

SYNDICAT FRANÇAIS des liqueurs

9^e édition du Printemps des Liqueurs :

† Découvrez les secrets des maisons de liqueurs
en Auvergne-Rhône-Alpes ! †

Six maisons de liqueurs implantées en Auvergne-Rhône-Alpes feront découvrir leur savoir-faire au public à l'occasion de la 9^e édition du Printemps des Liqueurs du vendredi 28 au dimanche 30 mai prochains. Créé en 2005 à l'initiative du Syndicat Français des Liqueurs, cet événement d'envergure nationale fait découvrir le monde des liqueurs, ses métiers et ses savoir-faire au public. Cette année, 33 maisons de liqueurs françaises seront au rendez-vous.

➤ L'UNE DES RÉGIONS LES PLUS REPRÉSENTÉES DE FRANCE

Avec six maisons de liqueurs, la région Auvergne-Rhône-Alpes sera fortement représentée à l'occasion de cette 9^e édition du Printemps des Liqueurs. La maison Bigallet, les Burons de Salers, la maison Chartreuse, la Distillerie Cherry Rocher, le Domaine Eyguebelle - Ælred et la Distillerie Pagès seront les témoins du savoir-faire liquoriste français. Les visiteurs, curieux de découvrir ce métier et cette expertise, pourront profiter d'un programme varié : des visites guidées, des ateliers, des dégustations mais surtout des moments d'échanges avec les hommes et les femmes qui élaborent les liqueurs au quotidien.

➤ UN FORT SENTIMENT D'APPARTENANCE

Du génépi de Haute-Savoie à la gentiane jaune d'Auvergne, de la verveine du Puy-en-Velay aux liqueurs Chartreuse, le monde des liqueurs est très présent et répond à l'attrait des visiteurs et des touristes pour la culture et les typicités locales. Cet ancrage régional favorise également une reconnaissance des habitants, fiers de leurs produits mondialement connus.

➤ « AGRI-CULTURES »

Cette 9^e édition du Printemps des Liqueurs est placée sous le thème « Agri-cultures ». Elle met en valeur deux univers indissociables du monde des liqueurs : le travail de la terre et un fort patrimoine culturel. La France, métropolitaine et d'Outre-mer, est riche de nombreux terroirs qui offrent aux liqueurs une grande diversité de matières premières : des fruits, des plantes, des graines, des écorces. Les acteurs liquoristes français produisent près de 830 références de liqueurs sur l'ensemble du territoire. Les Français ont un attachement culturel très fort avec les liqueurs. Elles ont traversé les générations et ont su s'adapter à de nouveaux modes de consommation. Jadis appréciées pour leurs vertus curatives, elles font désormais partie intégrante du monde de la gastronomie et de la mixologie.

➤ LE PROGRAMME DES MAISONS

Accueil dans le respect des gestes barrières, visites en petits groupes, sur inscription ou hors les murs. Avant de programmer votre visite, vérifiez les conditions d'accueil mises en place par chacune des maisons.

Accueil des visiteurs

Domaine Eyguebelle - Ælred

Le Domaine Eyguebelle - Ælred cultive un savoir-faire reposant sur l'authenticité du goût et l'exigence. Découvrez la fabrication des liqueurs de fruits et de plantes Ælred : de la sélection des ingrédients à la mise en bouteille, de la distillation dans l'alambic au vieillissement en cave. La visite est suivie d'une dégustation pour les amateurs.

Visite libre et dégustation. Plus d'informations au 04 75 98 03 80

Vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 mai

Domaine Eyguebelle - 3 chemin de la Méjeonne, 26230 Valaurie

Distillerie Pagès

Fondée il y a plus de 160 ans, la Distillerie Pagès tient à transmettre sa passion et son ancrage dans le patrimoine départemental. Petits et grands pourront en apprendre davantage sur la culture de la Verveine du Velay à travers des visites guidées sur réservation et un jeu concours autour de la verveine.

Plus d'informations sur le compte Facebook @VerveineduVelayPagès

Vendredi 28 et samedi 29 mai

Distillerie de la Verveine du Velay Pagès - 202 avenue René Descartes, 43700 Saint-Germain-Laprade

LE PRINTEMPS DES LIQUEURS HORS LES MURS

Des maisons de liqueurs dans les jardins du Musée dauphinois, lieu incontournable de la région

Le samedi 29 mai, les visiteurs découvriront la maison Chartreuse, la maison Bigallet, la Distillerie Cherry Rocher, la Distillerie La Salettina et la maison Ambix Distillation le temps d'un après-midi découverte et dégustation de liqueurs alpines dans les jardins du musée. Les visiteurs pourront bénéficier d'ateliers tisane pour les enfants et d'un atelier cocktail Chartreuse pour les adultes animé par le barman de la maison et des représentants de la Distillerie Cherry Rocher et de la maison Ambix Distillation. Deux conférences en ligne gratuites seront proposées par l'Office de tourisme Grenoble - Alpes Métropole pour découvrir l'exposition « L'ivresse des sommets. Eaux-de-vie, liqueurs et autres breuvages des Alpes » le samedi 29 et le dimanche 30 mai.

Inscription obligatoire sur www.grenoble-tourisme.com ou sur billetterie.chartreuse.fr.

