



# LA DISTILLERIE DE L'ARBRE SEC

UNE MICRO-DISTILLERIE INDÉPENDANTE,  
URBAINE ET INSPIRÉE

DOSSIER DE PRESSE 2024





# UNE NOUVELLE DISTILLERIE DE GIN EN PLEIN CŒUR DE PARIS



**La Distillerie de l'Arbre Sec, première micro-distillerie parisienne spécialisée dans le gin, ouvre ses portes dans le quartier historique du Louvre à Paris.**

Créée par trois experts des vins et spiritueux, **Charlotte Bartoli, Charlotte Buisson-Dackow, et Nicolas Paradis**, la Distillerie de l'Arbre Sec distille des gins mettant en avant des plantes françaises. Elle ouvre également ses portes aux amateurs et passionnés, proposant des ateliers de distillation, des dégustations et des visites avec l'idée de faire découvrir les aspects singuliers d'un métier du patrimoine français.

## Une nouvelle adresse...

- Dédiée aux gins issus de plantes françaises
- Où l'art de la distillation se transmet à travers des expériences exclusives
- S'inspirant de l'univers du tarot au travers de partenariats artistiques créatifs



# LE PENDU : UN SYMBOLE ENRACINÉ DANS L'HISTOIRE DU LIEU



**Comme bien d'autres distilleries, la Distillerie de l'Arbre Sec tire son nom du lieu où elle se trouve.**

Cette petite rue du premier arrondissement fut au Moyen-Âge une place publique de supplices : l'arbre sec était le nom donné à la potence qui y a longtemps été dressée.

Une histoire sombre que la distillerie a choisi d'embrasser, en lui insufflant une interprétation positive. Son logo, illustré par le pendu du tarot de Marseille, symbolise cette transformation en une énergie plus optimiste.

Effectivement, **la carte du pendu a une signification plus enthousiaste** : elle invite à persévérer, à prendre du recul et à envisager la situation sous un angle différent.

Des valeurs dans lesquelles se sont retrouvés les trois fondateurs!





## UNE DISTILLERIE AU STYLE UNIQUE : UN DESIGN CONTEMPORAIN INSPIRÉ DES PLANTES



La Distillerie de l'Arbre Sec offre une atmosphère sophistiquée, marquée par l'univers végétal. **Conçue par la décoratrice d'intérieurs Elodie Tornare**, elle marie le charme du passé à une esthétique résolument moderne. Ainsi, les fenêtres coupées de croisillons, la verrière en fer forgé et les moulures d'époque côtoient ses murs fleuris, un mélange de matières et de couleurs, pour un **résultat authentique et haut-de-gamme**.

Un cabinet de botaniques y a été créé et pensé comme une apothicairerie avec ses étagères garnies qui ne comptent pas moins de 100 plantes, aromates et autres épices et fleurs, sélectionnés pour leurs saveurs uniques et qui pourront être utilisés dans les différentes recettes de gin.



# UNE PRODUCTION FRANÇAISE RESPONSABLE ET DE QUALITÉ



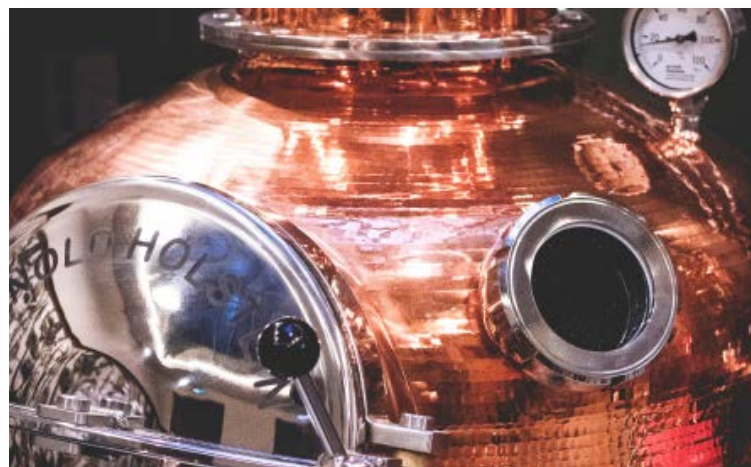
## «DES BOTANIQUES FRANÇAISES PRINCIPALEMENT SAUVAGES»



Le gin est un alcool blanc dont le parfum principal provient de la fameuse baie de genièvre qui lui confère fraîcheur et amertume. Ces baies sont mariées à une panoplie de différentes plantes, fleurs, agrumes, fruits et épices dont les quantités, ainsi que les méthodes de macération et de distillation, sont le secret bien gardé de chaque distillerie.

