poissy.

Environnement : à la distillerie Paul Devoille à Fougerolles, les résidus de fruits sont valorisés de deux manières : soit ils sont transformés en compost, soit ils alimentent un méthaniseur afin de créer de l'énergie.

Liqueurs et agri-cultures

Un attachement culturel fort

Issues pour la plupart de savoir-faire séculaires, les liqueurs ont traversé le temps et ravissent encore aujourd'hui les Français.

AUX ORIGINES DES LIQUEURS

Revenir aux origines des liqueurs nous renvoie au Moyen-Age, à la croisée de l'histoire des ordres monastiques qui naquirent en Europe (bénédictins, chartreux, cisterciens,...) et de celle de la médecine. Les premières liqueurs, créées conjointement en France et en Italie, sont élaborées, consommées et recherchées avant tout pour leurs supposées vertus médicales : ouvrir l'appétit ou bien aider à la digestion, calmer la douleur ou encore favoriser la fécondité. Le monde ecclésiastique joue alors un rôle crucial dans leur création. À l'époque, les monastères enseignent et transmettent l'art de la distillation et de la macération.

Certaines recettes sophistiquées, parfois ancestrales, ont traversé les âges, restant encore inconnues aujourd'hui. La Chartreuse verte a ainsi été créée en 1840 et conserve le précieux mystère de sa composition précise de 130 plantes, épices et écorces. La recette de la liqueur Bénédictine, quant à elle, date de 1510 et est composée de 27 plantes et épices.

En 1705, le jeune Barthélémy Rocher a la brillante idée d'ajouter du sucre dans ses préparations à base de fruits et de plantes macérées. Il crée alors la maison Rocher Frères (actuelle Cherry Rocher), une des premières distilleries de France, près de Bourgoin-Jallieu.



DES VERTUS CURATIVES À LA MIXOLOGIE

Au fil des siècles, les liqueurs vont se développer et être pleinement appréciées pour leurs qualités gustatives et aromatiques. Longtemps dégustées pures au moment de l'apéritif ou du digestif, ou utilisées dans certaines recettes culinaires pour en sublimer le goût, elles connaissent ces dernières années un véritable regain d'intérêt grâce au renouveau du cocktail. Un univers au sein duquel elles ont joué un rôle prépondérant dès les origines, notamment à travers certaines recettes considérées aujourd'hui comme de grands classiques. Le Sidecar, inventé dans les années 1920, ou encore la très populaire Margarita font la part belle à la liqueur d'orange telle que le triple sec.



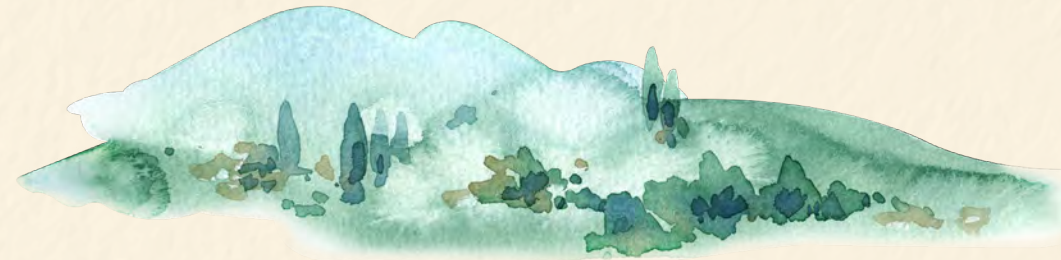
La maîtrise d'un savoir-faire français

Comme tout processus de transformation d'une matière agricole, l'élaboration d'une liqueur de qualité repose à la fois sur l'excellence des matières premières choisies par le liquoriste et sur le respect des différentes étapes de production, selon des procédés complexes.

