Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Barthelasse : Noël avec la distillerie Manguin



La distillerie Manguin à Avignon propose plusieurs animations à l'occasion des fêtes de fin d'année. Au programme :

Samedi de fêtes à la distillerie
Samedi 20 décembre. Ouverture non stop de 10 à 18h. Dégustations de cocktails, idées cadeaux, sélection de foie gras, truffes en chocolat…

Ateliers Cocktails
Deux sessions 'Ateliers Cocktails' seront proposées en décembre. Deux soirées pour plonger dans l'art de la mixologie au cœur de la distillerie :

- Jeudi 18 décembre – 19h à 21h – 55 € Animé par Ewan, chef barman à La Brousse.
- Lundi 22 décembre – 19h à 21h – 55 €. Animé par Hadrien, chef barman au Baryum 56.

Après une visite de la distillerie et la découverte des produits Manguin, vous réaliserez et dégusterez

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

deux cocktails signature. Une expérience sensorielle à partager, entre savoir-faire, créativité et plaisir gustatif. Repartez avec l'envie – et le talent – d'éblouir vos proches avec vos propres créations !



Crédit : DR/Distillerie Manguin

Idées cadeaux
Pendant tout le mois de décembre la Distillerie propose aussi une offre spéciale de fin d'année :

Cadeaux par produit acheté :

- 1 Caraxes (50 ou 70 cl) = 1 Ginger Beer offert
- 1 Oli'Gin (50 ou 70 cl) = 1 Tonic offert
- Cadeaux selon montant du panier
- 200 à 300€ = 1 Savon offert
- 300 à 400€ = 1 Tartinable + Gressins offerts
- 400€ = 1 Liqueur Mandarine 20 cl offerte
- 700€ = 1 Flasque cuir offerte

Ecrit par le 2 novembre 2026

- Bonus permanent dès 130 € d'achat. Une fiole de Liqueur Verte 10 cl offerte

L.G.

Distillerie Manguin. 784 chemin des poiriers. Avignon. 04 90 82 62 29. info@manguin.com

(Carte interactive) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2025 ?

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



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).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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°*déroulait 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

