

## Les connaissances et savoir-faire des liqueurs en France



*Macération de cassis et d'écorces d'oranges ©Catherine Virassamy 2023.*



*Champ de cassis en culture à Nuits-Saint-Georges et distillerie à Fécamp © Catherine Virassamy 2024.*



*Distillation en alambic de cuivre de type alambic à repasse : écoulement du distillat © Catherine Virassamy 2023.*

### Description sommaire

Si l'élaboration des liqueurs nous renvoie à l'univers des monastères et des apothicaires, à celui des plantes de montagne et de bord de mer, des fruits des vergers et des épices des pays lointains, elle nous évoque également des moments de partage familiaux et amicaux autour de ces boissons coutumières. Les moines et les villageois transformaient ces ressources naturelles pour concocter des élixirs, des vins de fruits, des ratafias et des liqueurs. Avec l'engouement pour les liqueurs au XIX<sup>e</sup> siècle, le métier de liquoriste émerge, porté par des femmes et des hommes connaissant les vertus des plantes et améliorant sans cesse leur transformation. Des maisons familiales et des entreprises artisanales se créent et produisent dès cette époque une grande variété de liqueurs qui enrichissent la gastronomie française. Issues de pratiques savantes et populaires, les liqueurs sont l'expression d'un florilège de savoir-faire liés à l'extraction de la quintessence d'une large diversité d'ingrédients grâce aux techniques héritées de l'infusion, de la macération et de la distillation. Une nouvelle génération de liquoristes continue d'innover tout en perpétuant ces méthodes traditionnelles, afin de préserver et de transmettre le patrimoine du goût des liqueurs. Petits producteurs et maisons historiques travaillent avec des partenaires locaux pour assurer la qualité de leurs produits, tout en sensibilisant les consommateurs à leurs savoirs et savoir-faire, tout en adoptant une démarche respectueuse de l'environnement inhérente à leur identité.

## I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

### I.1. Nom

*En français*

Connaissances et savoir-faire des liqueurs en France

*En langue régionale*

### I.2. Domaine(s) de classification, selon l'UNESCO

- Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers
- Savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel

### I.3. Communauté(s), groupe(s) et individu(s) liés à la pratique

Les origines de la fabrication des liqueurs remontent aux moines, apothicaires, pharmaciens, botanistes, confiseurs et médecins, qui au fil du temps ont façonné le métier de liquoriste. Il est défini selon le dictionnaire Le Robert comme « *une personne ou une entreprise qui fabrique ou vend des liqueurs* ». Un maître distillateur évoque sa fonction et précise que « *le liquoriste produit des liqueurs à partir de matières premières végétales aromatiques pour en extraire, par macération, infusion et/ou distillation, les composés aromatiques souhaités pour la liqueur, tout en étant le gardien de l'équilibre du produit* ».

Aujourd'hui, environ 80% des « maisons de liqueurs » sont représentées en France par une trentaine de membres du Syndicat Français des Liqueurs. Cette communauté inclut des maisons historiques ainsi que des entreprises artisanales régionales dynamisées par une jeune génération d'héritiers qui ont repris le flambeau. Parmi elles, cinq à six générations de liquoristes et de distillateurs perpétuent ces pratiques. L'élaboration des liqueurs attire aujourd'hui de plus en plus de nouveaux créateurs d'activité, phénomène observé notamment par le Centre International Des Spiritueux de Segonzac (CIDS).

Les maisons de liqueurs sont souvent composées de petites équipes familiales ou de personnel averti, incluant les maîtres distillateurs et maîtres de chai. Ces détenteurs, assistés parfois par des techniciens ou une équipe de recherche et développement, contrôlent minutieusement toutes les opérations, qu'elles soient manuelles ou automatisées. Ils s'occupent du dosage, des assemblages, et de la mesure de divers paramètres tels que le temps, la température, l'aspect, et la couleur, et sont responsables de la dégustation à chaque étape clé de la fabrication. Ces entreprises recèlent un éventail de professionnels tels que des ingénieurs agronomes, agro-alimentaires et qualité et des techniciens agricoles.

Au niveau régional, la filière du cassis par exemple particulièrement structurée comprend 80 producteurs de cassis, 10 entreprises de transformation regroupant environ 250 salariés. Ces acteurs sont organisés autour de l'Association du Cassis de Dijon, du Syndicat Interprofessionnel de Défense du Cassis en Bourgogne et de l'Association des Acteurs du Cassis en Bourgogne-Franche-Comté, travaillant en partenariat avec des organismes de recherche.

La pratique de l'élément implique également des négociants, des agriculteurs, des arboriculteurs, des horticulteurs, des coopératives de fruits, des maisons d'herboristerie, des bouilleurs de cru, des laboratoires de recherche, des professionnels de la restauration et des prestataires tels que les

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

entreprises dépositaires de savoir-faire rares (verriers, tonneliers, chaudronniers). Le fort ancrage local des maisons de liqueurs est également soutenu par les consommateurs locaux qui participent à la valorisation de ces savoirs dans les salons et les fêtes locales.

**Les Groupements professionnels et interprofessionnels suivants** représentent et assurent la défense de la communauté.

Syndicat Français des Liqueurs : Présidé par Franck Choisine, le Syndicat des Liqueurs (SNFL) a été créé en 1945. Il a pour mission, de défendre et de promouvoir les liquoristes et leurs spécialités. Il organise, tous les deux ans, au mois de mai, le Printemps des Liqueurs.

Fédération Française des Spiritueux : Présidée par Jean-Pierre Cointreau, la Fédération Française des Spiritueux (FFS) a été créée en 1996. Elle est au service des producteurs et distributeurs de spiritueux en France avec plus de 250 adhérents (95% de TPE-PME). Elle regroupe des entreprises et des syndicats métiers dont le Syndicat Français des Liqueurs.

Filière régionale des acteurs du cassis en Bourgogne Franche-Comté : Association créée en 2017, elle a pour but de défendre les droits et intérêts moraux de ses adhérents : les producteurs et transformateurs de cassis dans la région Bourgogne Franche-Comté.

Association du cassis de Dijon (ACD) et Syndicat interprofessionnel de défense du cassis de Bourgogne (SIDCB) : Ces structures assurent le rôle d'organismes de défense et de gestion (ODG) des deux Indications Géographiques existantes en liqueurs de cassis régionales.

Association « Prévention et Modération » : association ayant pour objectif de prévenir les comportements à risque et de promouvoir la consommation responsable des boissons alcoolisées dont la FFS est membre.

Portée par le Syndicat Français des Liqueurs, la recherche à l'origine de cette fiche d'inventaire s'est appuyée sur une sélection représentative de maisons de liqueurs pour décrire plus largement les spécificités des savoir-faire propres à l'élaboration des liqueurs de plantes ou de fruits de plusieurs régions françaises.

### I.4. Localisation physique

#### *Lieu(x) de la pratique en France*

Les pratiques d'origine paysanne de fabrication des liqueurs sont indissociables de la géographie des territoires, de leurs plantes, fruits et épices. Elles sont apparues partout en France. Les plantes des massifs montagneux, des bords de mer, des campagnes, les épices ou les agrumes rapportés des colonies grâce au trafic fluvial autour de ports historiques (Le Havre, Nantes, Marseille) sont inhérents aux liqueurs. Élaborées depuis des centaines d'années, certaines liqueurs constituent des points d'entrée de la connaissance des plantes et des fruits, de leurs territoires et de leurs paysages. L'Anjou est célèbre pour son horticulture et ses liqueurs de fruits comme la cerise et la menthe. À Fécamp, les falaises hébergent des plantes telles que l'angélique et la menthe sauvage, utilisées dans des liqueurs aromatiques. Le Cognacais est connu pour ses vignobles, tandis que le Périgord se distingue par ses noyers. En Bourgogne, les champs de cassissiers donnent lieu à des liqueurs de fruits. Les Alpes et les Monts d'Ardèche offrent des liqueurs à base de plantes indigènes comme la gentiane et le génépi. L'île de la Réunion, avec ses plantations de canne à sucre et ses fruits tropicaux, enrichit cette diversité. Ainsi, différentes régions de France apportent chacune leur caractère unique à la variété des liqueurs produites. Deux régions françaises sont en particulier représentatives du savoir-faire des liqueurs : la Bourgogne associée au cassis pour la production de liqueurs de fruits macérées et la région Auvergne-Rhône-Alpes pour les liqueurs de plantes distillées.

#### *Pratique similaire en France et/ou à l'étranger*

L'élément patrimonial est présent à l'étranger, mais la France « *pays des liqueurs* » comme le

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

déclarent les liquoristes, se démarque par la grande diversité de ses liqueurs. Des pratiques équivalentes de fabrication des liqueurs à partir de plantes et de fruits se retrouvent dans certains pays d'Europe telles que dans : le Marasquin, liqueur de cerise, le *Limoncello*, liqueur de citron italienne, la *Ingwer-Likör*, liqueur de gingembre et de plantes allemande, du *Kümmel*, liqueur de plantes aux Pays-Bas, du *Lakka*, liqueur de mûre en Finlande.

### I.5. Description détaillée de la pratique

La production de liqueurs s'appuie sur des pratiques populaires ancestrales et durables qui ont évolué au cours du temps vers des méthodes perfectionnées de fabrication, chacune faisant appel à des savoir-faire spécifiques qui reflètent les pratiques des communautés, d'entreprises artisanales et de grandes maisons de liqueurs. Il y a autant de procédés que de liqueurs, chacune étant attachée à un type de matières premières et à un liquoriste, révélant la diversité des savoir-faire. Nous décrivons dans le présent document, une sélection de procédés représentatifs des deux principaux groupes de matières premières : les plantes et les écorces d'oranges transformées par macération et distillation, et les fruits transformés par macération.