**La Distillerie de l'Arbre Sec n'utilise que des botaniques françaises issues de cultures responsables et de cueillettes sauvages.** Les deux Charlotte et Nicolas travaillent avec des coopératives agricoles et des producteurs de plantes aromatiques qui œuvrent pour produire des plantes de qualité, cueillies ou cultivées dans le respect de l'environnement.

## LA « ROLLS-ROYCE » DES ALAMBICS



**La Distillerie est équipée d'un alambic hybride de 150 litres, créé sur-mesure par l'entreprise Holstein.** Construit et martelé en Allemagne, puis sur place par des experts, cet alambic en cuivre d'un peu plus d'une tonne est appelé « hybride » car il s'agit d'une combinaison entre un alambic traditionnel (pot still) et un alambic à colonne. Il offre une grande flexibilité de production et permet **d'explorer de nombreuses techniques de distillation et styles de spiritueux.**

Spécialisée dans la production de gin, la Distillerie de l'Arbre Sec envisage de **diversifier sa production artisanale** à d'autres spiritueux phares comme le **whisky ou encore les liqueurs.** Des projets à suivre...



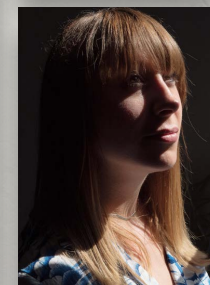
## DES GINS INSPIRÉS



### DES BOUTEILLES UNIQUES IMAGINÉES PAR DES ARTISTES

**Chaque cuvée de la Distillerie de l'Arbre Sec célèbre le travail d'artistes ou d'artisans à travers des étiquettes soigneusement dessinées et signées.** Les distillatrices présenteront à la fois des éditions limitées saisonnières et leur propre marque de gin. Toutes les éditions limitées porteront le nom d'une carte du tarot de Marseille, en lien avec l'emblème de la distillerie, la carte du pendu. Elles arboreront toutes une étiquette unique, créée par un artiste qui exprimera son univers esthétique à travers une carte du tarot.

Le gin permanent quant à lui, en cours d'élaboration, sortira au printemps 2024. Il se distinguera des éditions limitées en étant le seul de la collection à arborer une sérigraphie sur la bouteille.





# LA GRANDE PRÊTESSE : PREMIÈRE ÉDITION LIMITÉE



La première cuvée présentée par la Distillerie de l'Arbre Sec sera produite pour son inauguration en février prochain, en **édition limitée**. Le gin « d'inauguration » se nomme **la Grande Prêtresse**, aussi connu sous le nom de Papesse.

Pour ce premier spiritueux, disponible uniquement en **500 exemplaires**, c'est Léa Augereau, artiste peintre à l'univers coloré et engagé, qui a imaginé l'étiquette.

Léa Augereau est allée plus loin en illustrant son talent et son art à travers une toile inédite et exclusive, dévoilée pendant l'inauguration.

La distillerie de l'Arbre Sec produit des petits lots de gins. **La Grande Prêtresse** est le tout premier gin de la distillerie, **créé en collaboration** avec **Daniel Haesinger**, bouilleur de cru et arboriculteur alsacien.

**Palette aromatique** : Genièvre, mirabelle, hysope et poivre de cassis.



# UNE DISTILLERIE OUVERTE AU PUBLIC POUR UNE EXPÉRIENCE IMMERSIVE



La distillerie est un espace exclusif où le public peut découvrir l'art de la distillation et de la dégustation de spiritueux. **Elle propose des expériences pratiques telles que des ateliers de distillation ainsi que des expériences sensorielles comme des cours de dégustation ou des visites guidées de la distillerie.**

## **L'ATELIER DE DISTILLATION, L'EXPÉRIENCE EMBLÉMATIQUE DE LA DISTILLERIE**

**Dans une salle dédiée, les participants ont l'occasion de distiller leur propre gin dans un mini alambic en cuivre.** Accompagnés et guidés par le duo de Charlotte, ces sessions de 2h30 permettent de découvrir pas à pas le monde du gin, les plantes utilisées pour sa création, ses techniques de distillation et la manière de le déguster.