L'EXCELLENCE DES MATIÈRES PREMIÈRES

À la naissance d'une liqueur se trouve généralement une ou plusieurs matières premières emblématiques : par exemple, la verveine cultivée au Puy-en-Velay pour la Verveine du Velay de la distillerie Pagès. Elles peuvent aussi s'appuyer sur une matière première endémique à la région qui les a vues naître comme les bourgeons de sapin des Vosges servant à l'élaboration du Vert Sapin, une liqueur de la Distillerie Guy. La Distillerie Meunier a créé une plantation de génépi dans un village de Savoie, à 1800 mètres d'altitude pour mettre en culture et récolter deux variétés de génépi : l'*Artemisia muttellina* et l'*Artemisia spicata* avec pour objectif une autonomie totale sur les approvisionnements. Pour d'autres liqueurs, les matières premières peuvent provenir de toute la France ou de l'étranger.

Pour la distillerie Grand Marnier qui produit la liqueur du même nom depuis 1880, ce sont exclusivement les oranges amères - *Citrus bigaradia* - en provenance des Caraïbes qui sont sélectionnées. Le parfum d'orange qui en est extrait est subtilement marié au cognac, lui apportant une pointe d'exotisme et justifiant l'implantation de cette distillerie au cœur même de la Charente. De même, la menthe Mitcham, une menthe poivrée unique à l'origine de la célèbre Menthe-Pastille, a été découverte en Angleterre par Emile Giffard, pharmacien herboriste à Angers à la fin du XIX^e siècle. La famille Giffard, toujours aux commandes de l'entreprise, a décidé de faire pousser ses plants de menthe Mitcham en Anjou, non loin du site de production.



Pour certains liquoristes, cette activité a parfois débuté grâce à l'agriculture. Afin de faire face à la crise que connaît le cognac dans les années 1970, Gilles Merlet, distillateur d'eaux-de-vie de cognac pour les grandes maisons du négoce, décide de planter des cassissiers en Saintonge pour produire de la crème de cassis. Ce choix marque le début de la diversification de la Distillerie Merlet & Fils, créée en 1850, qui propose aujourd'hui toute une gamme de crèmes de fruits.





LES LIQUEURS, PAS-À-PAS

À la base de toute liqueur se trouve un alcool : il peut être neutre, d'origine agricole, ou eau-de-vie (marc de raisin, cognac, rhum...). L'objectif est d'extraire la quintessence des arômes des matières premières choisies. Deux méthodes d'extraction sont mises en œuvre : la macération et/ou la distillation. Les recettes doivent suivre l'ordre précis de réalisation de ces étapes et la quantité de chaque arôme extrait entrant dans la composition finale. C'est au cours de chacune de ces étapes que s'exprime tout le savoir-faire des grands maîtres liquoristes.

Lors de la macération, l'extraction des arômes se fait par un échange entre la matière première et l'alcool. Les matières premières sont mises à macérer dans l'alcool, au sein de cuves de macération, de 24 heures jusqu'à plusieurs mois, selon la matière première utilisée. Quand le temps de macération est terminé, on soutire le jus, qui s'appelle alors « infusion ». Il existe des macérations à froid et des macérations à chaud (café, thé...). Cette infusion sert de base à l'élaboration finale de la liqueur. La partie solide qui reste au fond de la cuve est souvent pressée et son jus est ajouté à l'infusion, afin d'extraire le maximum d'arômes.

Lors de la distillation, l'extraction des arômes des matières premières est permise car ces molécules sont souvent les plus volatiles. En chauffant l'alambic, on fait s'évaporer les arômes et l'alcool, qui quittent alors le mélange initial avant de se condenser à nouveau dans une autre partie de l'alambic – froide – et

de former un « esprit » très aromatique. L'art de la distillation réside dans la qualité des matières premières, le temps de chauffe, la température de chauffe et le savoir-faire des maîtres distillateurs qui connaissent précisément les arômes qu'il faut choisir pour obtenir les saveurs les plus fines, fruitées ou fleuries. Les principales liqueurs obtenues par distillation sont les liqueurs de graines (anisette, cacao), les liqueurs d'écorces (triple sec à base d'écorces d'oranges) et les liqueurs de plantes (menthe).

UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS, UNE RENOMMÉE INTERNATIONALE

Avec 54 % de leur production vendue à l'export, les liqueurs françaises jouissent d'une excellente réputation à l'étranger où elles sont présentes dans de nombreux restaurants, bars et hôtels du monde entier. La Distillerie Massenez, réputée pour sa liqueur de Poire Williams, est aujourd'hui présente sur les plus belles tables d'une centaine de pays. Des marques comme Bénédictine ou Cointreau, entre autres, ont, dès la fin du XIXe et le début du XXe siècle, compris les enjeux de la publicité et engagé des campagnes de communication internationales qui ont marqué les esprits. L'excellence du savoir-faire en matière de distillation et la qualité des produits français, reconnus dans le monde entier, assurent sans aucun doute la renommée de nos liqueurs à l'étranger.



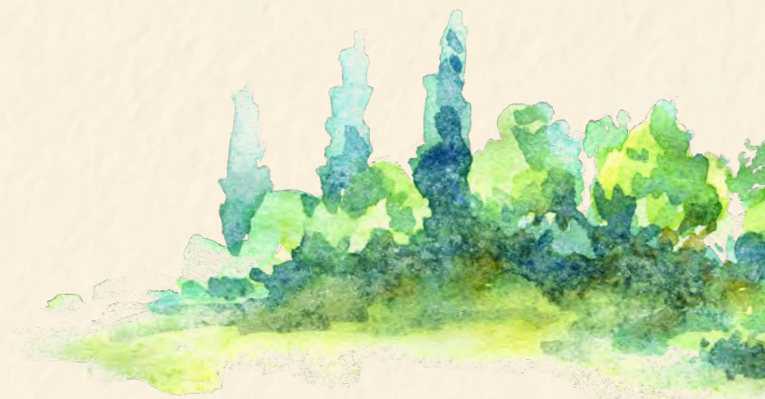
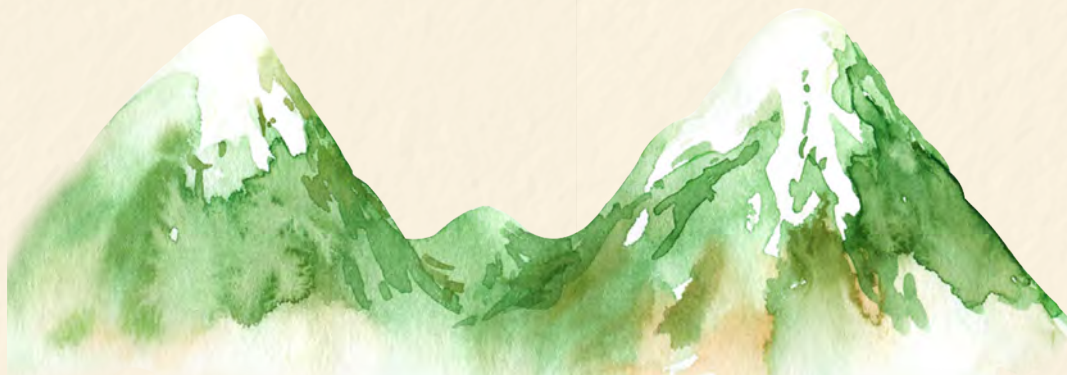
Des produits authentiques au cœur des tendances de consommation

Par leur appartenance au patrimoine national et leur dimension artisanale et qualitative, les liqueurs apparaissent aujourd'hui comme des produits authentiques et sincères au regard des consommateurs.

UNE APPROCHE ARTISANALE ET UN PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

Située au pied de l'église du centre-ville de Brive, fière de près de deux siècles d'existence, la maison Denoix, fondée en 1839, incarne parfaitement ce savoir-faire liquoriste qui a su traverser les époques sans renier son approche artisanale. Cette superbe distillerie est le témoin de l'histoire des liqueurs depuis cinq générations ; les macérations s'effectuent dans les mêmes récipients et le sirop de sucre est toujours fabriqué dans des chaudrons en cuivre au feu de bois. Comme au XIXe siècle, dans le Var, la Liquoristerie de Provence réalise des liqueurs en perpétuant l'artisanat d'autrefois ; les botaniques et les plantes macèrent et/ou infusent dans de l'alcool pendant 3 à 5 semaines et peut s'en suivre directement des distillations ou des redistillations. Au cœur de l'océan Indien, la Maison Isautier et le Musée de la Saga du Rhum mettent en avant le savoir-faire de l'île de la Réunion et la culture réunionnaise. Véritables bijoux de notre patrimoine gastronomique, ces maisons sont des exemples emblématiques de ce que les Français recherchent aujourd'hui