#### Naissance de la liqueur

À l'instar des sirops, des confitures, des fruits confits ou à l'eau-de-vie, une volonté de conservation et d'extraction des saveurs est à l'origine de l'élaboration d'une liqueur. Ainsi la combinaison du sucre et de l'alcool a la capacité de conserver et de transformer les plantes et les fruits en une boisson, par extraction des arômes. La naissance d'une liqueur se fonde sur des savoir-faire séculaires liés à des composants, plantes, fleurs, racines, fruits, écorces, épices, associés à de l'alcool neutre ou eau-de-vie, du sucre et de l'eau. Outre la culture et le traitement des matières premières, des techniques et des procédés directs ancestraux sont susceptibles d'être appliqués à l'élaboration des liqueurs. Il s'agit principalement de l'extraction des arômes naturels par macération et/ou distillation, de l'assemblage et/ou du vieillissement. Chaque liqueur résulte d'une histoire de patience, de précision et de passion, reflétant un patrimoine ancré dans un texte de référence, appelé « recette » et des pratiques de distillation et macération, nommées « procédé » adaptées à chaque composant.

La recette : chaque liqueur, élaborée après des années de recherche et de perfectionnement par des praticiens liquoristes, est associée à une recette spécifique. Étant unique, celle-ci garde secrète un certain nombre d'éléments tels que les dosages et volumes des composants, les temps appliqués à chaque étape de fabrication ou les types d'assemblages.

Le procédé : la création de chaque liqueur repose sur des connaissances et des savoir-faire, désignés comme un « procédé », mettant en œuvre une recette. Ce procédé est indissociable de la qualité des ingrédients de base, dont dépend la quintessence du goût, de la saveur et de la couleur souhaitée par le liquoriste.

#### Fabrication par macération et distillation des liqueurs de plantes et d'écorces d'oranges



Manipulations macération du génépi La Clusaz © Laura Bertelle 2022.



Distillation, écoulement du distillat Chambéry © Cécile Bouchayer-FGen 2021.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- **Procédé général de fabrication des liqueurs de plantes et d'écorces d'oranges**

Les liqueurs sont élaborées à partir d'une combinaison de plantes et de procédés depuis la confection des mélanges de plantes fraîches ou séchées, d'épices et/ou écorces d'agrumes séchées, mises en macération, distillées, assemblées, édulcorées et pour certaines vieilles, en respectant des dosages d'alcool et de sucre réglementaires (cf. Règlement (UE) 2019/787 du Parlement Européen et du Conseil du 17 avril 2019 concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses).

- **Connaissance et approvisionnement en matières premières**

Les plantes : les communautés paysannes, les moines et apothicaires connaissaient les plantes de leurs contrées qui poussaient naturellement dans les montagnes, en bords de mer, dans les campagnes ou les jardins. Par un processus d'amélioration, des femmes et des hommes ont appris à qualifier plus précisément les plantes naturelles ou cultivées afin de les transformer en liqueurs. Le choix des ingrédients est essentiel, car leur nature et leur combinaison déterminent le profil aromatique final de la liqueur. Chaque ingrédient est sélectionné pour ses propriétés spécifiques connues des liquoristes et des producteurs, mis en œuvre séché ou non, ou sous forme d'huile essentielle au regard des différents procédés. Certaines liqueurs françaises sont fabriquées à partir de plantes aromatiques séchées, telles que la verveine, le génépi, la gentiane, récoltées en montagne, fournies par des herboristeries ou des coopératives de ramassage. « *Il faut identifier le bon moment pour ramasser le génépi, c'est-à-dire en fleur, lorsqu'il y a eu beaucoup de neige pour qu'il sorte et que les fleurs éclosent* » explique un liquoriste des Alpes. Elles sont ensuite mélangées à d'autres plantes pour être mises en macération dans le respect de la recette de chaque liquoriste. À titre d'exemple, la liqueur Bénédicte, d'une part, est élaborée à partir d'une recette issue de nombreuses années de mise au point et produite à partir de quatre préparations de plantes séchées issues de 27 plantes de référence, parmi elles, l'hysope, la mélisse, l'angélique cueillies à l'origine par les moines sur les falaises de Fécamp, la coriandre, le clou de girofle, la noix de muscade d'Indonésie, le thé noir, provenant des anciennes colonies. Les moines chartreux utilisent, d'autre part, 130 plantes qu'ils classent avant de les transformer en différentes moutures pour la fabrication de La Chartreuse. La verveine employée dans la liqueur Verveine du Velay cultivée localement par la maison est associée à 31 autres plantes. La liqueur Sapinette est préparée à partir de bourgeons de sapin non séchés, ramassés par les équipes des distilleries et par des coopératives locales de ramassage et mis en macération fraîchement cueillis dans le massif des Alpes. Un autre cas concerne les plantes transformées en huile essentielle, notamment celle de la menthe. Originaires d'Angleterre, cette menthe est utilisée pour élaborer la liqueur Menthe Pastille. Elle est cultivée principalement en Anjou, récoltée début juillet puis distillée directement à la vapeur d'eau « au bout du champ ». Cette méthode permet d'extraire les arômes et de les concentrer.

Les écorces d'orange : issues des îles Caraïbes grâce au commerce développé par les Hollandais, les écorces d'oranges amères sont utilisées pour fabriquer des liqueurs dès le XVIII<sup>e</sup> siècle. La fabrication des liqueurs d'oranges se répand au XIX<sup>e</sup> siècle, à partir de l'Anjou, via la Loire et le port de Nantes, puis à toute la France. Aujourd'hui, les maisons s'approvisionnent en écorces d'oranges amères (*citrus bigaradia*) aux îles Caraïbes et selon les cas en République Dominicaine, en Afrique du Nord, au Brésil ou au Ghana, et aussi en écorces d'oranges douces provenant d'Espagne et du Maroc, pour élaborer la liqueur appelée communément « Triple Sec ». Les liquoristes rencontrés ont appris à connaître et à combiner les variétés d'oranges douces et amères. Ils utilisent notamment l'orange amère dite bigarade, issue d'un croisement entre la mandarine et le pamplemousse pour ses propriétés aromatiques au goût caractéristique légèrement amer et sucré dans l'élaboration des liqueurs d'orange. Elles sont récoltées encore vertes car elles possèdent à ce stade une plus grande richesse en huile essentielle.

L'écorçage des oranges amères est effectué à la main sur place, principalement par des femmes, en rubans ou en quartiers selon la demande des maisons. Il doit respecter une épaisseur donnée. Les écorces sont ensuite séchées au soleil pendant 3 à 10 jours pour préserver leurs arômes ou dans des séchoirs ventilés sur la zone de production, puis stockées dans des sacs de toiles de jute.

Le zestage : une fois les écorces arrivées en France, elles sont nettoyées, puis réhydratées dans des cuves mobiles remplies d'eau pendant environ 1 à 2 jours. L'étape de zestage, ensuite permet de séparer la partie blanche interne dite « albédo ou ziste » de la couche externe, le zeste ou « flavedo »

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

qui contient les huiles essentielles. Ce dernier est porté en macération. La partie blanche interne est enlevée à cause de son amertume. L'opération est manuelle ou automatisée.

### • **Les pratiques de macération, de distillation et d'assemblage**

Plusieurs types de procédés caractérisent la production des liqueurs de plantes et d'écorces d'orange. Des pratiques artisanales et automatisées se sont développées, toutes sous le contrôle du distillateur. Les ingrédients peuvent être en partie macérés pour donner lieu à une infusion, en partie distillés pour donner lieu à un alcoolat, assemblés ou non, redistillés ou non, subtilités de fabrication propre à chaque liquoriste.

Pour les plantes séchées : la pratique populaire d'élaboration de liqueur de plantes s'effectue ainsi selon la coutume, sans distillation : « *40 brins, 40 sucres et 40 jours de macération dans l'alcool neutre ou de fruit* ». Les liquoristes ont perfectionné au fil du temps la pratique afin de garantir la stabilité et la qualité des liqueurs, appliquant pour chacune des procédés alternant macération, distillation et assemblage. Le génépi, la gentiane, la verveine ou l'hysope, à titre d'exemples, sont mis en macération soit associés à d'autres plantes complémentaires, soit séparément pour certaines liqueurs afin d'obtenir plusieurs infusions, et en distillation en une à trois passes.

Les liqueurs de Génépi du Berger et Génépi des Alpes : Avec le génépi, les plantes sont mises en macération dans 40% d'alcool surfin à 96° pendant un mois et demi, puis le macérat est distillé pendant 6 à 7 heures. Lors de la distillation, un premier écoulement arrive au bout d'une heure, les têtes et queues sont écartées. Une deuxième distillation, ou parfois une triple distillation, est ensuite effectuée avec les moûts restants des plantes macérées chauffées et les flegmes, parties liquides écartées, selon les types de liqueur de Génépi. L'alcoolat recueilli est enfin mélangé avec une deuxième macération des plantes qui a été réservée, du sirop de cassonade ou du sucre de betterave venant du nord de la France pour la recette finale.

