



Pastis et alcools de Provence ont la cote

À Forcalquier, Distilleries et domaines de Provence, héritiers de la maison Bardouin, maintiennent le cap



Alain Robert, à la tête de Distilleries et domaines de Provence à Forcalquier. Les alambics chauffés au gaz servent à la distillation des matières premières et macérations.

/PHOTO J.-L.C.



Absinthe, gentiane de Lure, farigoule, apéritifs à base de vin dont le Rinquinquin... Là sont quelques-uns des spiritueux produits par Distilleries et domaines de Provence. Une entreprise de Forcalquier dont le produit phare, comme les autres élaborés sur la base de recettes locales, est le pastis Henri Bardouin. La toute première production date de 1924, qui depuis a évolué jusqu'à livrer un pastis grand cru du même nom, cela sous la direction d'une œnologue et liquoriste, Hélène Rogeon. Un exemple de ce qu'affectionne particulièrement Alain Robert, maître des lieux depuis 1980 et tout particulièrement depuis 1990, date à laquelle le dirigeant a racheté les parts de l'entreprise que Pernod Ricard avait acquise trois ans plus tôt auprès de la famille Bardouin.

De cette liberté retrouvée, Alain Robert dont la carrière a démarré en 1974, n'aura de cesse d'user pour préserver recettes historiques et savoir faire, innover aussi. "Dès que nous avons une idée, nous faisons. Ici on fonctionne à l'affectif et on est souple. Quand ça marche c'est très bien, mais ça ne marche pas toujours. De toute façon le liquo-

riste que nous sommes se doit de tenter. Nous avons d'ailleurs un laboratoire pour cela".

Innover toujours et encore, est donc l'ADN de Distilleries et domaines de Provence. Une vieille dame de 123 ans cette année, "farouchement d'inspiration provençale", insiste Alain Robert. "Notre production est un haut de gamme raisonnable. Nous sommes héritier d'une tradition qui repose sur l'exploitation de ressources naturelles originaires de la montagne de Lure qui bénéficie d'un microclimat particulier. C'est le thym, l'absinthe, l'armoise, le genièvre... Cela entre dans nos compositions".

Le succès étant au rendez-vous, d'autres plantes des Alpes et d'ailleurs aussi, sont venues étoffer les recettes. "Notre pastis avec 65 ingrédients est sans conteste le plus élaboré. Mais nous savons aussi faire simple avec le genépi ou la farigoule. Ce qui compte, c'est la façon de faire, le tour de main", enchaîne Alain Robert. "Nous distillons aussi la ressource agricole

pour obtenir le marc et notre dernier né: le gin". Une eau-de-vie à 42° dont la base est le genièvre, typée comme il se doit par le savoir-faire de l'établissement qui a retenu une recette dans laquelle entrent 12 plantes et épices. D'où son nom de XII.

"C'est notre manière de nous démarquer, d'exister à côté des oligopoles qui dominent le monde. Ils n'innovent pas, ils

achètent ce qui marche et rapporte ! Nous, nous sommes restés des artisans connus par le bouche-à-oreille et notre façon de faire", dit Alain Robert, le regard posé sur

les alambics en cuivre, l'un de 1 000 litres, l'autre de 800 litres. "Notre métier de liquoriste est en fait double. D'une part nous pratiquons l'extraction des aromates de la matière première, ensuite nous laissons macérer, avant de distiller. Ce qui est obtenu sera ensuite mélangé à de l'alcool ou du vin selon ce qui est recherché". Puis de conclure: "Je vous l'ai dit, nous sommes un artisan".

Jean-Luc CROZEL

REPÈRES

L'entreprise emploie 39 salariés à temps plein et réalise un chiffre d'affaires de 9 millions d'euros hors taxe. Elle livre 15 préparations dont le pastis Bardouin.