dans leur consommation : des produits sans artifice et authentiques dans leur élaboration grâce à des savoir-faire ancestraux. Inventeur de la crème de cassis en 1841, la maison Lejay (aujourd'hui Lejay Lagoute) garde toujours le même processus d'extraction du fruit dans l'alcool : une macération à température ambiante qui n'utilise que deux outils, le temps et la gravité. Quelques années plus tard, en 1845, Louis-Baptiste L'Héritier (Maison L'Héritier-Guyot) fait évoluer cette première recette de la crème de cassis de Dijon mise au point par le pharmacien Auguste-Denis Lagoute. Dans son atelier, il invente le sucrage à froid, aujourd'hui partie intégrante du cahier des charges des crèmes de cassis dijonnaises.



UNE LONGÉVITÉ QUI RASSURE

Les maisons de liqueurs, que ce soit à travers l'âge de leurs marques ou par la transmission de leurs savoir-faire, font indéniablement partie de notre héritage et racontent une partie de l'Histoire que les Français aiment retrouver. Au-delà d'une réelle nostalgie pour les produits anciens ou d'une simple mode du « vintage », le renouveau des liqueurs exprime une quête pour des produits rares, voire exclusifs, qui ont prouvé leur exigence de qualité par une longévité qui rassure.

Pendant près de deux siècles, Limoges était réputée être la ville des distilleries. En 1900, elle recensait 48 fabricants de liqueurs. Fondée en 1789, la Distillerie du Centre, qui produit toujours la légendaire liqueur La Gauloise, est désormais la dernière héritière d'une longue tradition limougeaude, gage d'un savoir-faire inimitable. Plus ancienne distillerie du Val-de-Loire, fondée en 1834, la maison Combier est notamment connue pour son triple sec. Pour son élaboration, elle a conservé le même processus qu'au XIXe siècle. Elle est l'une des dernières distilleries en France, avec notamment la Maison Bigallet en Isère, à pratiquer le zestage des oranges de façon manuelle. Ce zeste est ensuite mis à macérer dans l'alcool, puis distillé. À La Réunion, les premiers représentants de la famille Isautier sont arrivés sur l'île en 1832. Aujourd'hui encore, la distillerie Isautier est une entreprise familiale, forte d'un savoir-faire liquoriste transmis sur sept générations.

LE GRAND MIX DES LIQUEURS

Grâce à leur authenticité, les liqueurs sont aujourd'hui particulièrement appréciées par le monde du cocktail et ses bartenders. Sources d'inspiration, elles apportent de la singularité à bon nombre de leurs créations.

D'une incroyable vitalité depuis son renouveau débuté il y a une dizaine d'années, la scène cocktail plébiscite particulièrement les alcools tricolores. Les liqueurs y tiennent toute leur place avec un large éventail de choix – pas moins de 830 références constituent le catalogue français. Elles sont le reflet du savoir faire et de l'excellence à la française.

L'ère classique du cocktail américain de 1870 à 1920 donna naissance à quelques recettes mythiques dont certaines intégraient déjà des liqueurs françaises. Elles continuent aujourd'hui d'inspirer tous les créateurs en quête d'originalité et de sensations gustatives !



À L'ORIGINE DES COCKTAILS

Parmi les liqueurs apparues dans des recettes datant de plus d'un siècle, on retrouve le Noyau de Poissy, la Chartreuse et la liqueur Bénédictine.

Paris – 1896 : Louis Fouquet publie un livre de recettes de cocktails intitulé Bariana. Parmi elles, le Louis Special, un cocktail signature dans lequel il mélange du gin, du vermouth rouge, du jus d'orange, du curaçao et de la liqueur de Noyau de Poissy plus quelques traits d'amers.