La Verveine du Velay : Les feuilles de verveine citronnelle séchées et les baies de genièvre sont mises à macérer séparément dans de l'alcool surfin à 96° pendant 6 à 9 mois afin d'extraire au mieux leurs arômes. L'infusion de verveine est réservée pour la recette finale. S'ensuit la distillation pour laquelle les feuilles de verveine et autres plantes séchées, l'infusion de baies de genièvre sont incorporées dans un alambic avec de l'eau de vie, de l'eau et de l'alcool. Le mélange est chauffé lentement au bain-marie pendant 17 heures, pour mieux libérer les arômes des plantes et obtenir un alcoolat ou esprit qui titre 88°. L'opération s'effectue sous l'œil attentif et permanent du distillateur. Un assemblage est enfin effectué en cuves avec le distillat, l'infusion de verveine, du sucre liquide et du miel.

La Chartreuse : Les différentes moutures de plantes, fleurs, écorces, racines, épices et baies des pères chartreux sont portées en macération avec de l'alcool surfin dans des cuves, pendant des durées définies et programmées pour chaque assemblage. Selon la recette, les moutures sont conduites dans différents mélangeurs pour le processus de macération. Un jus coloré ou macérat est mis de côté, puis conduit dans des cloches de filtration. Les plantes utilisées et le macérat sont de nouveau distillés en parallèle d'une même opération sur des plantes séchées. Il peut y avoir plusieurs distillations qui produisent différentes sortes de distillats ou alcoolats. Certains peuvent à nouveau être distillés. L'ensemble du procédé est informatisé et automatisé.

Les liqueurs d'orange : Les zestes sont mis en macération dans un mélange d'eau et d'alcool neutre dans des cuves, pendant des périodes variables selon la qualité des zestes d'orange, allant de quelques jours à deux mois. L'infusion résultant de la macération des zestes est ensuite distillée pour obtenir l'essence d'orange la plus pure.

Pour la distillation, le mélange, écorces, eau et alcool est déversé dans des alambics. La distillation dans des alambics en cuivre est déterminante car le contact avec ce métal est un catalyseur des échanges qui influent sur le goût. Plusieurs types de distillation sont appliqués selon les types d'alambics, en une ou trois passes, ou en distillation continue, technique appliquée pour de grandes quantités. Le distillat obtenu est appelé esprit ou parfum d'orange. Chacun vise à extraire les composants aromatiques des distillats, en optimisant les propriétés et la pureté des liqueurs finales. Plusieurs types de distillation illustrent la fabrication des « Triple sec » différents selon les méthodes.

*Distillation en trois passes dans un alambic traditionnel en cuivre à boule de rectification* : la première distillation commence par l'élimination des premiers litres, les flegmes de tête, suivie par la collecte du distillat central contenant les arômes les plus fins pendant quatre heures. Les

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

flegmes de queue, avec des arômes plus faibles, sont également écartés à hauteur de 45° d'alcool. Les deuxième et troisième distillations produisent le cœur de chauffe qui est redistillé le lendemain pour obtenir un second cœur, puis encore une fois pour produire le troisième cœur ou esprit, évalué à environ 83° d'alcool.

*Distillation continue dans un alambic à colonne en cuivre* : le mélange d'écorces et d'alcool est chauffé, générant de la vapeur qui monte dans la colonne à six plateaux, se concentrant et se condensant progressivement. Les huiles de tête, les têtes, le cœur et les flegmes de queue sont successivement collectés, avec seulement le cœur conservé pour une utilisation ultérieure, tandis que les têtes et les queues sont redistillées. Ce cœur est ensuite dilué pour créer un parfum d'orange à 80% d'alcool.

*Distillation en une passe dans un alambic en cuivre hybride traditionnel et à colonnes* : un mélange d'écorces macérées et d'alcool est distillé en une seule passe, permettant une collecte efficace du cœur sans nécessité de multiples distillations.



Distillerie Le Puy-en-Velay © Catherine Virassamy 2024.



Distillerie Fécamp © Catherine Virassamy 2024.



Distillerie Saumur © Catherine Virassamy 2024.

### • Les pratiques de vieillissement et de mise en bouteille

#### Pour les liqueurs de plantes

Les liqueurs sont vieilles dans des fûts de chêne après assemblage. Le vieillissement permet aux liqueurs d'acquies des caractéristiques gustatives et aromatiques améliorées grâce aux interactions entre l'alcool, l'air et le bois. Différentes méthodes sont associées aux liqueurs. Dans un premier cas, le procédé inclut deux phases de vieillissement : 8 mois en foudre de chêne, puis après ajout de miel, sucre, et épices, et chauffage à 55°C, le mélange vieillit 4 mois supplémentaires. Dans un second cas, le vieillissement se fait en transférant le distillat entre fûts de chêne de tailles décroissantes, améliorant les échanges avec l'air et affinant les arômes. Les distillateurs supervisent et ajustent le processus. Dans un troisième cas, la liqueur est vieillie entre 12 et 24 mois dans des fûts de chêne, ce qui permet de renforcer les arômes et d'améliorer la texture avant l'embouteillage.

Pour les écorces d'oranges : le distillat obtenu est dilué dans les cuves de mélanges au contact de sirop, d'eau et d'alcool pendant quelques jours après quoi la liqueur contenant 40% d'alcool est embouteillée via une chaîne d'embouteillage. Elle n'est pas vieillie à l'exception des liqueurs obtenues par assemblage du parfum d'orange avec des cognacs de différents âges et crus, mis en fûts de chêne pour vieillissement.

### • La pratique de la dégustation

La dégustation permet d'évaluer la diversité et la qualité des arômes, la nature du distillat ou de l'esprit pour envisager une rectification ou une validation. Elle s'opère à chaque étape pour vérifier le bon taux d'acidité associée à des contrôles de couleur et de turbidité (transparence), tout aussi essentiels. Elle s'apprend avec l'expérience. (« Les saveurs boisées et goût de miel, arômes des plantes présentes en bord de mer ; c'est un produit fort en bouche et liqueureux ; les arômes

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

*ressortent tous au fur et à mesure » selon un responsable de production ; « Le Génépi se distingue par son aspect translucide, son nez puissant et franc, son degré d'alcool élevé, ses notes herbacées d'armoise » selon un liquoriste).*

### Fabrication par macération et distillation des liqueurs ou crèmes de fruits

#### • Procédé général d'élaboration d'une liqueur ou crème de fruits

La macération est un mélange d'une proportion de fruits et d'alcool d'origine agricole. L'infusion est le résultat de cette fabrication. Les fruits récoltés à maturité sont surgelés pour garder leurs qualités organoleptiques ; ils sont déversés dans des cuves et recouverts d'alcool. Certains fruits comme le cassis sont broyés avant la mise en macération pour favoriser le mariage entre le fruit et l'alcool. Les temps de macération varient d'un fruit à un autre et peuvent varier de 24 h à 4 mois selon les fruits ; il faut par exemple 24 h pour le gingembre et le citron, 6 semaines pour le cassis, 2 à 4 mois pour les abricots et les pêches. Le jus obtenu, résultat de la macération est l'infusion. Une première étape de dégustation est effectuée. Le jus est soutiré et filtré pour enlever toutes les impuretés dans un filtre à plaques en cellulose avec plus ou moins de plaques selon les fruits, ou filtre à poche selon les fruits. Les infusions sont mises dans des cuves réfrigérées pour garder leurs parfums. À ce stade une seconde étape de dégustation est effectuée par l'équipe puis par l'équipe R&D qui aboutit ou non à son adoption.

#### • Connaissance et approvisionnement en matières premières

##### Le cas d'un petit fruit rouge, le cassis comme matière première en Bourgogne

Le cassis est choisi ici comme illustration de la fabrication des crèmes de fruits à l'instar des cerises noires, framboises, mûres, myrtilles, mirabelles, fraises etc. Les maisons de liqueur s'approvisionnent en cassis, principalement de la variété Noir de Bourgogne, connue pour sa puissance aromatique. Les producteurs locaux de cassis via deux coopératives de fruits de Côte d'Or, Socofruits Bourgogne et les Coteaux Bourguignons, sont les principales sources. La récolte des cassis se fait de fin juin à mi-juillet, lorsque les fruits sont mûrs et avant qu'ils ne tombent du fait des fortes chaleurs. À la réception, les lots de fruits sont pesés et triés pour ne conserver que les meilleurs ; la qualité du fruit est testée en vérifiant la couleur, en pressant les baies pour observer le jus et en mesurant la teneur en sucre : le but est de catégoriser le fruit par la définition de sa typicité, soit de son goût, de son arôme, de sa couleur, et sa texture ; puis ils sont éclatés avant d'être mélangés. Outre les baies, certaines maisons utilisent des bourgeons de cassis pour infuser et ajouter une note végétale à la liqueur. Selon les besoins de production, une partie des fruits peut être utilisée immédiatement, tandis que l'autre peut être congelée. (*« Aujourd'hui la qualité de la Crème de Cassis à partir de fruits congelés est égale à celle élaborée à partir de fruits frais car elle conserve tout autant les arômes »* selon les producteurs de Crème de Cassis et liqueurs de fruits).



Tri et préparation du génépi avant mise en œuvre La Clusaz ©Théo Saffroy 2022.



Tri et préparation du cassis avant mise en œuvre Dijon © Jean-Dominique Caseau 2022.

##### Le cas de fruits à coque, les noix comme matière première en Corrèze

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

*La récolte* : dans la vallée de la Dordogne, les noix vertes cueillies dès le début du mois de juillet, sont macérées dans de l'alcool, ou du vin ou de l'eau-de-vie. C'est une coutume qui peut se rencontrer dans d'autres régions telles qu'en Normandie avec les pommes ou dans le Sud-Ouest avec les prunes. En Corrèze, il était courant dans les campagnes de faire du vin de noix, ce qui inspira un liquoriste local pour élaborer une liqueur de noix. La maison Denoix est la dernière maison à produire depuis cinq générations, entièrement artisanalement de la liqueur de noix. Elle s'approvisionne historiquement auprès d'une coopérative de noix devenue aujourd'hui Promonoix, qui rassemble ses propres producteurs de noix vertes de Dordogne, du nord du Lot et du sud de la Corrèze. Ce sont en effet les noix vertes cueillies à la main sur l'arbre qui sont utilisées. Elles sont livrées à la première heure le lendemain de la récolte. Cette livraison se déploie tous les jours pendant une semaine.

