

# 1ère Ronde des Distillateurs à Valaurie dans la Drôme : gin, eau-de-vie, absinthe et marc entrent dans la danse



« Il y a très peu de salons dédiés aux distillateurs, parfois on se retrouve sur des strapontins au milieu des vigneron, c'est la raison pour laquelle j'ai eu l'idée de cette rencontre entre copains et entre Grignan et Donzère » explique Philippe Froment l'organisateur.

En fait, ils étaient 22, ce samedi au milieu de nulle part, dans un champ avec leurs stands. Venu du Var, de Marseille, Aubagne, Arles, Fontvieille, l'Aveyron ou Lyon pour proposer des dégustations de leur absinthe, rhum, vodka, eau-de-vie, marc, pastis, bière, vermouth, gin, bourbon, alcool de poire ou de prune.



Écrit par Andrée Brunetti le 12 septembre 2023





Écrit par Andrée Brunetti le 12 septembre 2023

Philippe Froment, organisateur devant son alambic centenaire © Andrée Brunetti

Dans les années 90, en dehors des grands classiques de la distillation, Cognac et Armagnac, il n'y avait que 150 distillateurs artisanaux en France, aujourd'hui, on en recense plus de 2 000. A cause de la sécheresse et des risques d'incendies, les alambics centennaires n'ont pas pu être mis en marche, mais ils trônaient là.

Guillaume Ferroni, de la maison éponyme a fait le déplacement d'Aubagne. « D'habitude, on est tout seul dans les salons, là on rencontre d'autres distillateurs, qui font le même métier que nous, qui ont les mêmes préoccupations, on peut échanger avec eux ». Avec son pastis des Creissauds (18 composants naturels), son rhum fumé, sa vodka à la clémentine corse ou au citron de Menton, il parle de son bilan : « Après le Covid, on a connu une croissance exponentielle, +80% en 2019-20, +30% en 2021, mais l'an dernier, -10%. Il est vrai qu'on est de plus en plus nombreux à partager ce gâteau des alcools et spiritueux, mais le nombre de consommateurs reste le même. »



Ecrit par Andrée Brunetti le 12 septembre 2023





Ecrit par Andrée Brunetti le 12 septembre 2023

Guillaume Ferroni, distillateur à Aubagne © Andrée Brunetti

A côté, un autre stand, « Domaine de la Terre ronde » de Lorraine Charrance. Avec son mari Jérémie, ils sont paysans-distillateurs sur 300 hectares et proposent des huiles essentielles et de l'eau-de-vie de raisin. Lolita, elle, est installée à Correns dans le Var « Il n'y a pas que Brad Pitt, Angelina Joly ou George Clooney à côté de Brignoles. Ma Distillerie Sentema (ce qui veut dire « sensible » en Espéranto) propose des gins bio avec des baies de genévrier. »

Plus loin, un libraire d'Arles a étalé nombre de livres comme « Faire sa bière maison », « Manuel du brasseur » ou « Le goût de l'ivresse ». Julien Ducruet est installé à Entraigues, il propose sur ce site de Valaurie de « La fine de Viognier » et 3 types de whiskies, au malt, tourné-fumé et un Bourbon au maïs doux. « Ce qui importe, c'est l'esprit distillation. »



Ecrit par Andrée Brunetti le 12 septembre 2023





Écrit par Andrée Brunetti le 12 septembre 2023

Lolita venue de Correns © Andrée Brunetti

Patrice Bauthéac est distillateur à Lussas en Ardèche. « C'est une exploitation familiale depuis 4 générations. Notre alambic en cuivre date de 1925 et mon papa Gérard, qui est né en 1929, le couve du regard quand nous distillons... Nous proposons des eaux-de-vie à partir de nos 7 hectares de fruits, il n'y a pas plus naturel et local. »

En ce moment, la mode est au gin dont la consommation a progressé de +9% en valeur et +3% en volume. Des amateurs sont prêts à déboursier plus de 20€ pour les premiums, plus de 30€ pour les super-premiums, les plus haut de gamme. Donc les distillateurs peuvent envisager l'avenir avec sérénité pour ces spiritueux aromatisés à consommer avec modération.



Ecrit par Andrée Brunetti le 12 septembre 2023







Écrit par Andrée Brunetti le 12 septembre 2023

Patrice Boutheac, distillateur en Ardèche © Andrée Brunetti