# LES ATELIERS EN BREF



## Le déroulé de l'atelier de distillation :

- 1. Découverte de la distillerie :** visite des lieux et présentation de l'alambic Holstein.
- 2. Initiation aux méthodes de production du gin :** explication des principes de la distillation et dégustation des différents profils et styles de gin possibles.
- 3. Choix d'une recette sur-mesure :** accès au cabinet des botaniques pour choisir son mélange de plantes aromatiques, fleurs et épices qui rendra la création du gin unique pour chaque visiteur.
- 4. Distillation :** chaque poste de travail dispose d'un petit alambic en cuivre fabriqué à la main. En travaillant avec un alcool neutre, les distillatrices guident les participants à travers le processus de distillation du gin.
- 5. Étiquetage et personnalisation de la bouteille :** les bouteilles de 70 cl sont finalisées avec des étiquettes personnalisées, et les participants repartent avec leur propre bouteille de gin.



## En bref, l'atelier de la Distillerie de l'Arbre Sec c'est :

- Dégustation comparative de différents gins
- Visite de la distillerie
- 2 cocktails élaborés avec le gin signature de la distillerie
- 1 bouteille de 700 ml de son propre gin
- 1 pochette pour y glisser son spiritueux

### Les tarifs :

**Visite avec dégustation - 1h : 30€**

**Atelier de distillation - 2h30 :**

- 1 personne, 1 alambic : 110€
- 2 personnes, 1 alambic : 165€



# À L'ORIGINE : UN TRIO D'ÉPICURIENS AUX EXPERTISES COMPLÉMENTAIRES



La Distillerie de l'Arbre Sec est le fruit de rencontres, d'abord celle de Charlotte Bartoli et Charlotte Buisson Dackow en septembre 2018, qui vont faire naître et mûrir ce projet. Puis, en 2020, celle des Charlotte et de Nicolas Paradis qui, séduit par leur idée, s'associe à ce duo pour donner vie à la distillerie.



**CHARLOTTE BUISSON DACKOW**

Originaire de Bourgogne, Charlotte a grandi au milieu des vignes et du vin. Après des études à la fameuse « Viti » de Beaune, elle multiplie les postes dans l'univers du vin : à la vigne, au chai, en sommellerie, en vente... Mais sa préférence restera l'art de déguster et transmettre sa passion.

Après des expériences professionnelles en France, en Nouvelle-Zélande et en Californie, c'est en parcourant les îles Britanniques qu'elle tombe amoureuse du monde des spiritueux et des cocktails, et se passionne tout particulièrement pour le gin. Elle décide alors qu'elle veut créer sa propre distillerie en France, et part se former en Angleterre à la distillerie Silent Pool.



**CHARLOTTE BARTOLI**

Née à Paris, Charlotte réalise ses études en Suisse à l'école hôtelière de Glion. Elle acquiert ensuite une expérience internationale en travaillant pour de grands groupes hôteliers en Irlande, en Chine et aux États-Unis. C'est à San Francisco qu'elle développe une véritable passion pour les spiritueux, en particulier le gin.

Elle décide alors de se former à l'art de la distillation auprès d'un bouilleur de cru et suit les formations du Centre International Des Spiritueux à Cognac (CIDS). Son chemin la conduit finalement à la distillerie Ergaster, où elle deviendra chargée de production pendant deux ans. De retour à Paris, Charlotte travaille ensuite pour La Maison du Whisky, où elle s'occupe entre autres de la sélection de fûts pour certains embouteillages de whiskies prestigieux.



**NICOLAS PARADIS**

Originaire du Sud de la France, Nicolas a l'âme d'un entrepreneur. Diplômé des Arts et Métiers et de l'ESSEC, Nicolas a fait ses armes dans le conseil en stratégie avant de tout quitter pour développer en 2004 Ô Chateau. Ce nouveau lieu bouscule la capitale et devient en quelques années un bar à vin incontournable et une adresse pionnière dans l'œnotourisme.

En 2015, il ouvre Les Caves du Louvre : 800 m<sup>2</sup> de caves voutées en plein centre de Paris, un lieu unique qui offre une expérience inédite de découverte des vins français. D'autres projets verront le jour par la suite, toujours autour de l'innovation dans le monde du vin et de la gastronomie. Sa passion ? Créer des lieux vivants et des expériences de qualité.





INFORMATIONS PRATIQUES :

52 rue de l'Arbre Sec – 75001 Paris

Visites et dégustations uniquement sur réservation.

Contacts presse : ZMIROV COMMUNICATION

Éline OUDINET – [eline.oudinet@zmirov.com](mailto:eline.oudinet@zmirov.com) – 06 62 75 91 74

Élodie LAMBERT – [elodie.lambert@zmirov.com](mailto:elodie.lambert@zmirov.com)