

## Alpes-de-Haute-Provence : Thym, sécateur et digestion... Dans les coulisses de fabrication de la farigoule

**ECONOMIE** Liqueur typiquement provençale, la farigoule est fabriquée à partir de la fleur de thym sauvage qui pousse dans les Alpes-de-Haute-Provence



La farigoule est une liqueur typiquement provençale — *Mathilde Ceilles / 20 Minutes*

La farigoule est une liqueur typiquement provençale faite à partir de fleur de thym

*20 Minutes* a assisté à la récolte de cette plante, cueillie une fois par an par la distillerie de Provence.

L'occasion de découvrir les secrets de fabrication de cet alcool.

Au bout d'un chemin tortueux, au milieu de la garrigue, près de Forcalquier dans les Alpes-de-Haute-Provence, ils sont neuf, accroupis, à scruter la moindre fleur violette. Ce vendredi-là est un jour spécial pour les distilleries de Provence. C'est le jour de la cueillette du thym nécessaire à la fabrication d'une liqueur ancestrale, et typiquement provençale : la farigoule.

Vidéo: <https://www.20minutes.fr/economie/2515135-20190514-video-alpes-haute-provence-thym-secateur-digestion-coulisses-fabrication-farigoule>



[Visualiser l'article](#)

Sécateur au poing, les neuf cueilleurs du jour doivent amasser en une matinée les 90 kilogrammes de thym sauvage, appelé farigoule en provençal, qu'utilise chaque année la distillerie, sur ce champ gracieusement mis à disposition par un paysan moyennant quelques bouteilles.

« Mieux qu'avec un cachet »

A leurs côtés, le PDG de l'entreprise, Alain Robert, se penche, et porte une fleur à sa bouche. « Cette année, le thym est extrêmement parfumé, se réjouit-il tout en mastiquant la fleur. Elle a un parfum de thym, avec une petite pointe citronnée. » Celui qui se présente comme un « fils de paysan » s'est lié d'amitié avec le fondateur de l'entreprise, un certain Henri Baudouin, connu notamment pour son pastis, avant d'en prendre sa tête dans les années 1970. Il continue de perpétuer cette tradition : la farigoule faisait d'ores et déjà partie des produits développés par son prédécesseur.

Une tradition dont le secret est bien gardé depuis des décennies, notamment par Yves Raffatelli, distillateur depuis 39 ans, qui a appris son savoir-faire auprès d'un ancien du coin, aujourd'hui décédé. « Après récolte du thym, on fait sécher les feuilles, puis macérer dans l'alcool à 70 degrés pendant quinze jours, explique-t-il. Ensuite, on le passe dans l'alambic et on procède à l'assemblage avec d'autres plantes comme la verveine et l'angélique. »

Ce breuvage provençal ferait des miracles à en croire Yves Raffatelli. « C'est excellent pour la digestion, affirme-t-il. Quand vous avez bien mangé le midi, vous prenez un petit verre de farigoule, et ça passera mieux qu'avec un cachet ! » La distillerie produit chaque année près de 25.000 bouteilles de farigoule, et emploie une quarantaine de salariés pour un chiffre d'affaires qui a atteint en 2018 les huit millions d'euros.