Le Musée dauphinois - 30 Rue Maurice Gignoux, 38031 Grenoble

Chartreuse

Riche des 900 ans de l'Ordre des chartreux et de ses 500 ans de fabrication, la maison Chartreuse souhaite partager son histoire et le savoir-faire unique des moines.

Bigallet

Depuis 1872, la distillerie Bigallet perpétue l'art d'élaborer sirops et liqueurs à base de fruits et de plantes, selon des recettes authentiques. Imprégnée de la richesse de son terroir et guidée par des valeurs éthiques, la maison utilise de nombreuses matières premières locales, et s'engage auprès des producteurs pour le développement de la filière biologique.

Distillerie Cherry Rocher

Distillerie française historique, Cherry Rocher constitue un véritable voyage dans le temps : caves voûtées du XV^{ème} siècle, musée des affiches anciennes, une herboristerie et un patrimoine culturel centenaire.

Visites virtuelles

Les Burons de Salers

Situés dans un cadre exceptionnel, les Burons de Salers ont à cœur de transmettre leur passion et leur savoir-faire au plus grand nombre. Découvrez-en plus sur leur compte Facebook @lesburonsdesalers.

Retrouvez le programme des 33 maisons participantes sur le site www.spiritourisme.com, sur Facebook @spiritourisme et sur Instagram (@printempsdesliqueurs).

À PROPOS DU 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. Il représente les maisons de liqueurs (dont 80% de PME) réparties en France métropolitaine ainsi que sur les territoires d'Outre-mer, et valorise leur savoir-faire : il est le porte-parole d'une filière d'exception qui fait pleinement partie du patrimoine français.

Contact Presse : SOWINE

Christopher Renvoisé – christopher@sowine.com – 06 64 11 87 56

Déborah Sanchez – deborah@sowine.com – 06 18 51 79 44

sowine

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SYNDICAT FRANÇAIS des liqueurs

9^e édition du Printemps des Liqueurs :

Trois journées pour découvrir les secrets des maisons de liqueurs en Bourgogne-Franche-Comté !

Huit maisons de liqueurs implantées en Bourgogne-Franche-Comté feront découvrir leur savoir-faire au public à l'occasion de la 9^{ème} édition du Printemps des Liqueurs du vendredi 28 au dimanche 30 mai prochains. Créé en 2005 à l'initiative du Syndicat Français des Liqueurs, cet événement d'envergure nationale fait découvrir le monde des liqueurs, ses métiers et ses savoir-faire au public. Cette année, 33 maisons de liqueurs françaises seront au rendez-vous.

L'UNE DES RÉGIONS LES PLUS REPRÉSENTÉES DE FRANCE

Avec huit maisons de liqueurs, la région Bourgogne-Franche-Comté sera majoritairement représentée à l'occasion de cette 9^e édition du Printemps des Liqueurs. La maison Briottet, le Cassissium, la Distillerie Émile Coulin, l'Héritier-Guyot, la maison Lejay Lagoute, la Distillerie Paul Devoille, les Grandes Distilleries Peureux et la Distillerie Pierre Guy seront les témoins du savoir-faire liquoriste français. Les visiteurs, curieux de découvrir ce métier et cette expertise, pourront profiter d'un programme varié avec des visites guidées, des ateliers, des dégustations, mais surtout des moments d'échanges avec les hommes et les femmes qui élaborent les liqueurs au quotidien.

UN FORT SENTIMENT D'APPARTENANCE

Grâce à la renommée de ses crèmes de cassis, le monde des liqueurs est très présent dans la région et répond à l'attrait des visiteurs et des touristes pour les typicités locales. « Cela fait partie du savoir-faire de la Bourgogne, et de l'identité du terroir » souligne-t-on au Cassissium. Pour la plupart fondées à la fin du XIX^{ème} siècle, les maisons liquoristes de Bourgogne-Franche-Comté ont su créer et perpétuer, de génération en génération, différentes recettes de liqueurs de plantes et de fruits, et en défendent aujourd'hui le patrimoine.

« AGRI-CULTURES »

Cette 9^e édition du Printemps de Liqueurs est placée sous le thème « Agri-cultures ». Elle met en valeur deux univers indissociables du monde des liqueurs : le travail de la terre et un fort patrimoine culturel. La France, métropolitaine et d'Outre-mer, est riche de nombreux terroirs qui offrent aux liqueurs une grande diversité de matières premières : des fruits, des plantes, des graines, des écorces. Les acteurs liquoristes français produisent près de 830 références de liqueurs sur l'ensemble du territoire. Les Français ont un attachement culturel très fort avec les liqueurs. Elles ont traversé les générations et ont su s'adapter à de nouveaux modes de consommation. Jadis appréciées pour leurs vertus curatives, elles font désormais partie intégrante du monde de la gastronomie et de la mixologie.

LE PROGRAMME DES MAISONS

Accueil dans le respect des gestes barrières, visites en petits groupes, sur inscription ou hors les murs. Avant de programmer votre visite, vérifiez les conditions d'accueil mises en place par chacune des maisons.

Accueil des visiteurs

Le Cassissium

Propriété du fabricant de liqueurs Védrenne, le Cassissium est un musée et un site de découverte au cassis. Dans un cadre ludique et interactif, il ravira petits et grands en leur proposant de (re)découvrir la petite baie noire.

Vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 mai

Le Cassissium – 8 passage Montgolfier, 21700 Nuits-Saint-Georges

La Distillerie Émile Coulin

Ambassadrice de la « haute-couture » des liqueurs à la française, la Distillerie Émile Coulin aime partager avec authenticité sa vision de cet art. Les visiteurs pourront ainsi venir découvrir et déguster les produits de la maison.

Distillerie Émile Coulin – 12 rue de la Gare, 70220 Fougerolles

La Distillerie Paul Devoille

Riche de son savoir-faire artisanal exceptionnel, la Distillerie Paul Devoille proposera aux visiteurs une véritable immersion au cœur de la fabrication de ses liqueurs, depuis la réception des fruits jusqu'à la mise en bouteille, ainsi que la diffusion d'un film artistique sur la culture de la cerise utilisée pour produire le Kirsch de Fougerolles.

Vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 mai

Distillerie Paul Devoille - 7-9 rue des Moines Hauts, 70220 Fougerolles

Les Grandes Distilleries Peureux

Fort de leur audace et de leur univers technique hors-du-commun, les Grandes Distilleries Peureux souhaitent partager leur vision du métier de distillateur. Les visiteurs auront l'occasion de découvrir le savoir-faire de la maison et ses produits emblématiques au sein de leur Institut GRIOTTINES®.

Institut Griottines® - 43 avenue Claude Peureux, 70220 Fougerolles

La Distillerie Pierre Guy

130 ans après sa création et 4 générations plus tard, la Distillerie Pierre Guy n'a de cesse de mettre la tradition au service de la qualité. Elle aura pour ambition de proposer aux curieux un véritable voyage dans le temps. Une visite historique de la maison leur permettra de découvrir les secrets de fabrication des liqueurs en toute convivialité.

Vendredi 28 et samedi 29 mai

Distillerie Pierre Guy - 49 rue des Lavaux, 25300 Pontarlier

Visites virtuelles

Briottet

Fondée en 1836, la Maison Briottet est une entreprise familiale qui perpétue le savoir-faire des maîtres liquoristes dijonnais depuis 6 générations. Chaque jour, un cocktail sera mis en avant sur Facebook @briottetliqueur et sur Instagram @briottetliqueur.

L'Héritier-Guyot

Alliant tradition ancestrale et modernité technologique, l'Héritier-Guyot cultive un savoir-faire basé sur la qualité et la rigueur. Découvrez en plus sur leur compte Facebook @heritierguyot.

Lejay Lagoute

Fervent défenseur de l'authenticité, de la naturalité et de l'art de vivre à la française, la maison Lejay Lagoute a à cœur de témoigner de ces valeurs. Elle permettra aux curieux de découvrir les différentes étapes d'élaboration de sa crème de cassis par le biais d'une masterclass sur Zoom et d'une visite virtuelle.

Lien pour la connexion : <https://us02web.zoom.us/j/81007922912>

Vendredi 28 mai à 11h

Retrouvez le programme des 33 maisons participantes sur le site www.spiritourisme.com, sur Facebook @spiritourisme et sur Instagram (@printempsdesliqueurs).

À PROPOS DU 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. Il représente les maisons de liqueurs (dont 80% de PME) réparties en France métropolitaine ainsi que sur les territoires d'Outre-mer, et valorise leur savoir-faire : il est le porte-parole d'une filière d'exception qui fait pleinement partie du patrimoine français.

Contact Presse : SOWINE

Christopher Renvoisé – christopher@sowine.com – 06 64 11 87 56

Déborah Sanchez – deborah@sowine.com – 06 18 51 79 44

sowine

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SYNDICAT FRANÇAIS des liqueurs

9^e édition du Printemps des Liqueurs :

Trois journées pour découvrir les secrets des maisons de liqueurs du Grand Est !

Trois maisons de liqueurs implantées dans le Grand Est feront découvrir leur savoir-faire au public à l'occasion de la 9^e édition du Printemps des Liqueurs du vendredi 28 au dimanche 30 mai prochains. Créé en 2005 à l'initiative du Syndicat Français des Liqueurs, cet événement d'envergure nationale fait découvrir le monde des liqueurs, ses métiers et ses savoir-faire au public. Cette année, 33 maisons de liqueurs françaises seront au rendez-vous.

UNE RÉGION TRIPLEMENT REPRÉSENTÉE

À l'occasion de cette 9^e édition du Printemps des Liqueurs, trois Maisons de liqueurs du Grand Est seront les représentantes du savoir-faire liquoriste français : la Distillerie Lecomte-Blaise, la Distillerie Massenez et la maison R. de Miscault/Musée des Eaux-de-vie. Les visiteurs, curieux de découvrir ce métier et cette expertise, pourront profiter d'un programme varié : des visites guidées, des ateliers, des dégustations mais surtout des moments d'échanges avec les hommes et les femmes qui élaborent les liqueurs au quotidien.

UN ÉCOSYSTÈME PROPICE

La grande diversité des reliefs, conjuguée aux particularités climatiques locales, rend possible l'épanouissement de nombreux fruits et plantes, permettant l'élaboration de liqueurs de qualité. C'est ce respect des produits et des traditions qui fait les lettres de noblesse du monde des liqueurs dans la région, répondant ainsi à l'attrait des visiteurs et des touristes pour les typicités locales. Grâce à ces produits d'exception, les maisons liquoristes du Grand Est ont su créer et perpétuer, de génération en génération, différentes recettes et en défendent aujourd'hui le patrimoine.