New-York – 1900 : Harry Johnson, barman à Broadway, popularise la recette du Bijou dans un livre qu'il publie cette année-là. L'origine du nom du cocktail reste mystérieuse. Gin, vermouth rouge et Chartreuse... Est-ce l'association des trois couleurs des alcools qui symbolisent chacun une pierre précieuse (diamant, rubis et émeraude), composant ainsi un bijou ? Ou une référence à Bijou, un nom très populaire à l'époque aux Etats-Unis pour les théâtres, nombreux, à Broadway ?

La Nouvelle-Orléans – 1937 : la première référence au Vieux Carré apparaît cette année-là. C'est un mélange de cognac, rye whiskey, vermouth rouge, liqueur Bénédictine et d'amers. Sa similarité avec les cocktails américains de la fin du XIX^e siècle laisse à penser qu'il était déjà consommé à cette époque.



Un sentiment d'appartenance régionale

De la Charente à la Lorraine, de la Normandie à la Provence, sans oublier les régions ultra-marines, rares sont les terroirs français qui n'arborent pas une ou plusieurs liqueurs dans leur patrimoine culturel et gastronomique.

DES RÉSEAUX ÉCONOMIQUES LOCAUX

Reflets de leurs terroirs, les liqueurs ont un fort ancrage régional qu'elles développent et entretiennent également grâce à leurs activités économiques et à leurs approvisionnements, le plus souvent d'origine locale. Employeurs, mais également clients, les maisons de liqueurs tissent tout un réseau économique local indispensable à la région. Certaines sont à l'origine de véritables filières qui vont de la matière première jusqu'au produit fini. En Bourgogne, l'ensemble des producteurs et des transformateurs de cassis se sont regroupés au sein d'une association régionale, notamment la maison Cartron qui pour la fabrication de ses Crème de Cassis utilise uniquement une variété particulièrement aromatique, la variété Noir de Bourgogne, exclusivement récoltée en Bourgogne. Tous, aidés par les organismes de recherche (CNRS, INRAE), travaillent main dans la main sur l'évolution variétale du Noir de Bourgogne.

DES MATIÈRES PREMIÈRES RÉGIONALES

Le Domaine Eyguebelle-Ælred en Drôme Provençale élabore avec passion

des liqueurs de fruits et de plantes d'après des recettes transmises par des moines cisterciens (Elixir du Coiron, Liqueur La Raphaëlle). Les ingrédients sont rigoureusement sélectionnés et la plupart des fruits et plantes utilisés pour la confection des liqueurs Ælred proviennent de producteurs locaux avec lesquels l'entreprise entretient des partenariats privilégiés depuis de nombreuses années. Pour la réalisation de sa liqueur ABK6 Honey Cognac, signature des Domaines Francis Abecassis, c'est un miel de Charente qui est utilisé, fourni par un apiculteur situé à vingt minutes du domaine. Le partenariat est même allé encore plus loin puisque l'apiculteur a installé des ruches sur le domaine Maillard où sont cultivées les vignes servant à la production du cognac de la maison. En Auvergne, la récolte des racines de gentiane jaune qui entrent dans l'élaboration de la Salers Gentiane s'effectue manuellement sur les pentes du Puy Mary, à proximité de Salers. À Lapoutroie en Alsace, la maison R. de Miscault récolte les bourgeons de sapins destinés à l'élaboration de ses liqueurs, au cœur de la forêt vosgienne. Enfin, le Bluet des Vosges® est récolté à la main, dans le massif vosgien surplombant la ville de Fougerolles, où se situe la Distillerie Emile Coulin.

UNE VISION PLUS GLOBALE EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Parfois, ces partenariats vont au-delà d'un objectif de production et s'inscrivent dans une vision de développement durable. La Distillerie Peureux, située à Fougerolles dans les Vosges, qui produit les Griottines®, petites griottes macérées dans le Kirsch et la liqueur, encourage les producteurs de cerises à replanter des arbres afin de pouvoir être auto-suffisants dans leurs approvisionnements locaux pour la production de Kirsch de Fougerolles, première eau-de-vie de fruits à noyau à avoir obtenu une AOC en France en 2011. Un contrat a été signé en 2014 entre l'AOC et les producteurs de cerises pour un programme de replantation de 5 000 cerisiers sur dix ans. En Savoie, la Distillerie Dolin œuvre en faveur de l'environnement et réduit son impact en se fournissant uniquement chez des cultivateurs locaux qu'elle aide dans la culture de certaines plantes alpines sauvages en danger, comme le génépi. La maison Bigallet, pour encourager le développement de la filière Bio de sa région, se fournit en génépi, verveine, cassis, framboises et châtaignes provenant d'Auvergne Rhône-Alpes.

