

Ecrit par le 17 juin 2026

## Distillerie Le Vadrouilleur : des spiritueux sur mesure



La distillerie **Le Vadrouilleur** a été créée en 2022 par **Didier**, Claire et leur fils **Théo Arnulf**, sur la commune de Sault. L'entreprise familiale, qui a 130 ans, était auparavant une distillerie d'huiles essentielles de lavande.

« Mes arrière-grands-parents ont lancé notre affaire familiale, sur le marché des huiles essentielles. Pendant plus d'un siècle, ma famille maternelle a distillé de la lavande, produit emblématique du plateau de Sault », explique Théo Arnulf, quatrième génération de la famille. En 2000, la production s'arrête. En 2019, Théo et ses parents récupèrent la distillerie et effectuent les aménagements nécessaires pour pouvoir produire des spiritueux.

### Du gin puis du pastis

Le premier produit lancé par l'entreprise familiale est du gin, grâce à des matières premières issues des herbes locales. En 2023, le pastis est proposé, suivi d'une liqueur à la menthe, d'une autre à la verveine et du vermouth. En 2025, l'entreprise a sorti une nouveauté remise au goût du jour avec l'élixir du Col des

Ecrit par le 17 juin 2026

abeilles qui avait été oublié depuis sa création il y a 250 ans par un moine. Le dernier produit lancé est de la liqueur d'orange amère.



### Une vente diversifiée

La commercialisation des produits se réalise auprès des cavistes et épiceries spécialisées dans toute la France, avec 250 clients. Elle se fait également en vente directe sur les sites de Sault et de Nice. Elle vend également une petite partie sa production auprès des restaurateurs vauclusiens. Elle est aussi présente à la Maison des Agriculteurs qui vient d'ouvrir ses portes à Monteux.

### Les deux infos :

- La gamme des produits est décliné en provençal comme le gin Mistello qui signifie spiritueux
- L'entreprise va lancer son propre whisky en 2028. En 2023, la société a enfûté des eaux de vie de malt pour sortir un whisky

Ecrit par le 17 juin 2026

## Un nouveau pôle à Nice

« Ma famille du côté de ma mère est de Sault. Du côté de mon père, elle est originaire de Nice. La famille Arnulf exploitait encore il y a peu une société de sirops. C'est la raison pour laquelle nous avons décidé de lancer mi 2025 une micro-distillerie dans les Alpes-Maritimes, plus particulièrement orientée sur les spiritueux à base d'agrumes. Nous avons mis un alambic sur place, beaucoup plus petit que celui de Sault », explique Théo Arnulf. L'objectif de cette nouvelle production est de fabriquer sur mesure à leur nom des gins et des pastis pour les restaurateurs selon leur choix précis. Le projet est également de le développer à Sault dans un second temps.

Les projets de l'entreprise sont de continuer à sortir de nouveaux produits chaque année et d'obtenir des prix comme cela été le cas en 2025 avec l'obtention de la médaille d'or au Salon de l'agriculture pour le gin et l'argent pour le pastis

### Trois pôles d'activité de l'entreprise :

- Le premier pôle concerne la distillerie classique avec le site de Sault
- Le second se trouve à Nice avec la micro-distillerie sur mesure
- Le troisième concerne des ateliers pédagogiques de deux heures où les clients viennent distiller leur propre gin ou assembler leurs propres pastis. Ils créent leur recette, distillent, réalisent la conception de leur étiquette et repartent avec leur bouteille

Ecrit par le 17 juin 2026



### La distillerie en chiffres :

- Un alambic hybride de 500L, 5 m de long et 4 m de haut permettant de fabriquer différents spiritueux comme le gin et le whisky
- Chiffre d'affaires 2024 : 150 000 €, idem en 2025

## Lône distillerie : l'un des meilleurs Gin au monde se trouve à Aramon



La micro-distillerie artisanale [Lône distillerie](#) à Aramon vient de remporter une médaille d'argent aux [World Gin Awards 2024](#). L'établissement créé en 2021 a été distingué dans la catégorie [Classic Gin France](#) avec son gin à 43° dans ce concours réunissant plus de 900 candidats provenant de 47 pays dans 12 catégories.

### Pour les amateurs de gin

« Ce gin authentique et suave, est fait pour les amateurs de gin », explique son concepteur Tom Falinower qui a longtemps travaillé dans le monde du spectacle avant de se lancer dans l'aventure du gin

Ecrit par le 17 juin 2026

dans sa distillerie implantée dans le cœur du village gardois au sein d'une ancienne grange qui fût probablement une savonnerie autrefois.

« Après 25 ans de tournée pour le spectacle vivant dans les endroits les plus insolites de France et du monde, associés à mes expérimentations variées en cuisine locale et exotique, ma passion des saveurs et des parfums m'a amené à créer une micro-distillerie artisanale, précise Tom Falinower. Combiner savoir-faire et inventivité dans le champ des arômes est un domaine sans limite. »



©Lône Distillerie

### Favoriser les circuits courts

« Tous les produits sont le résultat de recherche, d'affinage et de passion, insiste le fondateur de la micro-distillerie. Favoriser les circuits courts et les matières premières issues de la culture locale sont les principes fondamentaux de Lône. »

Afin de conserver son caractère artisanal, la distillerie aramonnaise ne propose que des productions en quantités limitées. Actuellement, sa gamme comprend quatre cuvées allant de 41,5° à 43° : le dry gin 'classique', le 'Summertime', le 'Primavera' et le 'Dry gin Noël'.

[contact@lone-distillerie.com](mailto:contact@lone-distillerie.com)

Écrit par le 17 juin 2026



©Lône Distillerie