« AGRI-CULTURES »

Cette 9^e édition du Printemps de Liqueurs est placée sous le thème « Agri-cultures ». Elle met en valeur deux univers indissociables du monde des liqueurs : le travail de la terre et un fort patrimoine culturel. La France, métropolitaine et d'Outre-mer, est riche de nombreux terroirs qui offrent aux liqueurs une grande diversité de matières premières : des fruits, des plantes, des graines, des écorces. Les acteurs liquoristes français produisent près de 830 références de liqueurs sur l'ensemble du territoire. Les Français ont un attachement culturel très fort avec les liqueurs. Elles ont traversé les générations et ont su s'adapter à de nouveaux modes de consommation. Jadis appréciées pour leurs vertus curatives, elles font désormais partie intégrante du monde de la gastronomie et de la mixologie.

LE PROGRAMME DES MAISONS

Accueil dans le respect des gestes barrières, visites en petits groupes, sur inscription ou hors les murs. Avant de programmer votre visite, vérifiez les conditions d'accueil mises en place par chacune des maisons.

Accueil des visiteurs

Distillerie Lecomte-Blaise

Fort d'un souci permanent de respect de la diversité et d'excellence, la Distillerie Lecomte-Blaise souhaite partager son savoir-faire. La maison proposera aux curieux de visiter ses locaux et de découvrir différents produits réalisés à partir du Bluet des Vosges.

Vendredi 28 et samedi 29 mai

Distillerie Lecomte-Blaise - 10 rue de la gare, 88120 Nol

Distillerie Massenez

Avant-gardiste, la Distillerie Massenez aime transmettre sa vision du métier de liquoriste. Les visiteurs seront ainsi invités à découvrir le site d'élaboration, puis auront l'opportunité de déguster crèmes, liqueurs de fruits pures et en cocktails à la boutique Miss Massenez de la distillerie.

Distillerie Massenez - 1 ZI du Haechy Dieffenbach-au-Val, 67220 Villé

Maison R. de Miscault/Musée des Eaux-de-vie

Ancien relais de poste du XVIII^{ème} siècle, le Musée des Eaux-de-vie rassemble en ses murs du matériel de distillation, des alambics, des collections de mignonettes et des liqueurs rares. Les curieux pourront ainsi visiter le Musée et découvrir certaines des liqueurs qu'il conserve précieusement.

Vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 mai

Musée des Eaux-de-vie - 85 rue du Général Dufieux, 68650 Lapoutroie

Retrouvez le programme des 33 maisons participantes sur le site www.spiritourisme.com, sur Facebook @spiritourisme et sur Instagram (@printempsdesliqueurs).

À PROPOS DU 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. Il représente les maisons de liqueurs (dont 80% de PME) réparties en France métropolitaine ainsi que sur les territoires d'Outre-mer, et valorise leur savoir-faire : il est le porte-parole d'une filière d'exception qui fait pleinement partie du patrimoine français.

Contact Presse : SOWINE

Christopher Renvoisé – christopher@sowine.com – 06 64 11 87 56

Déborah Sanchez – deborah@sowine.com – 06 18 51 79 44

sowine

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SYNDICAT FRANÇAIS des liqueurs

9^e édition du Printemps des Liqueurs :

† *La Distillerie du Noyau de Poissy vous accueille
à l'occasion du Printemps des Liqueurs !* †

La 9^e édition nationale du Printemps des liqueurs se décline en Île-de-France autour du thème « Agri-cultures ». À cette occasion, la Distillerie du Noyau de Poissy fera découvrir son savoir-faire au public du vendredi 28 au samedi 29 mai prochains. Créé en 2005 à l'initiative du Syndicat Français des Liqueurs, le Printemps des liqueurs fait découvrir le monde des liqueurs, ses métiers et ses savoir-faire au public. Cette année, 33 maisons de liqueurs françaises participeront à l'événement.

LA DERNIÈRE DISTILLERIE ARTISANALE D'ÎLE-DE-FRANCE

Dernière maison liquoriste artisanale d'Île-de-France, la Distillerie du Noyau de Poissy est une véritable institution yvelinoise. Elle est la digne représentante du savoir-faire liquoriste de la région. Les visiteurs, curieux de découvrir ce métier et cette expertise, pourront profiter d'un programme varié et de moments d'échanges avec les hommes et les femmes qui élaborent cette célèbre liqueur.

DES LIQUEURS HISTORIQUES

Plusieurs historiens mentionnent l'apparition du Noyau de Poissy à la fin du XVII^{ème} siècle. À l'époque, la Vallée de la Seine était réputée pour ses nombreux vergers d'abricotiers, pruneliers et cerisiers, et un aubergiste eut l'idée d'utiliser leurs noyaux afin d'en extraire les arômes, en les faisant macérer dans des eaux-de-vie. L'origine de la maison est également étroitement liée à l'Histoire de France et à l'attachement du roi Saint Louis à la ville de Poissy. Les liqueurs, dont les recettes restent des secrets précieusement conservés, sont toujours élaborées à l'arrière de la boutique historique de la maison, en plein centre de Poissy.

