

DOSSIER DE PRESSE

PRINTEMPS DES LIQUEURS

SAMEDI 31 MARS 2012

LES LIQUEURS

UN TERRITOIRE DE SAVEURS

WWW.PRINTEMPSDESLIQUEURS.FR



LE PRINTEMPS

DES LIQUEURS

UN TERRITOIRE DE SAVEURS

30 liquoristes ouvrent leurs portes

dans toute la France, le

SAMEDI 31 MARS 2012

Fort du succès indéniable des précédentes éditions, le Syndicat Français des Liqueurs poursuit l'aventure et donne rendez-vous au grand public pour cette manifestation festive, colorée et culturelle, le **31 MARS 2012**

Après avoir accueilli plus de 10 000 visiteurs en 2010, près de 30 liquoristes de nos régions se rassemblent cette année autour d'une signature commune: **"Les liqueurs, un territoire de saveurs"**, revendiquée sur les affiches et livrets dédiés à l'opération. Une manière de présenter **la variété de leurs terroirs et leur dynamisme en région, la richesse de leurs traditions gastronomiques, leur sens de l'innovation et leur savoir-faire ancestral.**

Parce que chaque liqueur a son histoire, son âme, son savoir-faire et ses propres ingrédients, les liquoristes sont fiers de faire découvrir leurs spécialités grâce au Printemps des Liqueurs.

Des animations rythmeront cette journée nationale: ateliers et visites guidées, parcours aromatiques, initiation au métier...

Cette année, les liquoristes souhaitent associer les écoles hôtelières de leur région à cette aventure; un bon moyen d'initier des étudiants à l'art de la liquoristerie et d'élargir cet événement à d'autres univers.

C'est une occasion unique d'échanger avec des connaisseurs avertis ou de jeunes apprentis, de partager un moment de convivialité et de découvrir les petits secrets qui font les grandes recettes! **Une véritable immersion dans le bel univers des liqueurs...**

Avis aux épicuriens, fins gastronomes, amateurs ou professionnels de liqueurs, passionnés de mixologie, à la recherche des dernières tendances ou simples curieux...



LES LIQUEURS

PETITS SECRETS

DES GRANDES RECETTES

UNE PARFAITE ALCHEMIE

Liqueurs de fruits, liqueurs de fleurs, de plantes ou d'épices... Elles ont chacune leurs spécificités, leurs matières premières et leurs secrets.

Parmi le large panel de liqueurs françaises, on distingue **les liqueurs modernes** (généralement utilisées comme base de cocktails), **les liqueurs traditionnelles** (le plus souvent consommées comme digestif, nature ou sur glace) et **les crèmes de fruits** (habituellement allongées de vin).

Elles sont l'essence même d'un **procédé de fabrication très précis** et d'un **savoir-faire traditionnel**. Ces boissons, dites "spiritueuses", sont obtenues grâce à l'aromatisation d'alcool ou d'eau-de-vie et additionnées de sucre ou de miel. L'aromatisation est elle-même obtenue par macération ou par distillation de fruits, fleurs, ou plantes et éventuellement de certaines épices et racines qui dégagent alors tous leurs arômes.

La liqueur contient au minimum 100 grammes de sucre par litre et 15 % de volume d'alcool. Un savant mélange pour un parfait équilibre! Pour certaines d'entre elles, un vieillissement en fût de chêne vient parfaire ce délicieux mariage avant la mise en bouteilles.

UN AMOUR GRANDISSANT
POUR LES LIQUEURS

En France, c'est au **xv^e siècle** que les liqueurs ont commencé à jouer un **rôle gastronomique**. La première liquoristerie aurait ouvert ses portes à la fin du **xvii^e siècle**.

Deux siècles plus tard, la distillation a fait de très grands progrès. Le **xix^e siècle** est une sorte d'âge d'or qui voit naître nombre

de grandes liqueurs toujours bien présentes de nos jours.

Depuis cette époque, les variétés et mélanges insolites ne cessent de se multiplier grâce au savoir-faire et à l'innovation des liquoristes de nos régions.

À LA CARTE :

GOURMANDISE, SAVEURS ET COULEURS

Aujourd'hui, les liqueurs se conjuguent à l'infini : à l'**apéritif**, en digestif, "**on the rocks**", en **cocktail** et en **long-drink** - boisson allongée d'eau ou de jus de fruit.

On peut également agrémenter **un plat** ou **un dessert** d'une touche de liqueur pour "donner du pep's" aux recettes et varier les plaisirs.