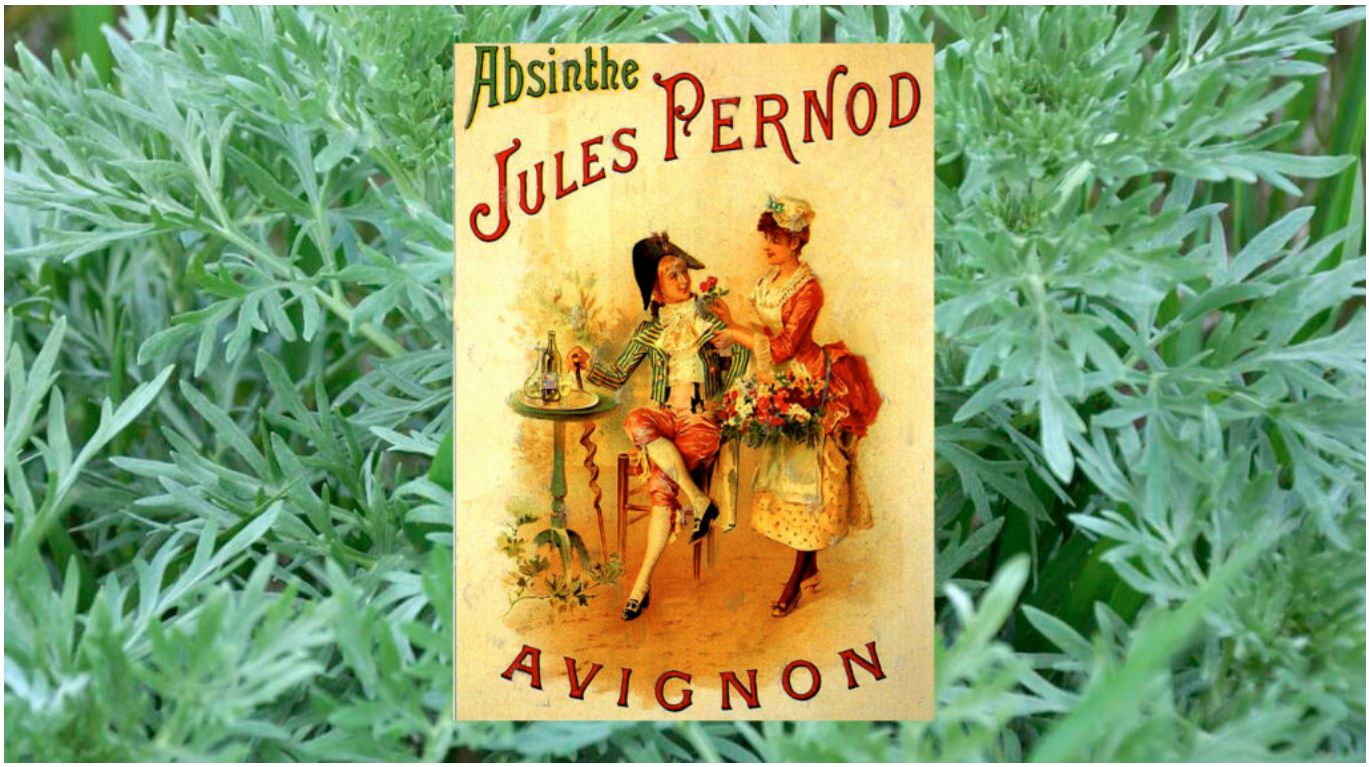
Ecrit par le 2 novembre 2026



Vérités sur l’histoire du pastis

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Toutes les vérités sont bonnes à dire surtout quand il s'agit de l'histoire du pastis, la boisson emblématique « dans le midi » (comme on dit de l'autre côté de la Loire). Ils sont plusieurs prétendants à revendiquer être à l'origine du fameux « pastaga ». Mais si on y regarde de plus près l'histoire du petit jaune n'est pas tout à fait celle que l'on croit…

Le pastis doit tout à l'absinthe

N'en déplaise aux marseillais le pastis n'est pas né dans la cité phocéenne sous l'inspiration du génial Paul Ricard. C'est un peu plus compliqué que cela. Pour comprendre il nous faut faire un peu de chimie et d'histoire aussi… Comme l'absinthe, le pastis est un spiritueux résultant de l'aromatisation, avec des plantes, d'un alcool neutre d'origine agricole. Quant à la version anisée de l'absinthe elle s'est développée avec l'interdiction de l'absinthe en 1915. Faut savoir que celle-ci titrant en moyenne à 70° et que la forte présence de méthanol n'était pas sans conséquences neurologiques sur les gros consommateurs. Première vérité : le pastis doit donc tout à l'absinthe !

Le pastis est née à Avignon

C'est Jules-François Pernod et son fils Jules-Felix, associés dans la société « Pernod père et fils », qui ont mis au point une boisson alcoolisée à base d'anis et déposé, en 1918, la marque *Anis Pernod*. Ils en lancèrent la même année la fabrication dans leur usine de Montfavet. La législation de l'époque ne leur autorisait que 30° d'alcool. Le succès fut immédiat.

Auparavant, l'usine de Montfavet distillait de l'extrait d'absinthe comme celle des cousins Pernod de Pontarlier. C'est cette autre branche familiale installée dans le Jura en 1805, qui introduisit, en France, celle qu'on surnomma « La fée verte ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Sachant que dans la recette de l'absinthe on trouve aussi de l'anis le jura a donc droit aussi à un petit morceau de paternité de ce qui sera dénommé plus tard le pastis. Mais « juridiquement » on peut affirmer et avec force et détermination que le pastis est né à Avignon. Autre vérité historique rétablie.

Pontarlier contre Avignon

Face au succès de la boisson anisée des Pernod d'Avignon, les Pernod de Pontarlier lancèrent également la leur sous la marque *Anis Pernod fils,* en 1926. Il n'en fallut pas moins pour la guerre soit déclarée entre les deux familles. Et ça se terminera au tribunal qui donnera en définitive raison aux avignonnais avant que les deux sociétés ne fusionnent en 1928. Les petits cousins se sont réconciliés : « business is business ». Avec à la clé un transfert du siège social à Montreuil, en région parisienne. On est loin des cigales et du soleil.

Avec Paul Ricard le pastis devenait un produit dérivé du soleil

Jusque-là tout allait bien pour les Pernod. Mais en 1932, Paul Ricard fait son entrée sur le marché. Avec beaucoup d'entregent (on dirait aujourd'hui de lobbying), *le Marseillais obtient le droit de vendre sa boisson anisée à 40° (le Pernod était toujours calé sur 30°). C'est vrai qu'à Marseille dans certains bars ont avait déjà anticipé l'évolution de la législation depuis un petit moment…*

Outre cette progression sur l'échelle des degrés, le génie de Paul Ricard s'est surtout exprimé dans le marketing. Tout d'abord en trouvant un nom générique à sa boisson : ce sera Pastis, tiré de « pastisson » (mélange en provençal). Ensuite, il y associera son nom pour la marque. Un produit, une marque. Dans les deux cas ils étaient originaux : pastis = Ricard. Non content de cela Paul Ricard y ajouta une promesse inédite et très maline « le vrai pastis de Marseille ». Premièrement ça voulait dire que les autres étaient faux (et hop une cartouche pour le Pernod). Deuxièmement cela associait cette boisson au sud, à la Provence, aux vacances. Bref, le pastis devenait tout simplement un produit dérivé du soleil. Du grand art. Ce cas est encore étudié dans les écoles de Commerce… en particulier à Marseille.