*La fabrication du jus de noix vertes* : l'innovation de la maison est la fabrication du jus de noix vertes servant de base aux autres boissons de la maison, liqueur de noix, vin de noix ou ratafia. La quantité de noix apportée le matin est broyée dans la journée par une presse. Aujourd'hui mécanisée, elle était jusqu'à la dernière génération, pilotée par une jument. 7 à 10 tonnes de noix sont broyées tous les jours et produisent 70% de la quantité en jus de noix. Les noix broyées sont versées sur des plateaux recouverts de tissus dont l'écoulement donne un jus de noix.

### Le cas des fruits tropicaux, fleurs et épices pour les rhums arrangés

Dès le XV<sup>e</sup> siècle, les marins de la route des Indes gardaient les épices et les fruits dans du rhum pour les conserver, et rajoutaient du sucre pour l'adoucir. C'est ainsi qu'est née à La Réunion, la tradition créole du rhum arrangé (rhum blanc, épices, feuilles et écorces). L'ingrédient de base traditionnel dans les familles est l'orchidée sauvage, choisie pour sa puissance aromatique herbacée et florale associée à des plantes médicinales, ou bien à la vanille et à la cannelle selon des recettes différentes d'une famille à l'autre. D'autres fruits comme le fruit de la passion, les litchis ou Ananas Victoria cultivés en petites quantités par des producteurs locaux. Seuls ou regroupés en coopératives, ils approvisionnent les liquoristes en fruits, pulpe ou jus pour la fabrication de liqueurs.

### • **Les pratiques de macération des fruits**

#### Le cas de la macération du cassis

La macération des fruits a pour but d'obtenir une infusion. (« *L'infusion est l'ingrédient majeur de la Crème de Cassis* » affirme un transformateur de Bourgogne). Les baies fraîches ou congelées sont mises en macération pendant environ 2 mois avec de l'alcool neutre surfin français et de l'eau. Les procédés varient d'une maison à l'autre. Le procédé peut être entièrement artisanal : le mélange est introduit dans une cuve statique et brassé de haut en bas deux fois par semaine avec un outil intermédiaire de type tuyau ; ou bien automatisé : les fruits sont mélangés à de l'alcool de betterave dans des cuves rotatives de 30 000 litres, selon une rotation hebdomadaire. Un premier jus, dit « jus vierge », est soutiré de la cuve. Les fruits restants sont récupérés, égouttés et sont pressés pour obtenir le second jus : le jus de presse, qui sera filtré pour éliminer les impuretés. L'une des maisons de liqueurs dijonnaises détient un savoir-faire spécifique de macération qui s'opère selon le principe d'écoulement gravitaire : on laisse décanter le jus de presse au lieu de le filtrer. Il s'égoutte pendant toute une nuit par gravité liée au remplissage des cuves. Les fruits des différents lots sont incorporés par le haut selon un dosage de deux tiers de fruits et un tiers d'alcool où ils restent 6 à 8 semaines. Le jus est envoyé dans un tamis puis dans une cuve d'égouttage. L'opération est renouvelée avec le jus de presse des fruits restants jusqu'à obtenir un jus clair et une baie complètement sèche, indiquant que la presse est optimale. Les jus obtenus dans tous les cas sont ensuite assemblés avec pour certains une infusion de bourgeons de cassis, pour devenir l'infusion de cassis. Les jus sont ensuite filtrés ou non en plaques de cellulose.

#### Le cas de macération du jus de noix

Le jus de noix est ensuite additionné d'un alcool neutre, le tout envoyé en fût de chêne pour macération. Ce vieillissement porte le jus de noix à maturité au bout de 5 ans permettant d'éviter le goût d'amertume prononcée de la noix jeune. Des saveurs de café et de cacao s'y développent également enrichissant le profil aromatique de la liqueur.

#### Le cas des rhums arrangés

Chaque famille a sa recette mais la recette de base consiste à élaborer une macération courte pour les fruits et une macération longue pour les épices. Le rhum blanc additionné de sirop de sucre de

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

canne, de fruits, fleurs et/ou d'épices est mis en macération de 2 semaines à 6 mois selon les ingrédients.

- **Le sucrage et élaboration de la liqueur finale**

Pour préparer la Crème de Cassis, du sucre cristallisé français est ajouté à froid à l'infusion de cassis pour assurer une meilleure qualité. La dissolution du sucre dans l'infusion prend plusieurs heures dans des cuves ou des malaxeurs avant que la crème ne soit prête à être embouteillée et consommée. Pour la liqueur de noix, le sirop utilisé est fabriqué à partir de sucre saccharose de betterave, un sucre traditionnel français qui n'altère pas le goût du produit final. Le sirop est créé en mélangeant le sucre avec de l'eau dans une bassine en cuivre chauffée au feu de bois. Le maître de chai procède ensuite au « collage », opération qui consiste à enlever les impuretés du sirop. Pour cela il verse pendant la chauffe un blanc d'œuf dans le sirop pour le clarifier. Celui-ci en cuisant attire les impuretés au blanc cuit qui est ensuite retiré. La liqueur finale est ensuite obtenue à partir d'un mélange de la macération du jus de noix, d'Armagnac, de Cognac et de sirop de sucre. Elle est alors mise en bouteilles.

### **Savoir-faire, pratiques culturelles et sociales de la fabrication des liqueurs**

- **Maîtrise des savoir-faire de la fabrication des liqueurs et pratiques culturelles**

La fabrication des liqueurs est un équilibre entre les pratiques artisanales traditionnelles et les techniques modernes automatisées. Le liquoriste n'en demeure pas moins un artisan, maîtrisant des savoir-faire fondamentaux tels que l'évaluation des matières premières, les techniques d'assemblage et la dégustation critique à diverses étapes de la fabrication, notamment pendant les phases d'assemblage et de vieillissement. Ces compétences ne sont pas seulement un ensemble de connaissances techniques et d'expériences renouvelées, elles incarnent également l'expression de la culture liée à des connaissances ancestrales transmises depuis les premiers moines fabricants de remèdes et d'élixirs que des pratiques populaires de fabrication de ratafias à partir de plantes et de fruits. Elles sont également l'expression de l'art de la confection des liqueurs, lequel à force de perfectionnement a conduit à la maîtrise de la confection des sirops, issus des savoir-faire et de la professionnalisation des liquoristes.

Savoir-faire manuels : ces savoir-faire incluent la sélection minutieuse et la manipulation des matières premières, le découpage, le broyage, et d'autres méthodes préparatoires qui influencent directement l'intensité de l'extraction des arômes et leur amélioration. Ces étapes sont essentielles lors de la phase de recherche menée par le liquoriste pour créer ou modifier une liqueur, durant l'assemblage et le vieillissement en fûts de chêne. La gestion précise de l'alambic, instrument clé dans la distillation, nécessite un contrôle rigoureux de la température et du minutage pour assurer une distillation de qualité ; le contrôle attentif des paramètres tels que la rapidité de chauffe et la durée de condensation sont également essentiels pour obtenir un distillat de qualité optimale.

Pratiques automatisées : quant aux pratiques automatisées, elles requièrent une surveillance continue de la part du distillateur, même lors des étapes comme le chargement des cuves et des alambics ou la gestion des chaînes d'embouteillage. Le contrôle des mélangeurs de macération programmés et des systèmes de filtration modernes est indispensable pour maintenir une qualité constante tout au long de la production.

- **Pratiques culturelles et culinaires**

Pratiques culturelles : les liqueurs sont bien plus que de simples boissons ; elles incarnent un éventail de pratiques sociales et culturelles qui évoluent au fil du temps tout en traversant différentes cultures. Traditionnellement associées au digestif, les liqueurs sont couramment consommées lentement, dans un contexte de détente et de convivialité, au même titre qu'un repas gastronomique. Le temps est consacré à l'appréciation des saveurs et des arômes qui les distinguent, exprimant la transmission des traditions, du partage et du patrimoine du goût. Les rhums arrangés de la Réunion illustrent parfaitement la dimension sociale des liqueurs dans les traditions familiales. Préparés et consommés dans un cadre domestique, ces rhums sont personnalisés à chaque famille, témoignant de leur histoire et de leur héritage culturel. Ils sont régulièrement consommés en fin de repas de famille le dimanche ou à l'occasion d'évènements festifs, baptêmes ou mariages ; ils sont reconnus pour leur dimension métissée alliant savoir-faire et ingrédients de diverses régions du monde.

Pratiques culinaires : l'extension de l'utilisation des liqueurs aux cocktails et à la cuisine reflète une

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

diversification des goûts où les liqueurs enrichissent les traditions culinaires. Des liqueurs comme le Triple sec et le Grand Marnier ont trouvé une place de choix dans la mixologie et la cuisine, enrichissant des plats et des cocktails avec leur complexité aromatique. Le Triple sec est à l'origine de la création de cocktails courants et sert également dans des préparations culinaires traditionnelles comme le Canard à l'orange. De même, des liqueurs sont utilisées pour flamber des desserts tels que les « crêpes Suzette ». La Crème de Cassis au cœur de la tradition française avec le Kir, qui a permis de populariser l'utilisation de la Crème de Cassis.

