



Boissons alcoolisées
LA PME À DÉCOUVRIR

Les Distilleries et Domaines de Provence s'abreuvent à plusieurs sources

Avec le pastis Henri Bardouin en référence leader, l'absinthe L'Absente, l'apéritif RinQuinQuin décliné en bio et un Dry Gin lancé cet automne, la PME provençale affirme sa soif de croissance.

Le marché du pastis recule de 4 % en 2018 ? Pas pour Distilleries et Domaines de Provence, qui voit au contraire le sien, Henri Bardouin, gagner quelques pourcents de croissance : « + 12 % en 2018, + 3,1 % sur le trimestre précédant l'été », assure Alain Robert, président de cette entreprise qui distille des alcools et liqueurs depuis 1898 dans le pays de Forcalquier, dans les Alpes-de-Haute-Provence.

Les réseaux sociaux à la rescousse

Henri Bardouin était un passionné de plantes et d'épices. Son pastis éponyme, né en 1990, en compte 65 autour de l'anis étoilé : angélique, armoise, badiane, cannelle, cardamome, centaurée, poivres, réglisse, clou de girofle, muscade, thym... Un assemblage gustatif qui sait conquérir des consommateurs toujours curieux de nouvelles saveurs. Le Bardouin s'écoule à 650 000 bouteilles. « J'y vois deux explications : l'engouement de la clientèle pour des produits de PME françaises et un attrait plus marqué des grandes enseignes pour une offre moins concurrencée, génératrice de marges... En Provence-Alpes-Côte d'Azur, nous sommes présents partout et, au national, plutôt sur les villes. Notre souci, c'est la rupture de stocks. Le pastis est une boisson très météo-sensible. Un jour de forte chaleur, ceux qui n'ont pris que quelques bouteilles risquent de ne plus en avoir à 11 heures ! », assure le patron.

S'il évoque une part de marché de 0,5 % en volume sur l'année et de 0,8 à 1 % en valeur, Alain Robert espère la doubler grâce aux réseaux sociaux. « Notre communauté d'amateurs contribue à notre réputation », se réjouit-il.

L'Absente, succès international

La PME réalise un chiffre d'affaires de 8,7 millions d'euros. La moitié de l'activité découle de l'export sur une cinquantaine de pays. Ses ventes proviennent surtout de L'Absente (à 55 °), la première absinthe légale à avoir été commercialisée après une interdiction de 1915 à 1988, et la Grande Absente (à 69 °). Le coffret, frappé du portrait de Vincent Van Gogh, séduit la clientèle des *duty free*, même si sa composition doit s'accommoder des différentes réglementations sur le taux de thuyone, son principe actif. « L'histoire de l'absinthe et des artistes inspire... Les États-Unis constituent notre principal client, nous ven-

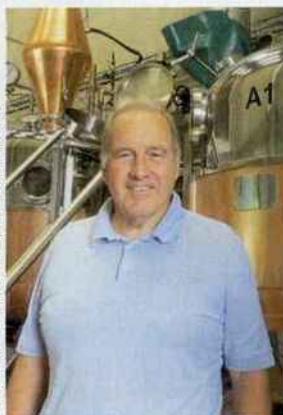


La PME en bref
8,7 M€
Le chiffre d'affaires, dont 50% à l'export
38 collaborateurs
Production annuelle
▪ Henri Bardouin : 650 000 cols
▪ RinQuinQuin : 50 000 cols
▪ Absente et Grande Absente : 300 000 cols

ons aussi en Europe occidentale et en Asie, et nous venons de remettre un pied en Russie », précise le PDG.

Sur les apéritifs à base de vin, le RinQuinQuin (mélange de pêches, de feuilles de pêcheurs, de sucre et de vin blanc) connaît cette année une version bio au démarrage encourageant. « Adapter nos équipements, trouver les ingrédients bio n'est pas aisé. Les pêches et les feuilles de pêcheurs viennent de la Drôme », souligne le dirigeant qui, ces dernières années, a investi 3 millions d'euros pour un nouvel alambic, une machine d'em-

bouteillage et un entrepôt de stockage. En octobre, la PME lancera un Dry Gin, le Gin XII, après s'être familiarisée avec son mode de fabrication. « L'offre du marché est pléthorique, mais nous espérons convaincre avec un gin typé à base de plantes provençales ! », anticipe Alain Robert. ■



« Une PME a toujours besoin d'innover. Pour nous immiscer sur le bio, le RinQuinQuin était le plus approprié. »

Alain Robert,
PDG des Distilleries et
Domaines de Provence



JEAN-CHRISTOPHE BARLA