LA FIERTÉ DES HABITANTS DE LA RÉGION

Cet ancrage régional favorise également une reconnaissance des habitants, fiers de leurs spécialités régionales, parfois mondialement connues. Les Fêtes de la Chartreuse, mettent en avant chaque année les villes et villages ayant accueilli dans leur histoire une distillerie de Chartreuse. Cette manifestation permet de faire rayonner la liqueur et l'ensemble des territoires auxquels elle se rattache. Une occasion de conjuguer convivialité et réjouissances, tout en s'inscrivant dans une forte tradition d'attachement à la Chartreuse et aux anciens sites de productions de la liqueur. En Martinique, l'Habitation Clément, une maison créole datant du XVIIIe siècle, est classée aux monuments historiques en 1996. Reconnue «Maison des illustres» en 2011, elle réunit au cœur des plantations de canne à sucre un site patrimonial majeur, un centre d'art contemporain reconnu et une maison de rhum réputée que de nombreux touristes visitent chaque année.



Auvergne-Rhône-Alpes

BIGALLET

440 rue de la Gare
38430 Virieu-sur-Bourbre
04 74 88 25 13
info@bigallet.fr
www.bigallet.fr

BURONS DE SALERS

Musée du fromage et de la vache Salers
Route du Puy Mary 15140 Salers
07 72 17 38 15
sophie.canon@vedrenne.fr
www.buronsdesalers.fr

CHARTREUSE DIFFUSION

10 boulevard Edgar Kofler 38500 Voiron
06 08 95 18 18
ezappia@chartreuse.fr
www.chartreuse.fr

CHERRY ROCHER

1080 avenue des Cantinières
38307 Bourgoin-Jallieu
04 74 93 38 10
a.bonnefond@cherryrocher.com
www.cherry-rocher.fr

DISTILLERIE MEUNIER

45 chemin de la Biôle
38210 Saint-Quentin-sur-Isère
04 76 93 36 64
meunier@meunier1809.fr
www.distillieriemeunier.com

DISTILLERIE PAGÈS

202 avenue René Descartes
43700 St-Germain-Laprade
07 72 17 38 15
sophie.canon@vedrenne.fr
www.verveine.com

DOLIN

1138 avenue du Grand Arietaz
73000 Chambéry
04 79 69 59 09
ariane@dolin.fr
www.dolin.com

DOMAINE EYGUEBELLE – AELRED

3 chemin de la Méjeonne
26230 Valaurie
04 75 98 64 64
contact@eyguebelle.com
www.eyguebelle.com
www.aelred.red

Bourgogne-Franche-Comté

CASSISSIUM (VEDRENNE)

Passage Montgolfier
21700 Nuits-Saint-Georges
07 72 17 38 15
sophie.canon@vedrenne.fr
www.cassissium.fr

DISTILLERIE ÉMILE COULIN

12 rue de la Gare
70220 Fougerolles
03 84 49 10 66
c-bourbon@peureux.com
www.distilleriespeureux.com

DISTILLERIE PEUREUX

43 avenue Claude Peureux
70220 Fougerolles
03 84 49 11 33
c-bourbon@peureux.com
www.distilleriespeureux.com

DISTILLERIE PIERRE GUY

49 rue des Lavaux
25300 Pontarlier
03 81 39 04 70
distillerie.pierreguy@wanadoo.fr
www.pontarlier-anis.com

DISTILLERIE PAUL DEVOILLE

7-9 rue des Moines Hauts
70220 Fougerolles
03 84 49 10 66
contact@devoille.com
www.devoille.com

JOSEPH CARTRON

25 rue Docteur Louis Legrand
21700 Nuits-Saint-Georges
03 80 62 00 90
cartron@cartron.fr
www.cartron.fr