Ces pratiques, à la fois culturelles et culinaires, manuelles et automatisées, permettent de perpétuer les savoir-faire traditionnels et aussi d'innover dans l'élaboration des liqueurs, faisant de chaque liquoriste un dépositaire de pratiques séculaires et un créateur dans l'élaboration des liqueurs.

### I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique

Français

### I.7. Éléments matériels liés à la pratique

#### *Patrimoine bâti*

L'implantation et l'architecture des bâtiments constituent des aspects clés pour valoriser l'identité patrimoniale, la qualité architecturale à l'image d'une époque, conçus pour favoriser la visibilité, l'accessibilité et la fonctionnalité des maisons de liqueur.

Sites historiques et fondateurs de Chartreuse / Pagès / Cointreau / Grand Marnier / Bénédicte : *Plusieurs sites fondateurs de Chartreuse* sont le remarquable monastère de La Grande Chartreuse maison-mère des moines-ermites de l'Ordre des Chartreux fondé en 1084 à Saint-Pierre de Chartreuse, et sa maison basse abritant le Musée de la Grande Chartreuse. A quelques kilomètres, l'ensemble de la Distillerie d'Aiguenoire, situé à Entre-Deux-Guiers, comprend un bâtiment réhabilité en bureaux, faisant écho à la grange d'origine dans sa forme et son implantation ; dans un des anciens chais du site de Voiron, est implanté le site culturel et touristique des Caves de la Chartreuse ; enfin l'un des sites historiques des chartreux, l'ancienne Chartreuse de Vauvert située à Paris près du Jardin du Luxembourg, abrite le site culturel de Paris-Vauvert. Isère (38) ; Saint-Pierre-de-Chartreuse ; Monastère de la Grande-Chartreuse ; Mérimée PA00117265 \_ [https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/PA00117265?base=%5B%22Patrimoine%20architectural%20%28M%C3%A9rim%C3%A9e%29%22%5D&mainSearch=%22Monast%C3%A8re%20de%20la%20Grande%20Chartreuse%20%22&last\\_view=%22list%22&idQuery=%223ba6668-ecab-0ce5-57f4-c5346570a33%22](https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/PA00117265?base=%5B%22Patrimoine%20architectural%20%28M%C3%A9rim%C3%A9e%29%22%5D&mainSearch=%22Monast%C3%A8re%20de%20la%20Grande%20Chartreuse%20%22&last_view=%22list%22&idQuery=%223ba6668-ecab-0ce5-57f4-c5346570a33%22)

*Ancienne distillerie Pagès* : le bâtiment n'est plus une distillerie mais demeure un marqueur du patrimoine urbain en mémoire de l'activité historique du territoire liée à la verveine. L'élément original est sa tourelle surmontée d'un dôme garni de vitraux créés par Charles Borie. Un éclairage était prévu pour les lettres de la verveine par un réseau d'ampoules et de boules de verre.

Haute-Loire (43) ; Le Puy-en-Velay ; Immeuble Verveine du Velay ; Mérimée PA00135206 [https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/PA00135206?base=%5B%22Patrimoine%20architectural%20%28M%C3%A9rim%C3%A9e%29%22%5D&mainSearch=%22Immeuble%20de%20la%20Verveine%20du%20Velay%20%22&last\\_view=%22list%22&idQuery=%223efc52c-b7c-bf71-08b7-dae777da7a81%22](https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/PA00135206?base=%5B%22Patrimoine%20architectural%20%28M%C3%A9rim%C3%A9e%29%22%5D&mainSearch=%22Immeuble%20de%20la%20Verveine%20du%20Velay%20%22&last_view=%22list%22&idQuery=%223efc52c-b7c-bf71-08b7-dae777da7a81%22)

*Ancienne distillerie Cointreau* : de même, le bâtiment n'est plus une distillerie mais demeure, par ses nouvelles activités de valorisation des savoir-faire de l'élaboration des liqueurs, un marqueur du patrimoine urbain.

Maine-et-Loire (49) ; Angers ; Distillerie dite Usine des Luisettes, puis Maison ou Usine Cointreau ; Mérimée IA49006879 <https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/IA49006879?base=%5B%22Patrimoine%20arc>

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

[https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/IA00042005?base=%5B%22Patrimoine%20architectural%20%28M%C3%A9rim%C3%A9e%29%22%5D&mainSearch=%22Ch%C3%A2teau%20fort%2C%20Ch%C3%A2teau%20%C3%AO%20Bourg%20Charente%20%22&last\\_view=%22list%22&idQuery=%22a86a7a5-3627-c6af-4f5-117eec277a0c%22](https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/IA00042005?base=%5B%22Patrimoine%20architectural%20%28M%C3%A9rim%C3%A9e%29%22%5D&mainSearch=%22Distillerie%20dite%20Usine%20des%20Luisettes%22&last_view=%22list%22&idQuery=%22e27444-874c-c80f-3153-bb73dd5e13%22)

*Le Château de Bourg Charente* abrite les chais de vieillissement et la distillerie de Grand Marnier ainsi que l'espace de visite de la maison. Datant du XIII<sup>e</sup> siècle, il est construit sur un promontoire rocheux au-dessus de la Charente pour bénéficier du trafic fluvial qui permettait de transporter les fûts sur les « gabares », embarcations qui faisaient le transport sur la Charente.

Charente (16) ; Bourg-Charente ; Château fort, Château ; Mérimée IA00042005

[https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/IA00042005?base=%5B%22Patrimoine%20architectural%20%28M%C3%A9rim%C3%A9e%29%22%5D&mainSearch=%22Ch%C3%A2teau%20fort%2C%20Ch%C3%A2teau%20%C3%AO%20Bourg%20Charente%20%22&last\\_view=%22list%22&idQuery=%22a86a7a5-3627-c6af-4f5-117eec277a0c%22](https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/IA00042005?base=%5B%22Patrimoine%20architectural%20%28M%C3%A9rim%C3%A9e%29%22%5D&mainSearch=%22Ch%C3%A2teau%20fort%2C%20Ch%C3%A2teau%20%C3%AO%20Bourg%20Charente%20%22&last_view=%22list%22&idQuery=%22a86a7a5-3627-c6af-4f5-117eec277a0c%22)

*Le Palais Benedictine* doit sa construction en 1893 à Camille Albert, architecte de la ville de Fécamp et émule de Viollet-le-Duc. Le bâtiment est un palais à la fois distillerie et musée conçu dans le style renaissance et gothique, tout en abritant dans ses fondations douze caves où sont entreposés les foudres opérationnels depuis 1900.

### Objets, outils, matériaux supports

*Les alambics pour la distillation* : les distilleries emploient divers types d'alambics en cuivre, certains datant des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles. Ces alambics, qui peuvent être simples ou complexes comme les alambics charentais pour des distillations multiples, comprennent généralement une chaudière pour la distillation, un chapiteau pour la montée des vapeurs, et un serpentín ou col de cygne qui achemine les vapeurs vers un condenseur pour leur refroidissement et liquéfaction. Elles utilisent également des équipements modernes, souvent sur mesure, combinent tradition et innovation pour optimiser la qualité des distillats, avec le cuivre jouant un rôle catalytique important.

*Les cuves de macération* : les distilleries possèdent également des cuves de macération en cuivre ou en inox, certaines automatisées et d'autres conservant des méthodes traditionnelles comme chez Denoix, où les cuves en cuivre sont restaurées pour étamage chez un des derniers étameurs à Clermont-Ferrand afin de prévenir l'oxydation.

*Les fûts de chêne pour le vieillissement des liqueurs* : les distilleries utilisent une variété de fûts de chêne de différentes tailles, des cuves tronconiques de 500 hectolitres aux foudres de 1000 litres. Les tonneliers sélectionnent des bois de différentes régions comme l'Allier, les Vosges, le Tronçais ou le Limousin pour leur spécificité aromatique, contribuant aux caractéristiques organoleptiques des liqueurs par l'apport d'arômes et de tanins.

*Les bouteilles* : concernant la mise en bouteille, les formats varient de 35 cl à 1 litre, incluant des Jéroboams de 3 litres. Les bouteilles, souvent conservées dans leur forme originale, contribuent à l'identité visuelle des marques. Des exemples notables incluent la bouteille de Benedictine, caractérisée par son verre vert sombre, et celle de Grand Marnier, inspirée par les alambics de cognac et conçue par Baccarat, ainsi que les bouteilles carrées de Cointreau et rectangulaires de Combier.

*Pour la publicité*, l'étiquetage et les affiches jouent un rôle clé dans l'image de marque depuis les débuts. Des artistes renommés comme Firmin Bouisset ou Leonetto Cappiello ont contribué à la renommée visuelle de ces liqueurs à travers l'histoire.



Cuves de stockage Nuits-Saint-Georges © Catherine Virassamy 2024.



Embouteillage Dijon © Catherine Virassamy 2024.



Écoulement gravitaire Dijon © Catherine Virassamy 2024.

## II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

### II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

#### **Transmission familiale**

La communauté des liquoristes s'est construite dans le sillage d'entreprises familiales qui ont développé la maîtrise de l'élaboration des liqueurs depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. La transmission des savoir-faire d'une liqueur est informelle. Elle se fait au sein de la famille et dans l'atelier, de même que la reprise de l'entreprise. Ce sont les descendants qui en assurent le plus souvent la reprise même s'ils ont suivi des formations toutes autres, montrant leur attachement au produit et à la maison. (*La Maison de liqueurs Briottet, fondée en 1817, a vu Claire et son frère Vincent formés initialement dans une école de commerce, rejoindre la maison dans les années 2010 dans laquelle leur père les a formés quatre ans durant aux techniques de production et de gestion. Aujourd'hui, ils sont pleinement engagés dans l'entreprise, participant activement à toutes les tâches*).