« AGRI-CULTURES »

Cette 9^e édition du Printemps de Liqueurs est placée sous le thème « Agri-cultures ». Elle met en valeur deux univers indissociables du monde des liqueurs : le travail de la terre et un fort patrimoine culturel. La France, métropolitaine et d'Outre-mer, est riche de nombreux terroirs qui offrent aux liqueurs une grande diversité de matières premières : des fruits, des plantes, des graines, des écorces. Les acteurs liquoristes français produisent près de 830 références de liqueurs sur l'ensemble du territoire. Les Français ont un attachement culturel très fort avec les liqueurs. Elles ont traversé les générations et ont su s'adapter à de nouveaux modes de consommation. Jadis appréciées pour leurs vertus curatives, elles font désormais partie intégrante du monde de la gastronomie et de la mixologie.

LE PROGRAMME

Des visites guidées suivies de dégustations dans le respect des gestes barrières seront organisées tout au long de la journée dans les locaux historiques au cœur de la ville pour inviter à découvrir le savoir-faire de la maison.

Vendredi 28 et samedi 29 mai

Distillerie du Noyau de Poissy - 105 rue du Général de Gaulle, 78300 Poissy

Retrouvez le programme des 33 maisons participantes sur le site www.spiritourisme.com, sur Facebook @spiritourisme et sur Instagram (@printempsdesliqueurs).

À PROPOS DU 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. Il représente les maisons de liqueurs (dont 80% de PME) réparties en France métropolitaine ainsi que sur les territoires d'Outre-mer, et valorise leur savoir-faire : il est le porte-parole d'une filière d'exception qui fait pleinement partie du patrimoine français.

Contact Presse : SOWINE

Christopher Renvoisé – christopher@sowine.com – 06 64 11 87 56

Déborah Sanchez – deborah@sowine.com – 06 18 51 79 44

SYNDICAT FRANÇAIS des liqueurs

9^e édition du Printemps des Liqueurs :

Trois journées pour découvrir les secrets des maisons de liqueurs en Pays de la Loire !

Trois maisons de liqueurs implantées en Pays de la Loire feront découvrir leur savoir-faire au public à l'occasion de la 9^e édition du Printemps des Liqueurs du vendredi 28 au dimanche 30 mai prochains. Créé en 2005 à l'initiative du Syndicat Français des Liqueurs, cet événement d'envergure nationale fait découvrir le monde des liqueurs, ses métiers et ses savoir-faire au public. Cette année, 33 maisons de liqueurs françaises seront au rendez-vous.

UNE RÉGION TRIPLEMENT REPRÉSENTÉE

À l'occasion de cette 9^e édition du Printemps des Liqueurs, trois maisons de liqueurs de la région Pays de la Loire seront les représentantes du savoir-faire liquoriste français : la maison Cointreau, la Distillerie Combiere et la maison Giffard. Les visiteurs, curieux de découvrir ce métier et cette expertise, pourront profiter d'un programme enrichissant, mais surtout des moments d'échanges avec les hommes et les femmes qui élaborent les liqueurs au quotidien.

UN FORT SENTIMENT D'APPARTENANCE

Témoin d'un savoir-faire ancestral aujourd'hui reconnu à l'international, le monde des liqueurs est très présent dans la région et répond à l'attrait des visiteurs et des touristes pour les typicités locales. Fondées à la fin du XIX^{ème} siècle, les maisons liquoristes de Pays de la Loire ont su créer et perpétuer, de génération en génération, différentes recettes de liqueurs de plantes et de fruits, et en défendent aujourd'hui le patrimoine.

« AGRI-CULTURES »

Cette 9^e édition du Printemps de Liqueurs est placée sous le thème « Agri-cultures ». Elle met en valeur deux univers indissociables du monde des liqueurs : le travail de la terre et un fort patrimoine culturel. La France, métropolitaine et d'Outre-mer, est riche de nombreux terroirs qui offrent aux liqueurs une grande diversité de matières premières : des fruits, des plantes, des graines, des écorces. Les acteurs liquoristes français produisent près de 830 références de liqueurs sur l'ensemble du territoire. Les Français ont un attachement culturel très fort avec les liqueurs. Elles ont traversé les générations et ont su s'adapter à de nouveaux modes de consommation. Jadis appréciées pour leurs vertus curatives, elles font désormais partie intégrante du monde de la gastronomie et de la mixologie.

LE PROGRAMME DES MAISONS

Accueil dans le respect des gestes barrières, visites en petits groupes, sur inscription ou hors les murs. Avant de programmer votre visite, vérifiez les conditions d'accueil mises en place par chacune des maisons.

Accueil des visiteurs

Cointreau

Depuis plus de 170 ans, la maison Cointreau est ambassadrice du savoir-français original, qu'elle tend à transmettre au plus grand nombre. La maison propose des visites « Du zeste au shaker » le vendredi 28 et le samedi 29 mai, pour découvrir l'art de la distillation, et l'art du cocktail au travers de démonstrations et dégustations.

Informations et réservation au 02.41.31.50.50

Les visiteurs pourront également assister à des e-master class pour découvrir la distillerie et son fonctionnement, de l'origine des oranges au procédé de distillation animées par le Maître Distillateur, en passant par une e-master class spéciale cocktails herbacées avec le chef Barman du Carré Cointreau.