Idées de recettes de cocktails à retrouver sur www.printempsdesliqueurs.com

DES INCONDITIONNELS DE LIQUEURS

DANS LE MONDE ENTIER

Chaque année, la France produit plus de **80 millions de litres de liqueurs et de crèmes**, représentant 15 % des spiritueux produits en France.

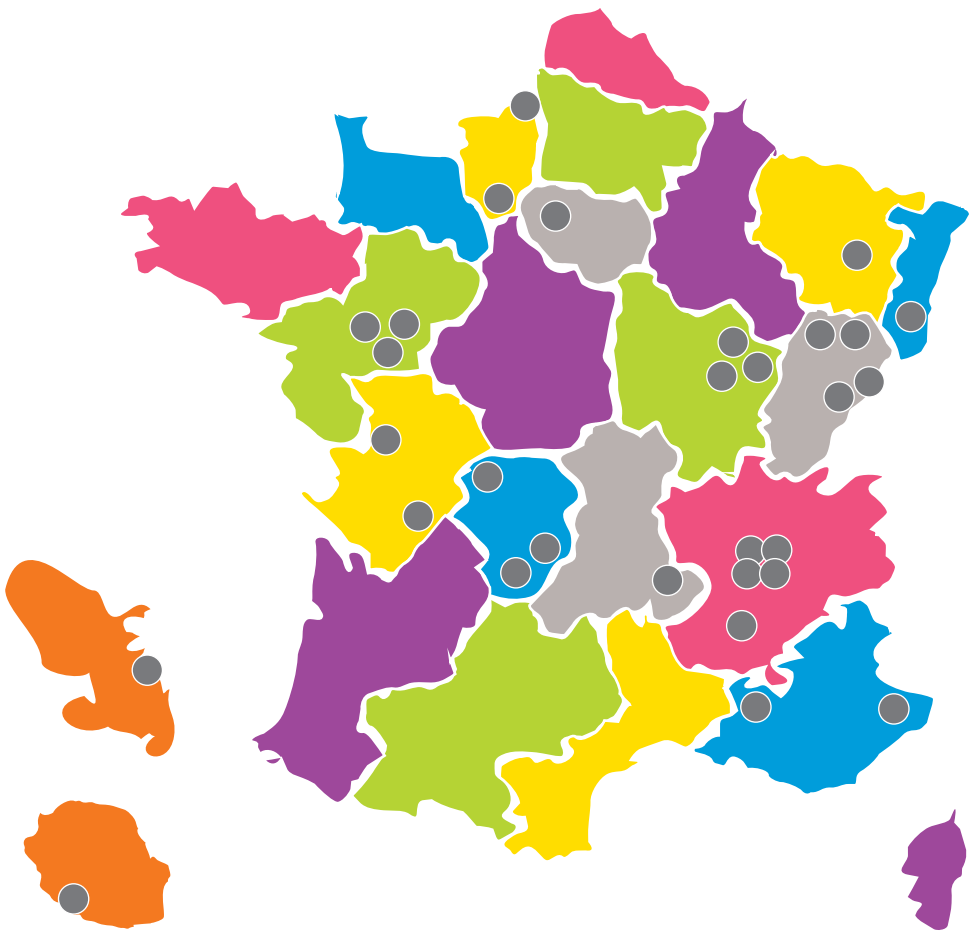
Cet art "à la française" trouve aussi des amateurs à l'étranger : près de la moitié de la production est exportée (**40 millions de litres**)!

Si le monde entier admire et apprécie le savoir-faire de nos régions, **les rois de l'importation de liqueurs françaises sont les États-Unis** avec 13,2 millions de litres, suivis du Japon, où sont consommés plus de 5 millions de litres chaque année. Les Allemands sont quant à eux en tête en Europe, avec près de 3 millions de litres de liqueurs françaises importées par an.

LES ENTREPRISES

QUI PARTICIPENT

AU PRINTEMPS DES LIQUEURS 2012



À VOS CARNETS

Ils participent au Printemps des Liqueurs 2012 dans nos régions...

ALSACE

MUSÉE DES EAUX-DE-VIE (68)
85, rue du Général Dufieux
68650 LAPOUTROIE
03 84 49 10 66

AUVERGNE

DISTILLERIE DE LA VERVEINE
DU VELAY - PAGES (43)
43000 LE-PUY-EN-VELAY
04 71 03 04 11

BOURGOGNE

JOSEPH CARTRON (21)
25, rue du Docteur Louis Legrand
21700 NUITS-SAINT-GEORGES
03 80 62 00 93

SUPREX

L'HÉRITIER GUYOT (21)
Rue du Champ aux Prêtres
ZAE Cap Nord
21000 DIJON
03 80 74 67 15 - 03 80 74 67 14