#### La transmission de la recette de la liqueur

Compte-tenu de la valeur affective et économique de la recette à l'origine d'une liqueur et d'une marque, sa transmission s'opère au sein de la famille ou de l'entreprise où seuls deux ou trois représentants en ont connaissance. Les recettes sont consignées ou non, informatisées ou non. Certains livres de recettes sont transmis dans les familles ou bien achetés à leur créateur.

#### **Transmission des savoir-faire**

- L'attachement à la maison est propre à l'ensemble de la communauté des liqueurs. L'esprit d'entreprise est intrinsèque à la transmission des maisons de liqueurs.

*Pierina*, directrice industriel chez Lejay-Lagoute, a été formée par les anciens maîtres de chai et transmet à son tour à l'équipe via un manuel de procédé qu'elle a rédigé, pour faciliter la transmission car tout le savoir était oral. Elle a créé le système, rédigé le mode opératoire, tout en accompagnant les personnes. « *Il y a très peu de turn over. Certains membres du personnel sont dans l'entreprise depuis 35 à 40 ans. Chacun s'approprie la maison, car il y a une âme, une histoire dont tout le monde est fier* ».

*Florence*, responsable des visites au sein du site touristique de Voiron, travaille depuis 36 ans au service de l'Ordre des chartreux « *C'est comme une famille, c'est l'odeur de mon enfance* »

- La transmission du métier de distillateur et de liquoriste est essentiellement orale et interne à l'entreprise. Elle s'effectue de maîtres de chai à maîtres de chai qui apportent la connaissance des plantes, la pratique des savoir-faire ne bénéficiant pas de formation et la dimension du sensible qui est majeure dans l'élaboration d'une liqueur. « *L'apprentissage de tous les savoir-faire est progressif depuis le zestage, la macération jusqu'à la distillation et dure 4 à 5 ans. L'apprenti apprend également les particularités de parfum de l'orange, de l'odeur du zestage, retrouvé et souligné dans l'assemblage* » raconte un maître de chai.

#### **Transmission de la connaissance des plantes et matières premières**

La grande diversité des liqueurs, caractérisée par la richesse de ses approvisionnements en fruits, plantes naturelles ou cultivées, se présente comme un vecteur de connaissance des plantes et de la biodiversité. Les producteurs locaux perpétuent à ce titre sa transmission et connaissent les plantes, leurs propriétés et leurs modes de transformation. Ils font aussi leurs propres liqueurs. C'est ainsi qu'ils prodiguent des conseils de savoir-faire à Romain de la Distillerie des Aravis, à la Distillerie Dolin, qu'ils œuvrent à la culture de plantes aromatiques avec les pères chartreux, participant ensemble à la transmission des savoirs des plantes.

#### *Parcours d'apprentissage*

La transmission s'effectue par association de pratiques traditionnelles et de méthodes modernes appliquées dans la distillation et l'élaboration des liqueurs.

*Romain et Sarah*, enfants de distillateur, ont acheté la distillerie des Aravis après avoir obtenu un master en marketing. Romain, qui a appris la distillation dès son enfance avec son père, a amélioré les recettes de la distillerie avec Sarah et développé ses connaissances botaniques. Il a également réparé un vieil alambic en cuivre avec l'aide de son grand-père. *Bertrand*, directeur de production,

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

et son équipe travaillent au service des pères chartreux « conscient d'être dépositaire d'un savoir-faire unique pour élaborer un produit qui valorise les plantes et qui a du sens » ; il a été formé par deux moines chartreux, seuls détenteurs de ce savoir-faire. *Marc*, maître distillateur chez Combiere, a obtenu un master en génie alimentaire avant de se spécialiser en fabrication agroalimentaire. Il a acquis sur le terrain des compétences spécifiques aux liqueurs, notamment en macération et distillation. *Benoit*, ingénieur en agroalimentaire, est devenu directeur de production chez Lejay Lagoute, où il gère une équipe de 20 personnes. Il a modernisé les systèmes internes et s'est formé aux processus de production auprès de l'ancienne directrice.

### Formation et apprentissage

Il n'existe pas de formations dédiées à la fabrication et à la production de liqueur. Les formations qui ouvrent à ces métiers sont liées au domaine des vins et spiritueux et aux domaines agroalimentaires ou agricoles. Les formations d'ingénieurs agricoles, d'ingénieurs agronomes ou d'œnologues sont les métiers les plus représentés chez les liquoristes et les maîtres de chai. Les écoles d'agronomie et les lycées agricoles offrent également des cursus pour apprendre la distillation ainsi que le droit et commerce des spiritueux.

### Parcours

*Carole*, arrivée en 2016 chez Cointreau en tant que maître distillateur. Ingénieure agronome avec une expérience chez Pernod sur les fruits rouges et autres matières premières (blé, maïs, malt, orge), Carole a exploité son expertise en créant un laboratoire et en se spécialisant dans les procédés de distillation et le développement de nouveaux produits. Elle sélectionne personnellement les écorces d'oranges lors de voyages chez les producteurs, veille à leur production responsable, élabore à son retour les assemblages d'écorces d'oranges amères et douces ; elle supervise méticuleusement la macération et la distillation, rectifie les proportions si besoin, s'assure du bon fonctionnement et de l'amélioration continue de l'atelier de distillation, en lien également avec le chaudronnier. Carole gère son équipe, collabore étroitement avec le laboratoire pour les contrôles de qualité, et maintient une connexion avec le musée et le service patrimoine. Elle est impliquée dans chaque étape de fabrication pour atteindre la plus juste qualité organoleptique possible.

*Steve*, travaille à la fabrication de la liqueur Bénédicte depuis 12 ans et a appris en interne notamment avec un distillateur présent dans l'entreprise depuis 35 ans. Il est maintenant responsable de production. « on apprend le toucher, les savoir-faire, les bases ; on apprend toujours et c'est long ».

Certains métiers sont indissociables de la fabrication des liqueurs tels que les métiers de tonnelier et de chaudronnier considérés comme des métiers rares, à cause de la raréfaction du bois de chêne pour la fabrication des tonneaux et de l'absence de formation qualifiante pour la chaudronnerie en cuivre ; elle existe cependant pour l'inox et l'acier. *Maxime*, de formation informaticien, perpétue au sein de son entreprise familiale « la Chaudronnerie Cognaçaise », les savoir-faire rares de la chaudronnerie : de la restauration et de la fabrication d'alambics en cuivre à partir des systèmes charentais à repasse ; il s'agit d'alambics hybrides entre repasse et simple distillation avec colonne à plateaux qui fonctionnent en continu.

Le métier de barman est lui aussi indispensable à la consommation des liqueurs et son évolution à travers la mixologie et l'élaboration des cocktails.

## II.2. Personnes/organisations impliquées dans la transmission

### Établissements de formation

- Formation initiale

L'Université de Poitiers - Campus de Segonzac forme des cadres de haut niveau en Droit et commerce des vins et spiritueux sur le domaine agro-viticole de l'Oisellerie, en formation initiale

- Formation professionnelle

*Droit et commerce*

Le Lycée agricole de l'Oisellerie : Droit et commerce des vins et spiritueux, en formation professionnelle

*Production distillation*

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

L'Institut Richemont prépare au Brevet de Technicien Supérieur Agricole (BTSA) Viticulture œnologie et au Bachelor Cognac Production-Distillation-Management (Diplôme Licence Professionnelle)

- Formation continue

*Elaboration des liqueurs*

Le Centre International Des spiritueux de Segonzac (CIDS) propose aux liquoristes en activité ou en projet, techniciens, commerciaux, marketeurs, aux personnes qui veulent produire des liqueurs ou qui souhaitent se perfectionner à l'élaboration de macérats, d'alcoolats, de coloration et de recherche dans la création de liqueurs, deux formations courtes de deux jours, délivrées par deux professionnels, œnologue et ingénieur agronome.

- Formations professionnelles et continues

*Barman*

Le CFA de la CCI du Maine et Loire - Centre Pierre Cointreau Angers est un CFA créé en 1965. Il offre des formations en Mention Complémentaire d'Employé Barman et Sommellerie au sein de la filière de formation Hôtellerie restauration Tourisme.

Le Carré Cointreau et l'Espace muséographique de Giffard organisent des formations et des *master class* destinées aux écoles de barman de France en particulier au CFA Pierre Cointreau d'Angers de l'étranger, aux barmen de haut niveau des grands hôtels ou aux « *bar tenders* ». Des concours de cocktails tels que la Margarita Challenge de Cointreau ou la Giffard West Cup de Giffard y sont respectivement organisés.

### III. HISTORIQUE

#### **III.1. Repères historiques**

##### **• Du Moyen Âge au XVI<sup>e</sup> siècle**

L'histoire des liqueurs en France trouve ses racines au Moyen Âge, époque où les moines combinaient diverses herbes, épices et alcools pour concocter des élixirs médicinaux, qu'ils considéraient comme des « élixirs de longue vie ». Ils se servaient des plantes et des fruits récoltés dans la nature ou cultivés dans leurs jardins de simples et leurs vergers. Au retour des Croisades au XIII<sup>e</sup> siècle, ils enrichirent leurs créations avec des essences exotiques telles que celles de grenadiers, framboisiers, cassissiers, cerisiers, rosiers et girofliers pour élaborer de nouvelles liqueurs. Parallèlement, Arnaud de Villeneuve, médecin à l'université de Montpellier (1235-1311), s'inspirant des textes arabes sur les alcools, conçut un alambic pour distiller de l'eau-de-vie, utilisée comme médicament. Il rédigea un traité sur l'alcool et son disciple, Raymond Lull, créa « l'eau clairette », une eau-de-vie adoucie et aromatisée avec du citron, des pétales de rose et d'autres herbes aromatiques. Leurs recettes furent consignées dans l'ouvrage *Liber de Vinis*. Ainsi, ils développèrent la pratique de la distillation en France, une technique importée des pays arabes et d'Espagne.