Une législation qui fait le marché

A la faveur d'un décret-loi autorisant en avril 1938 de porter le degré d'alcool à 45°, Pernod lance Pernod 45. Deux ans plus tard, le gouvernement de Vichy décidant que la France de l'apéro, est responsable de la défaite (celle-là il fallait la faire), interdit les apéritifs à base d'alcool titrant plus de 16°. Les producteurs de vin étaient évidemment aux anges…

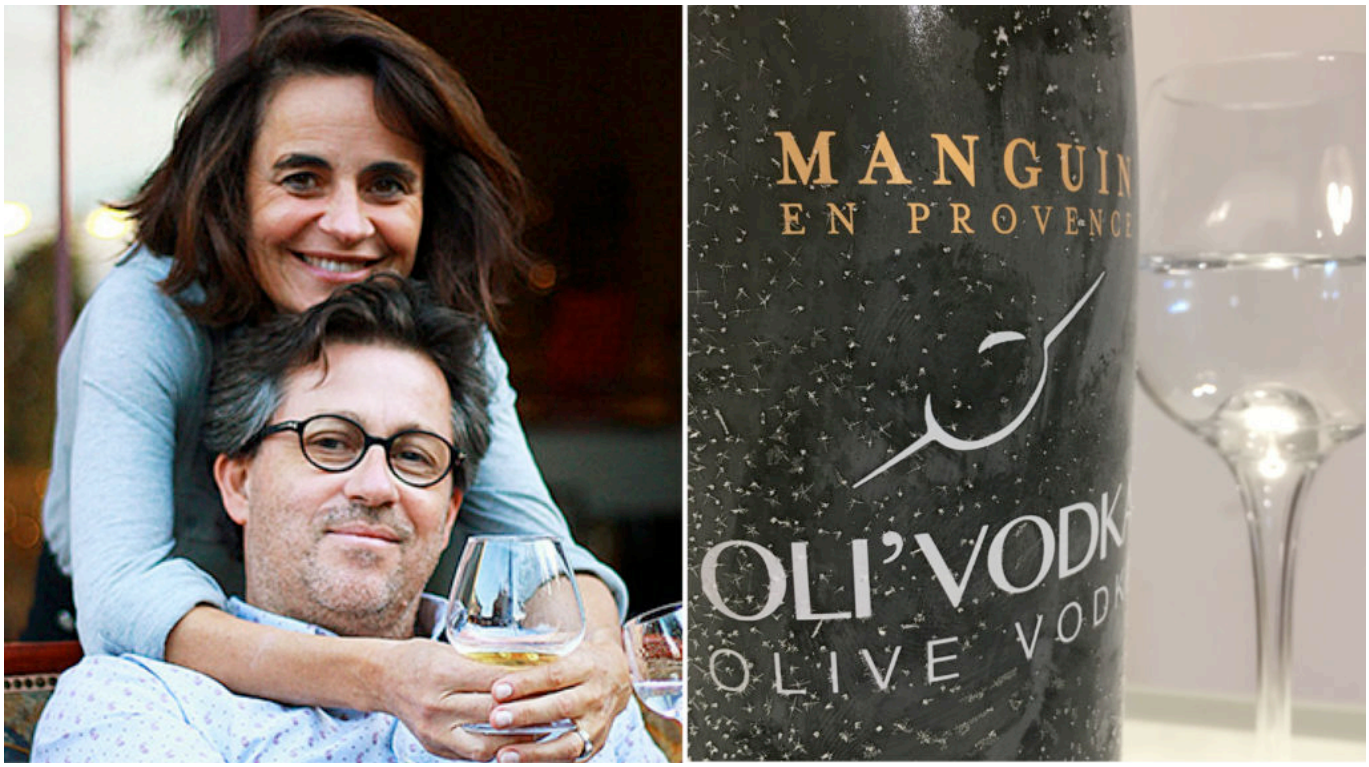
Cette interdiction vichyssoise tombe en 1949 et en 1951 la publicité pour le pastis est de nouveau autorisée. Pour fêter cela Pernod lance son Pastis 51 (pour l'année et non le degré d'alcool). Ensuite, en 1975, fin de la guerre entre les deux marques avec la fusion entre les deux frères ennemis. Ce sera la naissance du groupe Pernod-Ricard aujourd'hui leader mondial dans les spiritueux.

L'émergence de ce géant de l'anis n'a pas empêché la naissance de nouvelles maisons, plus artisanales, proposant des produits avec des arômes plus travaillées et plus complexes. Et Avignon me direz-vous ? Et bien la ville n'a pas perdu sa tradition car elle y fabrique toujours du Pastis sous la marque Pastis d'Avignon un produit d'exception distillé par la maison Manguin sur l'île de la Barthelasse. A consommer avec modération bien sûr !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Manguin, la quintessence de la distillation depuis 1957



Liqueur, eau de vie, rhum, marc, bourbon, pastis… Depuis 1957, sur l'Ile 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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*.