Vendredi 28 mai à 15h et 18h et le samedi 29 mai à 14h30 et 17h

Distillerie Combier

Fondée en 1834, la Distillerie Combier n'a eu de cesse de créer de nouveaux produits, constituant un patrimoine exceptionnel. Soucieux de le partager, la maison accueillera le public dans sa boutique pour les inviter à découvrir ses produits phares. Une masterclass enregistrée par Étienne Decoings, bartender et formateur cocktail sera également publiée sur les réseaux sociaux de la maison.

Vendredi 28 et samedi 29 mai

Distillerie Combier - 48 rue Beaurepaire, 49400 Saumur

Giffard

La maison Giffard élabore ses liqueurs selon une méthode traditionnelle respectant le goût authentique. Fidèle à sa rigueur et sa passion, elle invitera les curieux à suivre le parcours des ingrédients de ses recettes emblématiques. Visites, film « Le voyage d'une cerise » et découverte du cocktail « Printemps Angevin » rythmeront ces deux journées. À gagner en exclusivité ; le nouvel Escape Game virtuel « Émile et la cargaison perdue ».

Vendredi 28 et samedi 29 mai

Giffard - Chemin du Bocage, ZA La Violette, 49240 Avrillé

Retrouvez le programme des 33 maisons participantes sur le site www.spiritourisme.com, sur Facebook @spiritourisme et sur Instagram (@printempsdesliqueurs).

À PROPOS DU 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. Il représente les maisons de liqueurs (dont 80% de PME) réparties en France métropolitaine ainsi que sur les territoires d'Outre-mer, et valorise leur savoir-faire : il est le porte-parole d'une filière d'exception qui fait pleinement partie du patrimoine français.

Contact Presse : SOWINE

Christopher Renvoisé – christopher@sowine.com – 06 64 11 87 56

Déborah Sanchez – deborah@sowine.com – 06 18 51 79 44

sowine

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SYNDICAT FRANÇAIS des liqueurs

9^e édition du Printemps des Liqueurs :

Trois journées pour découvrir les secrets des maisons de liqueurs en Nouvelle-Aquitaine !

Cinq maisons de liqueurs implantées en Nouvelle-Aquitaine feront découvrir leur savoir-faire au public à l'occasion de la 9^{ème} édition du Printemps des Liqueurs du vendredi 28 au dimanche 30 mai prochains. Créé en 2005 à l'initiative du Syndicat Français des Liqueurs, cet événement d'envergure nationale fait découvrir le monde des liqueurs, ses métiers et ses savoir-faire au public. Cette année, 33 maisons de liqueurs françaises seront au rendez-vous.

UNE RÉGION BIEN REPRÉSENTÉE

Avec cinq maisons de liqueurs, la région Nouvelle-Aquitaine est la troisième région la plus représentée à l'occasion de cette 9^{ème} édition du Printemps des Liqueurs. Les maisons ABK6, Denoix, la Distillerie du Centre – La Gauloise, la Distillerie Merlet et la maison Grand Marnier® seront les témoins du savoir-faire liquoriste français. Les visiteurs, curieux de découvrir ce métier et cette expertise, pourront profiter d'un programme varié avec des visites guidées, des ateliers, des dégustations, mais surtout des moments d'échanges avec les hommes et les femmes qui élaborent les liqueurs au quotidien.

UN FORT SENTIMENT D'APPARTENANCE

Partagée entre vignes et espaces sauvages, la région produit une grande diversité de liqueurs de plantes et de fruits. De la crème de cassis de Saintonge à la Gauloise, en passant par le cognac et l'eau de Noix, le monde des liqueurs est très présent et répond à l'attrait des visiteurs et des touristes pour les typicités locales. Les maisons liquoristes de Nouvelle-Aquitaine ont su créer et perpétuer, de génération en génération, différentes recettes de liqueurs, plus riches en saveurs les unes que les autres, et défendre leur savoir-faire.

« AGRI-CULTURES »

Cette 9^e édition du Printemps de Liqueurs est placée sous le thème « Agri-cultures ». Elle met en valeur deux univers indissociables du monde des liqueurs : le travail de la terre et un fort patrimoine culturel. La France, métropolitaine et d'Outre-mer, est riche de nombreux terroirs qui offrent aux liqueurs une grande diversité de matières premières : des fruits, des plantes, des graines, des écorces. Les acteurs liquoristes français produisent près de 830 références de liqueurs sur l'ensemble du territoire. Les Français ont un attachement culturel très fort avec les liqueurs. Elles ont traversé les générations et ont su s'adapter à de nouveaux modes de consommation. Jadis appréciées pour leurs vertus curatives, elles font désormais partie intégrante du monde de la gastronomie et de la mixologie.

LE PROGRAMME DES MAISONS

Accueil dans le respect des gestes barrières, visites en petits groupes, sur inscription ou hors les murs. Avant de programmer votre visite, vérifiez les conditions d'accueil mises en place par chacune des maisons.

Accueil des visiteurs

ABK6

Profondément attachés au terroir, les Domaines Francis Abécassis développent leur production traditionnelle et y associent des artistes du territoire charentais. Les visiteurs seront invités à découvrir la propriété et le processus d'élaboration des liqueurs.

Vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 mai

Domaine de chez Maillard - 1 route du Ménager, 16440 Claix

Distillerie Denoix

Fondée en 1839, la Distillerie Denoix tient à perpétuer le savoir-faire des maîtres liquoristes du XIX^{ème} siècle, et à garantir la qualité de ses liqueurs. Une visite guidée et une dégustation seront proposées aux visiteurs.

Samedi 29 mai

Denoix - 9 boulevard du Maréchal Lyautey, 19108 Brive

Distillerie du Centre – La Gauloise

Dernière héritière d'une longue tradition limougeaude, la Distillerie du Centre a l'ambition de transmettre sa vision de l'excellence à la française. La maison organisera une visite de ses locaux historiques, suivie d'une dégustation en avant-première de cuvées vieilles en barrique et de cocktails.

Vendredi 28 et samedi 29 mai

Distillerie du Centre - La Gauloise - 54 rue de Belfort, 87100 Limoges

Distillerie Merlet et Maison Grand Marnier – hors les murs

Véritable entreprise familiale, aujourd'hui aux rênes de la cinquième génération, la Distillerie Merlet se distingue par son expertise et son esprit d'innovation. Implantée au cœur de la Charente, la maison Grand Marnier® produit une liqueur du même nom depuis 1880 dont le parfum d'orange est subtilement marié au cognac. Le public aura l'opportunité de découvrir les métiers et les produits de ces deux maisons avec des professionnels et des animations cocktails au sein de deux bars animés dans les villes de Cognac et Saintes. Une vente à emporter de cocktails en bouteilles sera proposée.

De 14h à 20h : vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 mai

Place Bassompierre, 17100 Saintes

Terrasse bar Luciole, 14 place du Solençon, 16100 Cognac

Retrouvez le programme des 33 maisons participantes sur le site www.spiritourisme.com, sur Facebook @spiritourisme et sur Instagram (@printempsdesliqueurs).

À PROPOS DU 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. Il représente les maisons de liqueurs (dont 80% de PME) réparties en France métropolitaine ainsi que sur les territoires d'Outre-mer, et valorise leur savoir-faire : il est le porte-parole d'une filière d'exception qui fait pleinement partie du patrimoine français.

Contact Presse : SOWINE

Christopher Renvoisé – christopher@sowine.com – 06 64 11 87 56

Déborah Sanchez – deborah@sowine.com – 06 18 51 79 44

sowine

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SYNDICAT FRANÇAIS des liqueurs

9^e édition du Printemps des Liqueurs :

*Le Palais Bénédicte vous accueille
à l'occasion du Printemps des Liqueurs !*

La 9^e édition nationale du Printemps des liqueurs se décline en Normandie autour du thème « Agri-cultures ». À cette occasion, le Palais Bénédicte fera découvrir son savoir-faire au public du vendredi 28 au dimanche 30 mai prochains. Créé en 2005 à l'initiative du Syndicat Français des Liqueurs, le Printemps des liqueurs fait découvrir le monde des liqueurs, ses métiers et ses savoir-faire au public. Cette année, 33 maisons de liqueurs françaises participeront à l'événement.

UN TRÉSOR NORMAND

Véritable institution normande, le Palais Bénédicte à Fécamp est le digne représentant du savoir-faire liquoriste de la région. Les visiteurs, curieux de découvrir ce métier et cette expertise, pourront profiter d'un programme varié et de moments d'échanges avec les hommes et les femmes qui élaborent cette célèbre liqueur.

UN LIEU INCONTOURNABLE

Le Palais Bénédicte est un lieu incontournable pour les visiteurs. Véritable chef d'œuvre architectural d'inspiration Gothique et Renaissance, il a été érigé à la fin du 19^e siècle en l'honneur de la liqueur Bénédicte. Plusieurs expériences sont proposées aux amateurs, de la découverte du Musée à la dégustation, en passant par la distillerie, dans un décor exceptionnel. La recette créée en 1510 par les moines bénédictins reste un secret précieusement conservé. Seules quelques-unes des 27 plantes et épices qui la composent sont dévoilées aux visiteurs.

« AGRI-CULTURES »

Cette 9^e édition du Printemps de Liqueurs est placée sous le thème « Agri-cultures ». Elle met en valeur deux univers indissociables du monde des liqueurs : le travail de la terre et un fort patrimoine culturel. La France, métropolitaine et d'Outre-mer, est riche de nombreux terroirs qui offrent aux liqueurs une grande diversité de matières premières : des fruits, des plantes, des graines, des écorces. Les acteurs liquoristes français produisent près de 830 références de liqueurs sur l'ensemble du territoire. Les Français ont un attachement culturel très fort avec les liqueurs. Elles ont traversé les générations et ont su s'adapter à de nouveaux modes de consommation. Jadis appréciées pour leurs vertus curatives, elles font désormais partie intégrante du monde de la gastronomie et de la mixologie.

LE PROGRAMME

Des visites guidées « Expériences » dans le respect des gestes barrières seront organisées dans le Palais Bénédicte tout au long de la journée. Les amateurs pourront découvrir l'art de la distillation et les différentes étapes de l'élaboration de cette liqueur avant de déguster les différentes « Expressions Bénédicte » de la distillerie.