##### **• Du XVII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle**

Au cours de cette période, l'Europe a vu l'émergence de nouvelles techniques de distillation, issues de longues recherches effectuées principalement dans les monastères. Les alchimistes, les apothicaires et les moines travaillaient pour améliorer les méthodes de distillation. Ils étaient parmi les rares, avec les vinaigriers, autorisés à distiller, produisant notamment des liqueurs de plantes. En 1637, cette expertise a conduit à la formation de la corporation des distillateurs.

Les monastères ont joué un rôle crucial dans le développement des liqueurs à base de plantes. Les Bénédictines de l'abbaye de Fécamps ont créé la célèbre Bénédictine, tandis que les moines de Garaison, notamment le Père Dominique Miégevill et le Frère Paul Prous, ont développé la Garaisonienne, une chartreuse polyflorale aux multiples recettes. Le Guignolet, une liqueur à base de cerises, fut fabriqué par les Bénédictines du Couvent de la Fidélité de Saumur dès 1632.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Parallèlement, dès le XVII<sup>e</sup> siècle, les Hollandais ont développé leurs propres techniques pour créer des eaux-de-vie. Ces premières tentatives, bien qu'imparfaites, étaient souvent améliorées en ajoutant des essences de plantes importées de leurs colonies, telles que les écorces d'oranges amères de Curaçao, à l'origine des premières liqueurs d'orange. Ce commerce s'est ensuite étendu jusqu'en Anjou au XVIII<sup>e</sup> siècle, passant par la Loire depuis le port de Nantes, ce qui a encouragé la production de liqueurs d'oranges françaises.

En Aquitaine, des siècles de perfectionnement des techniques ont abouti à une innovation décisive avec l'invention de l'alambic à repasse, connu sous le nom d'alambic charentais. Cette avancée a permis la double distillation, rendant les eaux-de-vie beaucoup plus pures et améliorant par conséquent la qualité des liqueurs. Cela a également favorisé l'émergence de la profession de liquoriste en France.

Dans le même temps, les liquoristes ont affiné les savoir-faire paysans et monastiques de macération des fruits et des plantes, en incorporant du sucre.

Le XVIII<sup>e</sup> siècle, à travers le perfectionnement de la distillation et de la macération, a transformé la liqueur de remède en boisson de plaisir. Cette évolution a été soutenue par la publication de nombreux traités sur l'élaboration des liqueurs, destinés aux familles dans la continuité des pratiques populaires. Cette époque a marqué l'avènement de la tradition des liqueurs de table en France, affirmant leur place dans la culture française.

### • XIX<sup>e</sup> siècle

Des événements majeurs, tels que l'invention de l'alambic à colonnes en cuivre pour la distillation continue, ainsi que des décisions réglementaires importantes comme l'initiative de Napoléon 1<sup>er</sup> de créer une Commission des Remèdes pour la publication des recettes, ont stimulé l'éclosion de nombreuses distilleries de liqueurs. Inspirées par l'acquisition des publications de recettes traditionnelles, chaque région française a développé ses propres liqueurs en utilisant des plantes et fruits locaux, grâce aux distillateurs et aux liquoristes qui ont affiné ces boissons tout en leur associant leur nom.

Ces maisons de liqueurs, ancrées dans leur territoire et tirant parti des traditions ancestrales, sont devenues des expressions culturelles de l'identité locale. Des ingrédients comme le cassis de Bourgogne, les plantes de montagne telles que la verveine du Velay, la gentiane ou le génépi des Alpes, et autres fruits tels que les noix de Corrèze ont nourri ce développement naissant. Au XIX<sup>e</sup> siècle, suivant l'émergence des règles de la gastronomie française, les liqueurs ont connu leur âge d'or. Elles étaient présentes sur toutes les tables, appréciées aussi bien en apéritif qu'en digestif lors de réunions familiales ou entre amis, soulignant ainsi leur rôle essentiel dans le renforcement des liens sociaux et de la convivialité.

Le cassis, sous le pseudonyme de « Poyvrier d'Hespagne », est mentionné dans le *Livre d'Heures* écrit par Anne de Bretagne en 1508. Poussant dans les hautes altitudes en Scandinavie, Sibérie et Tibet, cette baie est devenue un ingrédient clé des liqueurs en Bourgogne. En 1841, Auguste Denis Lagoutte rapporta de Paris la recette du ratafia de Neuilly, transformée en crème de cassis. La recette de la crème de cassis était pratiquée dans les familles : « 1 kg de cassis pour 1 litre de vin. Laisser macérer le cassis broyé dans le vin 5 à 6 jours. Passer. Peser le jus et mettre le même poids de sucre. Faire bouillir 2mn. Filtrer et mettre en bouteille après refroidissement ». Cela entraîna le développement de la culture du cassis dans les Hautes Côtes de Dijon et de Nuits-Saint-Georges et l'installation de nombreux liquoristes. La « Crème de Cassis de Dijon » et la « Crème de Cassis de Bourgogne » acquièrent une renommée internationale.

Les pratiques populaires du XIX<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle ont vu les liqueurs à base de plantes et d'autres boissons alcoolisées devenir populaires dans les cafés. Les ouvriers buvaient du blanc cassis, des liqueurs de plantes, puis du vermouth ou de l'absinthe dans des établissements plus chics. Cette consommation s'est répandue grâce à l'évolution des modes de vie et à l'industrialisation.

Des médecins ont également contribué à la popularité des élixirs de plantes. François-Vincent Raspail, par exemple, a publié en 1850 le *Manuel de la Santé*, regroupant des recettes et conseils médicaux. Il a inspiré « l'Élixir Combier ». L'« élixir du Suédois » à l'action bienfaisante due à la diversité des plantes, racines et fleurs qui le composent est créé par une herboriste autrichienne installée en vallée de Maurienne. Il a inspiré « Le Suédois » de la maison Dolin.

Les pratiques de cueillette dans des régions montagneuses comme le massif des Bauges dans les

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Alpes, le Massif Central ou les Pyrénées ont permis de développer une connaissance approfondie des plantes locales. Ces savoirs étaient utilisés pour préparer tisanes, liqueurs, apéritifs, sirops, et autres préparations à base de plantes. Les habitants cueillaient et transformaient les plantes en produits consommés localement. Les plantes étaient utilisées pour leurs vertus, médicinales en élixirs et remèdes puis en liqueurs pour leurs qualités aromatiques et festives. Les anciens leur attribuaient des vertus : antitussive pour la sapinette, digestive pour la gentiane, pour atténuer le mal de montagne en altitude pour le génépi. Ce savoir-faire a été transmis de génération en génération et réapproprié par les nouveaux habitants et professionnels.

Durant cette période, de nombreuses marques de liqueurs et des entreprises familiales régionales ont été fondées en France, dont beaucoup existent encore aujourd'hui. Les savoir-faire de la macération et la distillation des liqueurs ont enrichi l'art culinaire, fortement liées aux traditions culturelles françaises.

### • XX<sup>e</sup> siècle

Au cours du XX<sup>e</sup> siècle, les modes de consommation évoluent, et de nombreuses distilleries artisanales doivent faire face à des difficultés économiques, conduisant à la création de groupes familiaux ou au rachat d'entreprises locales en difficulté. Les pratiques de production se modernisent et se diversifient, y compris avec la création de liqueurs à partir de plantes et de fruits issus de cultures biologiques, dans le respect de l'environnement et de la biodiversité.

Au cours du siècle, la transmission orale des savoirs liés à la cueillette et à l'utilisation des plantes a diminué. La spécialisation agricole et la dégradation des milieux naturels ont entraîné une baisse de la biodiversité et des pratiques de cueillette. De nombreuses variétés végétales et pratiques traditionnelles ont disparu.

### • XXI<sup>e</sup> siècle

Le monde des liqueurs se diversifie aujourd'hui, offrant des gammes de boissons élaborées avec des teneurs en alcool réduites à partir de matières premières variées telles que des plantes et des fruits issus de l'agriculture biologique. La France reste « le pays des liqueurs », en combinant habilement tradition et innovation, tout en développant le tourisme d'entreprises. Les distilleries artisanales côtoient les maisons historiques, chacune adaptant ses méthodes pour répondre à la demande. L'univers des liqueurs séduit également une nouvelle génération de créateurs de liqueurs. Des distilleries locales se multiplient, produisant des liqueurs artisanales qui bénéficient de l'intérêt croissant des consommateurs pour les savoir-faire, les produits régionaux et la redécouverte du patrimoine culturel immatériel local.

Depuis les années 2000, un regain d'intérêt pour les plantes et les produits régionaux a émergé. La création de réseaux de producteurs et de praticiens a permis de revitaliser les pratiques de cueillette et de transformation des plantes. Les produits locaux tels que tisanes, liqueurs, sirops, et baumes sont désormais commercialisés, reflétant un retour à la nature et une valorisation des savoir-faire traditionnels.

