

Manguin, la quintessence de la distillation depuis 1957



Liqueur, eau de vie, rhum, marc, bourbon, pastis... Depuis 1957, sur l'île de la Barthelasse, cette petite entreprise artisanale met en bouteilles arômes et saveurs. Farigoule, génépi, cassis, mûre, framboise, bergamote, melon, citron, poire, châtaigne, clémentine corse, chacun de ces sucs se décline en délices.

Depuis 2011, c'est le couple [Béatrice et Emmanuel Hanquiez](#) qui a repris les rênes de [Manguin](#) et, évidemment, reconduit l'iconique Eau de Vie avec poire emprisonnée dans le flacon. Mais la gamme s'est élargie avec Caraxes, un blend poire et vieux rhum, Oliv'Gin et son soupçon d'huile d'olive et désormais, Olivovka qui font le bonheur des barmen pour des cocktails raffinés dont raffole James Bond.

Au printemps 2020, le coronavirus et le confinement ont donné un coup de frein aux 10% de progression mensuelle enregistrés par Manguin, le chiffre d'affaires a dégringolé, « Heureusement en juillet et août, avec les touristes suisses et belges mais aussi les autochtones qui ont redécouvert nos productions, la courbe est repartie à la hausse » détaille Emmanuel Hanquiez. « Avec les bars et restaurants fermés, zéro consommation d'alcool, poursuit-il, bien sûr il y a nos amis cavistes et les ventes en ligne, mais cela

ne compense pas tout le manque à gagner. »

« **Dans les plus grands palaces.** »

Les patrons de Manguin ont sollicité un plan de chômage partiel pour leurs deux salariés, contracté un PGE (Prêt garanti par l'Etat) « Mais il faudra bien rembourser un jour, ajoute Béatrice Hanquiez. Nous avons mis à profit ce temps de confinement pour mieux structurer notre façon de travailler et imaginer de nouveaux produits comme la Liqueur d'Abricot ou l'Olivodka qui est actuellement très appréciée dans une épicerie fine d'Aix en Provence qui le propose en accord avec du saumon. »

La distillerie haut de gamme Manguin expédie ses coffrets aux palaces comme le Ritz, le Lutetia ou Le Jules-Verne sur la Tour Eiffel, elle figure désormais sur la carte de La Mamounia et du Royal Mansour au Maroc, « Nous exportons 10% de nos alcools, nous devrions doubler dans les années qui viennent » annonce Emmanuel Hanquiez.

« **Born to be olive.** »

Après avoir reçu une médaille du Concours Général en 2019, cette année Manguin a décroché une médaille d'or à Londres décernée par un jury strictement féminin pour son 'Oli'Gin', dont le flacon oblong vert bronze, avec bec verseur, a été réalisé par un verrier italien.

Le bilan comptable 2020 ne sera connu qu'en mars 2021. Il risque d'être minoré à cause du Covid mais, avec le vaccin, le couple Hanquiez espère revenir à des chiffres plus réjouissants, au-delà de 600 000€ de chiffre d'affaires atteint l'an dernier. Et pour finir sur une note d'espoir en parodiant James Bond, Emmanuel le clame haut et fort : « No time to die » ou pour reprendre à sa façon le tube de Patrick Hernandez « Born to be olive ». Des 'hits' à déguster directement à la cave le samedi 19 décembre 2020.