

Manguin sur la Barthelasse : des fruits, de la passion, une distillation inégalable



Marius, César et Olive trônent dans la cave. Ce ne sont pas des héros de Pagnol mais les trois alambics qui distillent tous les fruits de cette maison artisanale et familiale créée en 1957 par un agronome, Claude Manguin. Elle a été reprise en 2011 par [Béatrice](#) et [Emmanuel Hanquiez](#).

Poires Williams du verger à deux pas, mais aussi pêches, abricots, clémentines et mandarines corses, lavandes, melons, cerises, citrons, bergamotte, prunes venus de toute la Provence donnent liqueurs et eaux-de-vie, sans oublier les rhums, whiskies single malt, bourbons et pastis qui exhalent leurs parfums comme la farigoule (thym).

Ecrit par Andrée Brunetti le 7 décembre 2023



Ecrit par Andrée Brunetti le 7 décembre 2023



Ecrit par Andrée Brunetti le 7 décembre 2023



Ecrit par Andrée Brunetti le 7 décembre 2023



Ecrit par Andrée Brunetti le 7 décembre 2023

Avec sa femme Béatrice, Emmanuel Hanquiez parie sur la tradition du bon goût des fruits du terroir provençal, mais il innove également, avec par exemple 'Caraxès', un blend rhum-poire. En été 2021, un arboriculteur du Barroux lui a proposé des tonnes de Reine-Claude dorée, une prune qu'il a laissée macérer dans un fût qui avait contenu du Muscat de Beaumes-de-Venise, puis elle a tranquillement vieilli pendant 2 ans et il l'a commercialisée en septembre. « Un expert en spiritueux, Cyril Mald a écrit que notre Reine-Claude 45°*déroutait une composante fruitée unique, miellée. Quant à la 59,6°, elle est gorgée de soleil.* » Le patron de Manguin a aussi sorti un 'Single malt whisky' patiné de poire, puisqu'il a été élevé dans un tonneau qui avait contenu de l'eau-de-vie de poire. Au rayon nouveautés, un 'Pastis Olive', une marque de Marseille dont l'étiquette vient d'une fresque qui tapisse un des murs de la mairie, sur le Vieux-Port.



Emmanuel et Béatrice Hanquiez

Malgré le Covid en 2019 et la crise sanitaire qui a suivi pendant des mois, la [Maison Manguin](#) a poursuivi sa croissance. « Nous avons engagé un nouveau chef d'exploitation, André-Xavier, ingénieur de



Ecrit par Andrée Brunetti le 7 décembre 2023

formation, Lisa qui est très polyvalente et gère les visites de la boutique, Tiffany qui s'occupe de la production, explique Emmanuel. Avec ma femme à la distillation et au développement et moi, nous sommes cinq, une équipe réduite, mais soudée et dynamique. »

Les visites, justement, elles se développent avec ce qu'on appelle le 'Spirit Tourisme'. « Ca nous permet d'ouvrir la distillerie à des expériences, de dégustation, des masterclasses assorties de bouchées de fromages, poursuit-il. La prochaine est prévue le 14 décembre (18h 30 - 20h 30), 30€ l'entrée dont 20€ sont déductibles des achats. Nous avons aussi programmé deux samedis de fête, les 16 et 23 décembre (10h-18h) avec des idées cadeaux, comme des truffes de chocolat à la poire à petit prix ou des cocktails. »

« Évidemment, l'inflation, le prix de l'énergie et des matières premières qui explosent nous impactent sérieusement, on a jonglé avec les tarifs, notamment du verre, on a subi des ruptures de stocks, mais on s'est bougé, on a commercialisé des produits qui sortent du lot. Notre 'Olive Gin' célèbre puisque inclu dans le cocktail préféré de James Bond, a fait un tabac. Et nous continuons à afficher nos produits dans les plus grands établissements : la Coquillade, la Mirande, Pollen, Bibendum, dans le Vaucluse, le Lutetia, le George V et le Ritz à Paris, le nouveau Carlton à Cannes. Nous avons aussi des bouteilles qui partent sur l'île Saint-Bathélémy, le Saint-Tropez des Caraïbes. »

En 2023, la Maison Manguin a distillé 50 000 bouteilles, elle affiche un chiffre d'affaires en hausse : 700 000€ contre 600 000€ en 2021.

Ecrit par Andrée Brunetti le 7 décembre 2023

