

# LIQUORISTERIE DE PROVENCE



## HISTOIRE D'UNE TRADITION MODERNE

Installée au coeur du Var, la Liquoristerie de Provence a pour vocation de remettre au goût du jour des recettes ancestrales et d'en créer de nouvelles plus modernes, en s'inspirant des grands spiritueux classiques de Provence et d'ailleurs. Authenticité et respect de la nature ont valu à la Liquoristerie de Provence le label d'excellence des savoir-faire français « Entreprise du Patrimoine Vivant » en 2007 (aujourd'hui en cours de renouvellement).

### La Provence en tradition

La Liquoristerie de Provence est l'une des dernières liquoristeries à travailler de manière artisanale, en utilisant des macérations et des infusions de plantes, d'herbes, de fleurs, de fruits et de racines. Chacun de ces ingrédients naturels est séché pour être infusé longuement et séparément dans un alcool surfin, avant d'être délicatement pressé.

L'esprit parfumé du végétal est ainsi libéré et le maître liquoriste, par son savoir-faire unique, assemble, filtre et ajuste, imposant rigueur et précision.

### Esprit d'ailleurs, saveurs d'ici

La Liquoristerie de Provence offre une gamme de spiritueux variée très complète. Depuis son rachat en 2018 par Renaud et Adeline de Barry, propriétaires du Château de Saint-Martin Cru Classé, elle propose des nectars originaux, aux noms pittoresques, souvent venus d'ailleurs comme le gin, le whisky et la vodka, mais toujours revisités avec une note provençale.

Élaborés à partir de l'immense variété des botaniques de la garrigue, l'eau des sources qui afflue des collines varoises et son savoir-faire si particulier, la Liquoristerie de Provence imagine des spiritueux dotés de caractères mondialement appréciés. Ainsi, le pastis P'tit Bleu, l'amer Bitter des Basques et la gamme d'absinthes sont désormais des emblèmes d'excellence et de tradition de la Maison.

Faire revivre des spiritueux d'antan et créer de nouvelles recettes, c'est ranimer l'esprit de patrimoine par l'exception.





## Bitter des Basques

*Amer au caractère authentique*

L'amer Bitter des Basques est une recette originale de la Maison Archambeaud Frères, grande distillerie de Bordeaux fondée en 1820, dont les secrets d'élaboration sont conservés dans un petit carnet noir riche de nombreuses recettes familiales.

Ce recueil écrit par Paul Archambeaud, dernier dirigeant de la prestigieuse maison éponyme, et transmis à son petit-fils Renaud de Barry, a permis l'élaboration de ce bitter iconique. Réalisé avec la macération d'une vingtaine de plantes, enrichi par le piment d'Espelette et sans aucun arôme de synthèse, le Bitter des Basques est une base idéale en mixologie pour les Pepper Spritz ou encore les Americano, et on the rock.

70 cl	17% vol.	Prix de vente conseillé : 19,50€
-------	----------	----------------------------------

## Lamesinthe

*L'absinthe d'antan*

Déjà consommée en Égypte en 1600 av. J.-C. pour ses vertus médicinales, la « Fée verte » doit son succès aux artistes et intellectuels du XIXème siècle. Elle fût ensuite interdite en 1915, et réautorisée en 1988 suite à une préconisation de l'OMS. C'est la Liquoristerie de Provence en 1999 qui fût la première distillerie à proposer de nouveau l'absinthe en France. Obtenue à partir d'une macération de plus de 10 plantes et en particulier la grande absinthe, Lamesinthe dévoile une bouche à la richesse subtile et à la fraîcheur végétale, grâce à sa double distillation, avec une agréable note amère en finale.

En cocktail ou en digestif, consommer Lamesinthe pure, allongée ou sur glaçons.

50 cl	56% vol.	Prix de vente conseillé : 30€
-------	----------	-------------------------------



## P'tit Bleu

*Le Pastis réinventé*

Inspiré par le bleu du ciel de Provence et par l'eau bleu turquoise des Calanques, le pastis P'tit Bleu est élaboré par macérations d'anis vert, d'anis étoilé et de bâtons de réglisse. La subtile association de ces plantes en fait un pastis au goût unique évoquant la fraîcheur.

Pour une dégustation idéale, compter 1 volume de P'tit Bleu pour 8 à 10 volumes d'eau fraîche, et des glaçons.

70 cl	45% vol.	Prix de vente conseillé : 26,90€
-------	----------	----------------------------------

Ancré dans le patrimoine culinaire français,  
1 spiritueux sur 5 acheté en France aujourd'hui est un pastis.

L'ensemble des produits de la Liquoristerie de Provence est disponible  
au domaine, chez les cavistes et sur la boutique en ligne

[www.liquoristerie-de-provence.com](http://www.liquoristerie-de-provence.com)



## 3 CRÉATIONS COCKTAILS À DÉCOUVRIR



### Le Verlaine

- 1 cl de Bitter des Basques
- 3 cl de Lamesinthe
- 4 gouttes d'Angostura
- Feuilles de menthe
- Sucre de canne

Verser 1 cl de Bitter des Basques et 3 cl de Lamesinthe.  
Ajouter 4 gouttes d'Angostura.  
Ajouter les feuilles de menthe et le sucre.

### Mojito Lamesinthe

- 1 cl de Lamesinthe
- 1 cl de rhum blanc
- 4 cl d'eau gazeuse
- Feuilles de menthe
- Sucre de canne

Verser 1 cl de Lamesinthe et 1 cl de rhum blanc.  
Allonger de 4 cl d'eau gazeuse.  
Ajouter les feuilles de menthe et le sucre.  
Mélanger et servir bien frais.



### Bleu'tiful

- 2 cl de P'tit Bleu
- Menthe glaciale
- Eau gazeuse

Verser 2 cl de P'tit Bleu.  
Ajouter un trait de menthe glaciale.  
Compléter avec l'eau gazeuse.

## Contact presse

SOWINE®

Laura Bounie • [laura@sowine.com](mailto:laura@sowine.com) • 01 86 90 03 62  
Elise Frappier • [elise@sowine.com](mailto:elise@sowine.com) • 06 34 39 04 37