VEDRENNE

LE CASSISSIUM (21)
Passage Montgolfier
21700 NUITS-SAINT-GEORGES
03 80 62 49 70

FRANCHE-COMTÉ

DISTILLERIE
LES FILS D'ÉMILE PERNOT (25)
18-20, Le Frambourg
25300 LA-CLUSE-ET-MIJOUX
03 81 39 04 28

DISTILLERIE

PAUL DEVOILLE (70)
7-9, rue des Moines Hauts
70220 FOUGEROLLES
03 84 49 10 66

DISTILLERIE PEUREUX (70)

L'Institut Griottines
43, avenue Claude Peureux
70220 FOUGEROLLES
03 84 49 11 33

DISTILLERIE PIERRE GUY (25)

49, rue des Lavaux
25300 PONTARLIER
03 81 39 04 70

HAUTE-NORMANDIE

BUSNEL SAS (27)
Route de Lisieux
27260 CORMEILLES
02 32 57 38 80

PALAIS BÉNÉDICTINE (76)

110, rue Alexandre-le-Grand
76400 FÉCAMP
02 35 10 26 10

ILE-DE-FRANCE

DISTILLERIE
DU NOYAU DE POISSY (78)
105, rue du Général de Gaulle
78300 POISSY
03 80 62 47 38 - 07 87 02 54 08

LIMOUSIN

DENOIX (19)
9, boulevard du Maréchal Lyautey
19100 BRIVE
05 55 74 34 27

DISTILLERIE DES TERRES

ROUGES SALERS (19)
Les Prés de la Gare
19500 TURENNE-GARE
05 55 25 44 72 - 05 55 25 45 54

DISTILLERIE DU CENTRE (87)

54, rue de Belfort
87100 LIMOGES
05 55 77 23 57

LORRAINE

LECOMTE BLAISE (88)
10, rue de la Gare - Nol
88120 LE-SYNDICAT
03 84 49 10 66

PACA

ABBAYE DE LÉRINS
LÉRINA (06)
Île Saint-Honorat
06400 CANNES Cedex
04 92 99 54 10

DISTILLERIE MANGUIN (84)

784, chemin des Poiriers
84000 AVIGNON
07 61 28 35 33

PAYS DE LA LOIRE

CARRÉ COINTREAU (49)
49181 ST-BARTHÉLÉMY-
D'ANJOU
02 41 31 50 50

GIFFARD (49)

Avenue de la Violette
49240 AVRILLE
02 41 18 85 00

LIQUEURS COMBIER (49)

48, rue Beaurepaire
49400 SAUMUR
02 41 40 23 00

POITOU-CHARENTES

LOUIS ROYER (16)
27-29, rue du Chail - BP 12
16200 JARNAC
05 45 81 43 17

DISTILLERIE MERLET (17)

Chevessac
17610 SAINT-SAUVANT
05 46 91 55 08

RHÔNE-ALPES

BIGALLET (38)
Route de la Gare
38730 VIRIEU-SUR-BOURBRE
04 74 88 18 84

DISTILLERIE

CHARLES MEUNIER (38)
45, chemin de la Biolo
38210 SAINT-QUENTIN-
SUR-ISÈRE
04 76 93 66 70

CHARTREUSE (38)

10, boulevard Edgar Kofler
38500 VOIRON
04 76 05 81 77

CHERRY ROCHER (38)

94, avenue des Cantinières Ruy
38307 BOURGOIN-JALLIEU
04 26 38 20 20

EYGUEBELLE (26)

3, chemin de La Méjeonne
26230 VALAURIE
04 75 98 03 80

ÎLE DE LA RÉUNION

ISAUTIER (97)

Chemin Frédeline
97410 SAINT-PIERRE
02 62 35 81 93

MARTINIQUE

HABITATION CLÉMENT (97)

Domaine de l'acajou
97240 LE FRANÇOIS
05 96 54 85 26

Organisé depuis 2005
par le Syndicat Français des Liqueurs,
cet événement d'envergure nationale
a été créé pour promouvoir
les liquoristes et leur savoir-faire
auprès du grand public.

POUR EN SAVOIR PLUS

WWW.PRINTEMPSDESLIQUEURS.FR

PAGE FACEBOOK LIQUEURS DE FRANCE



**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**

CONTACTS PRESSE

VFC RELATIONS PUBLIQUES
14, RUE CARNOT - 92309 LEVALLOIS PERRET CEDEX
TÉL. : 01 47 57 67 77 - FAX : 01 47 57 30 03
CAROLINE CHADAL : CCHADAL@VFC.FR - LINDA AMSELLEM : LAMSELLEM@VFC.FR