Sur réservation www.palaisbenedictine.com

Vendredi 28, samedi 29 mai et dimanche 30 mai

Palais Bénédicte - 110 Rue Alexandre Le Grand - 76400 Fécamp

Retrouvez le programme des 33 maisons participantes sur le site www.spiritourisme.com, sur Facebook @spiritourisme et sur Instagram (@printempsdesliqueurs).

À PROPOS DU 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. Il représente les maisons de liqueurs (dont 80% de PME) réparties en France métropolitaine ainsi que sur les territoires d'Outre-mer, et valorise leur savoir-faire : il est le porte-parole d'une filière d'exception qui fait pleinement partie du patrimoine français.

Contact Presse : SOWINE

Christopher Renvoisé – christopher@sowine.com – 06 64 11 87 56

Déborah Sanchez – deborah@sowine.com – 06 18 51 79 44

SYNDICAT FRANÇAIS des liqueurs

9^e édition du Printemps des Liqueurs :

Trois journées pour découvrir les secrets des maisons
de liqueurs en Provence-Alpes-Côte d'Azur !

Deux maisons de liqueurs implantées en Provence-Alpes-Côte d'Azur feront découvrir leur savoir-faire au public à l'occasion de la 9^e édition du Printemps des Liqueurs du vendredi 28 au dimanche 30 mai prochains. Créé en 2005 à l'initiative du Syndicat Français des Liqueurs, le Printemps des liqueurs fait découvrir le monde des liqueurs, ses métiers et ses savoir-faire au public. Cette année, 33 maisons de liqueurs françaises participeront à l'événement.

UNE RÉGION DOUBLEMENT REPRÉSENTÉE

À l'occasion de cette 9^e édition du Printemps des Liqueurs, deux maisons de liqueurs en Provence-Alpes-Côte d'Azur seront les représentantes du savoir-faire liquoriste français : la Maison Ferroni et la Liqueuristerie de Provence. Les visiteurs, curieux de découvrir ce métier et cette expertise, pourront profiter d'un programme varié : des visites guidées, des ateliers, des dégustations mais surtout des moments d'échanges avec les hommes et les femmes qui élaborent les liqueurs au quotidien.

UN FORT SENTIMENT D'APPARTENANCE

Terroir partagé entre vignes, mer et garrigue, la région produit une grande diversité de liqueurs de plantes et de fruits. Les herbes présentes dans les produits de ces maisons comme le thym, le romarin, le serpolet, le laurier ou bien le fenouil sauvage reflètent le terroir provençal et répondent à l'attrait des visiteurs et des touristes pour les typicités locales. Les maisons liquoristes de Provence-Alpes-Côte d'Azur ont su créer et perpétuer, de génération en génération, différentes recettes de liqueurs, plus riches en saveurs les unes que les autres, et défendre leur savoir-faire.

« AGRI-CULTURES »

Cette 9^e édition du Printemps de Liqueurs est placée sous le thème « Agri-cultures ». Elle met en valeur deux univers indissociables du monde des liqueurs : le travail de la terre et un fort patrimoine culturel. La France, métropolitaine et d'Outre-mer, est riche de nombreux terroirs qui offrent aux liqueurs une grande diversité de matières premières : des fruits, des plantes, des graines, des écorces. Les acteurs liquoristes français produisent près de 830 références de liqueurs sur l'ensemble du territoire. Les Français ont un attachement culturel très fort avec les liqueurs. Elles ont traversé les générations et ont su s'adapter à de nouveaux modes de consommation. Jadis appréciées pour leurs vertus curatives, elles font désormais partie intégrante du monde de la gastronomie et de la mixologie.

LE PROGRAMME DES MAISONS

Accueil dans le respect des gestes barrières, visites en petits groupes, sur inscription ou hors les murs. Avant de programmer votre visite, vérifiez les conditions d'accueil mises en place par chacune des maisons.

Accueil des visiteurs

Maison Ferroni

La Maison Ferroni proposera aux amateurs des visites de la distillerie, des jardins aromatiques et des chais, durant lesquelles un atelier cueillette sera organisé. L'atelier d'élaboration de pastis ravira les plus curieux.

Vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 mai

Château des Creissauds - Le Clos Rufisque, 13400 Aubagne

La Liquoristerie de Provence

La Liquoristerie de Provence et le Château de Saint Martin proposeront aux visiteurs de venir découvrir la cave souterraine du XII^e siècle, de déguster les liqueurs et un cocktail à base d'une liqueur de la maison.

Samedi 29 et dimanche 30 mai

Liquoristerie de Provence - 614 Route des Arcs, 83460 Taradeau

Retrouvez le programme des 33 maisons participantes sur le site www.spiritourisme.com, sur Facebook @spiritourisme et sur Instagram (@printempsdesliqueurs).

À PROPOS DU 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. Il représente les maisons de liqueurs (dont 80% de PME) réparties en France métropolitaine ainsi que sur les territoires d'Outre-mer, et valorise leur savoir-faire : il est le porte-parole d'une filière d'exception qui fait pleinement partie du patrimoine français.

Contact Presse : SOWINE

Christopher Renvoisé – christopher@sowine.com – 06 64 11 87 56

Déborah Sanchez – deborah@sowine.com – 06 18 51 79 44

sowine

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.