Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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 a des matières premières issues des herbes locales. En 2023, le pastis et 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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