

Distillerie Manguin, la quintessence des fruits au coeur de ses liqueurs et eaux-de-vie



Sur l'Ile de la Barthelasse, entre Gard et Vaucluse, entre Fort Saint-André et Palais des Papes, des dizaines de poiriers ont été plantés dans les années 40 par Claude Manguin. Et en 2011, c'est la famille Hanquiez, Béatrice et Emmanuel qui a pris les choses en main, avec la complicité d'un trio d'alambics Marius, César et Olive.

A leur actif, la préservation d'une tradition artisanale qui respecte les fruits et leur maturité, les herbes et les aromates comme le thym qu'on retrouve dans leur liqueur de Farigoule, les abricots, mandarines, clémentines corses, cerises, prunes, citrons, reine-claude dorée du Ventoux mais aussi la bergamotte ou la lavande. Egalement des whiskies, du pastis, de « l'oliv'vodka » et de « l'olive gin », le cocktail préféré

Ecrit par Andrée Brunetti le 6 décembre 2024

de Bond, James Bond.



©AB/L'Echo du Mardi

« Malgré la crise, l'inflation, le contexte insécure en France et à l'international on s'en sort pas mal en 2024 » résume le patron, [Emmanuel Hanquiez](#). « On exporte bien en Angleterre, aux USA, en Italie, Allemagne, Suisse. Notre stratégie est aussi concentrée sur les cavistes et les restaurants étoilés de Saint-Tropez, Courchevel ou Saint-Barthélemy aux Antilles. Plus près d'ici, à La Mirande, la Coquillade, à l'Oustau de Baumanière. Mais aussi dans les bars à cocktails premium. Nous travaillons avec un chef barman d'un 5 étoiles de Dinard, le Castelbrac qui a mis au point un mix, le « Lemon Tart » où il incorpore du citron et de l'oliv gin. Il y a aussi créé l'oli'gin citrus associé à la clémentine et au citron bergamote et remis au goût du jour le French 75, avec du champagne ». Parmi les produits fétiches de la Maison Manguin, le fameux alcool de Poire Williams avec le fruit à l'intérieur de la bouteille et aussi le Caraxès, mariage réussi entre eau-de-vie de poire et rhum ambré des Caraïbes.

Ecrit par Andrée Brunetti le 6 décembre 2024



©AB/L'Echo du Mardi

Manguin, s'invite évidemment sur les tables de fête pour les repas de fin d'année et en amont, participe au « Marché de Noël de la Mirande » à Avignon ce week-end. Et vous attend les 14 et 21 décembre dans sa boutique de La Barthelasse pour des dégustations et des idées-cadeaux, des truffes au chocolat à la poire mises au point par l'artisane-chocolatière de la Rue des Trois Faucons, Aline Géhant. Des visites sont aussi organisées le jeudi et vendredi à 11h, et le samedi à 11h et 15h sur réservations. Et en prime, vous pourrez contempler sans leur show-room cosy une crèche de Noël conçue et réalisée par une « MOF » (Meilleure Ouvrier de France) d'Arles, Evelyne Ricord qui a créé un « Santon Manguin » qui tient une bouteille d'eau-de-vie dans une main et une poire Williams dans l'autre.

Ecrit par Andrée Brunetti le 6 décembre 2024



©AB/L'Echo du Mardi

Avec sa femme Béatrice et ses deux autres collaboratrices, Tiffany et Lisa, Emmanuel Hanquiez a commercialisé plus de 40 000 bouteilles cette année et, malgré la crise ambiante, son chiffre d'affaires a progressé de 6%.

Contact : manguin.com