LEJAY LAGOUTE

5-9 rue Etienne Dolet 21000 Dijon
03 80 78 43 43
mjamet@lejay-lagoute.fr
www.lejay-cassis.com

L'HÉRITIER GUYOT

4 rue Champ aux Prêtres
21000 Dijon
03 80 74 67 04
03 80 74 67 14
carine.rayton@suprex.fr
www.lheritier-guyot.com

Centre-Val de Loire

COINTREAU

2 boulevard des Bretonnières
49124 Saint-Barthelemy-d'Anjou
02 41 31 50 50
valerie.quinaud-cronier@remy-
cointreau.com
www.cointreau.com

COMBIER

48 rue Beurepaire
49400 Saumur
02 41 40 23 02
marketing@combiier.fr
tourisme@combiier.fr
www.combiier.fr

GIFFARD

Chemin du Bocage
49240 Avrillé
02 41 18 85 14
marion.dallet@giffard.com
www.giffard.com

Grand Est

DISTILLERIE MASSENEZ

1 zone industrielle du Haechy
67220 Dieffenbach-au-Val
03 84 49 11 33
c-bourbon@peureux.com
www.massenez.com

MUSÉE DES EAUX-DE-VIE

MAISON R. DE MISCAULT
85 rue du Général Dufieux
68650 Lapoutroie
03 89 47 50 26
rene.de.miscault@wanadoo.fr
www.musee-eaux-de-vie.com

LECOMTE-BLAISE

10 rue de la Gare
88120 Nol
03 29 24 71 04
commercial@lecomte-blaise.com
www.lecomte-blaise.com

ÎLE-DE-FRANCE

DISTILLERIE DU NOYAU DE POISSY

105 rue du Général de Gaulle
78300 Poissy
07 72 17 38 15
sophie.canon@vedrenne.fr
www.noyaudepoissy.com



Normandie

PALAIS BÉNÉDICTINE

110 rue Alexandre le Grand
76400 Fécamp
02 35 10 26 10
jleseurre@bacardi.com
ydebueil@bacardi.com
www.palaisbenedictine.com

NOUVELLE-AQUITAINE

ABK6

Domaine de chez Maillard
1 route du Ménager
16440 Claix
05 45 66 35 72
emeline@abk6-cognac.com
www.abecassis-cognac.com

DENOIX

9 boulevard du Maréchal Lyautey
19108 Brive-la-Gaillarde
05 55 74 34 27
denoix@wanadoo.fr
www.denoix.com

**DISTILLERIE DU CENTRE
LA GAULOISE**

54 rue de Belfort
87100 Limoges
05 55 77 23 57
distillerie-du-centre@wanadoo.fr
www.la-gauloise.fr

DISTILLERIE MERLET

40 rue de Chevessac
17610 Saint-Sauvant
05 46 91 50 36
marketing@merlet.fr
www.merlet.fr

GRAND MARNIER

8 rue du Château
16200 Bourg-Charente
05 45 36 61 10
pascale.ronzoni@campari.com
www.grand-marnier.com

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

LIQUORISTERIE DE PROVENCE

Domaine de Saint-Martin
614 route des Arcs
83460 Taradeau
04 94 99 76 76
contact@liquoristerie-de-provence.com
www.liquoristerie-de-provence.com

MAISON FERRONI

Château des Creissauds, Le Clos Rufisque
13400 Aubagne en Provence
04 91 24 88 91
info@ferroni.com
www.ferroni.com

Outre-Mer

MARTINIQUE

HABITATION CLÉMENT

Domaine de l'Acajou
97240 Le François
05 96 54 58 56
celia.sainville@gbh.fr
www.habitation-clement.fr

ÎLE DE LA RÉUNION

MAISON ISAUTIER

114 chemin Frédéline
97410 Saint-Pierre
02 62 96 11 99
07 68 62 33 95
marketing.rpi@groupe-isautier.com
www.isautier.com

■ 2021 ■

SYNDICAT FRANÇAIS
des liqueurs

SOWINE

Contacts Presse

Christopher Renvoisé - christopher@sowine.com - 01 86 90 03 61

Déborah Sanchez - deborah@sowine.com - 01 78 94 94 54