## III.2. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

### L'automatisation

Le passage d'une pratique artisanale à l'automatisation varie d'une maison à l'autre, certaines ayant préservé tout ou partie de leur pratique artisanale. Dotées à l'origine de cuves en cuivre installées au sol, certaines maisons se sont équipées par la suite de cuves en acier émaillé avec lesquelles le chargement était manuel, pour les remplacer aujourd'hui par des cuves en inox informatisées. Le système informatisé répond à des attentes sociétales ou à des contraintes réglementaires. Il pallie en particulier la pénibilité et la durée des tâches, comme les manipulations de remplissage où il fallait charger les matières premières par le haut avec un élévateur ou descendre dans les cuves pour le nettoyage, ou effectuer les opérations de broyage. Il apporte une justesse des tâches, une hygiène alimentaire liée aux jus et infusions qui ne prennent plus l'air entre chaque étape. L'automatisation des opérations permet de plus d'avoir une meilleure visibilité sur le titrage et la coupe qui permet de

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

réserver « l'esprit » pour en extraire le meilleur afin de garantir, d'une part, la qualité des conditions de travail des opérateurs et d'améliorer, d'autre part, la stabilité de la production.

### **Respect du développement durable**

Conscients de la nécessité de diminuer les émissions de carbone et de préserver la biodiversité, des liquoristes s'attachent de plus en plus au respect du développement durable à toutes les étapes de la production.

Exemples de certification au titre de pratiques agricoles responsables : la certification Global Good Agricultural Practice (GLOBAL GAP) est une démarche internationale qui établit les bonnes pratiques agricoles ou des labels, tels que label Rain Forest Alliance qui signifie que l'ingrédient certifié a été produit en utilisant des méthodes qui soutiennent les trois piliers de la durabilité : social, économique et environnemental. De même de nombreux liquoristes ont tissé avec les producteurs locaux, des relations longues basées sur des pratiques de culture raisonnée.

La gestion des déchets et de l'eau : les liquoristes récupèrent les plantes et le marc restant pour les utiliser en compost et épandage, ou pour les donner comme nourriture aux animaux ; ils réinjectent les eaux de refroidissement dans le système de distillation. Dans le cas du Génépi le reste des plantes est utilisé par les fromagers pour aromatiser les tomes. Dans celui des liqueurs utilisant des noix, la « galette », résidu du broyat des noix après extraction du jus, est évacuée auprès d'une déchetterie de bio recyclage.

L'application des principes de Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE) : elle concerne notamment la sécurité alimentaire et la protection des consommateurs, la qualité des conditions de travail au sein de l'entreprise et auprès des communautés locales partenaires, contribuant ainsi à leur développement local.

### **La recherche**

Recherche sur la pérennité de la culture des matières premières en prévention des effets du dérèglement climatique en Bourgogne-Franche-Comté :

L'association interprofessionnelle des Acteurs du Cassis en Bourgogne-Franche-Comté est le porteur du projet « Pérennité et développement de la filière cassis en Bourgogne-Franche-Comté ». Démarré en 2018, celui-ci rassemble plusieurs partenaires techniques et scientifiques qui travaillent conjointement pour trouver des solutions aux difficultés rencontrées par la filière face aux aléas climatiques et sanitaires. Ainsi, le Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS), la société SAYENS et son Conservatoire de Cassis (avec une centaine de variétés de cassis à fruits, une trentaine pour les bourgeons et une trentaine de groseillers) sur le site d'AgrOnov à Bretenière, les laboratoires SPIRAL, AgroSup Dijon et la Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or, constituent le groupe opérationnel qui travaille sur les 3 axes identifiés comme cruciaux pour stabiliser les rendements du cassis : le développement de mesures agroécologiques pour lutter contre les maladies (comme la cochenille) et favoriser la pollinisation, l'assainissement des plants et l'amélioration variétale.

Recherche sur les agrumes :

Plusieurs recherches sont menées avec le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD) de Corse au sein du Conservatoire d'Agrumes de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) pour créer naturellement de nouvelles variétés.

### **La consommation**

La consommation de la liqueur évoluée. La tradition du digestif se perd au profit d'un attrait marqué pour les cocktails avec un fort développement de la mixologie dans le monde entier. Les jeunes générations redécouvrent les liqueurs, qui consommées avec modération valorisent l'appréciation de leurs goûts. Cette évolution est liée par ailleurs à la diversification des liqueurs, des assemblages, des goûts et des arômes, mais aussi de la teneur en alcool offrant des liqueurs douces et fortes de 16 à 55°, mais aussi des liqueurs bio.

La santé et la sensibilisation à la consommation durable. Les liquoristes sont à même de faire la distinction entre alcools de fête et alcools de dégustation et parmi les plus aptes à sensibiliser le public à la modération dans leurs visites, manifestations et publications en lien avec l'Association Prévention et Modération.

## IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

### IV.1. Viabilité

#### *Vitalité*

##### **Communauté et ancrage local**

« *Le cassis fait partie de notre patrimoine et de l'histoire de notre ville ; il est dans nos gènes* »  
François Rebsamen, Maire de Dijon

La communauté du cassis et de sa liqueur se distingue par sa nature particulièrement solidaire. Ses producteurs et transformateurs de cassis sont liés historiquement par les corporations, les caisses de solidarité agricole qui existaient dans les villages dès le XIX<sup>e</sup> siècle. La première interprofession en France est née en 1955 sur le cassis grâce à des politiques locales. Il y a une tradition coopérative. Cet état d'esprit collectif a créé une vraie interdépendance, un besoin toujours vivant de se parler entre agriculteurs et transformateurs. Certaines liqueurs font partie intégrante de la culture locale, omniprésentes dans les territoires, les commerces, l'hôtellerie ou les services publics, comme symboles du terroir, à l'instar du Génépi, de la Verveine du Velay ou de la Crème de Cassis.

##### **L'attractivité locale**

« *Le cassis fait rayonner l'entreprise, la Bourgogne et la France* » affirme un liquoriste.  
Ce phénomène s'ajoute à un engagement de plus en plus marqué pour les démarches respectueuses de l'environnement, pour les savoir-faire séculaires et les produits régionaux dont les liqueurs. « *Les consommateurs en particulier les américains aiment l'histoire, le terroir, un produit de qualité et une entreprise familiale* » déclare un liquoriste.

##### **La création et la reprise d'entreprise**

Après la crise des années 1990, la communauté des liquoristes démontre une vitalité nouvelle, confirmée par la reprise des maisons par les jeunes générations ou par l'installation de nouveaux liquoristes.

#### *Menaces et risques*

Des menaces et risques bien identifiés mettent en péril la pérennité des savoir-faire des liqueurs.

##### **Difficultés d'approvisionnement des matières premières agricoles**

Elles sont dues, d'une part, à des contraintes agricoles : la raréfaction de la production des matières premières liées aux liqueurs et, d'autre part, aux effets du dérèglement climatique. Ceux-ci entraînent le changement des conditions de culture des matières premières, l'évolution ou la disparition de certaines variétés de plantes, mais aussi l'augmentation des coûts de transport ou la nécessité de les réduire par la prise en compte de l'impact carbone.

##### **Fragilité des métiers et savoir-faire de fabrication des liqueurs**

La transmission s'effectue le plus souvent au sein des entreprises car il n'existe pas de formations à ces savoir-faire très spécifiques. Les entreprises sont confrontées de plus à une forte rotation du personnel, les personnes formées en interne ne restant parfois que quatre à cinq ans.

##### **Rareté et fragilité de métiers connexes**

Les métiers de tonnelier et chaudronnier sont indispensables à l'élaboration des liqueurs : les tonneliers sont confrontés au vieillissement des chênes et à la difficulté d'approvisionnement pour fabriquer les fûts, tandis que les chaudronniers traditionnels font face à l'absence de formation adaptée à la restauration des alambics en cuivre traditionnels.

##### **L'image et la connaissance des liqueurs**

Le grand public a souvent une méconnaissance de la nature des liqueurs, qui nuit à leurs images. Il

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

ignore la diversité des plantes dont elles extraient leurs saveurs, la qualité des savoir-faire ancestraux, qui leur sont associés et les entreprises artisanales et historiques qui les portent.

### IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

#### *Modes de sauvegarde et de valorisation*

##### **Prise en compte des difficultés d'approvisionnement des matières premières agricoles**

###### **• Relance des cultures locales de plantes et de vergers**

Les liquoristes cités ci-dessous ont décidé de relancer eux-mêmes les cultures ancestrales de plantes ou de vergers liés à leur production de liqueur en visant d'une part le respect d'une agriculture durable et d'autre part une certaine autonomie.

###### **• À titre d'exemples :**

- La maison Chartreuse a souhaité développer le projet de diversification du savoir-faire monastique des chartreux autour des plantes aromatiques et médicinales en créant Chartreuse Herboristerie. Mettant en avant le soin et le bien-être, cette initiative permet de valoriser différemment le savoir-faire historique des moines. Ce projet implique d'autres monastères de l'Ordre qui contribueront à la production de plantes aromatiques et médicinales.

- La Distillerie Combier cultive deux hectares de terres en agriculture biologique, avec plusieurs types de cultures : des cerisiers de la variété guigne, des petites cerises aigres cultivées à partir de pieds mères non greffés de la région et menacés de disparition. Cette culture fait écho à la production originale de la liqueur Guignolet et d'autres liqueurs historiques de la distillerie. On trouve également dans ces vergers des pêches de vigne, des abricots de Saumur, tous cultivés en franc de pied, ainsi que des rosiers anciens;

- La Maison Giffard a initié ses propres cultures de menthe en 2007. Elle les a confiées à deux agriculteurs locaux, guidée par le désir de cultiver la menthe Mitcham en Anjou, cette région étant celle du créateur de la Menthe-Pastille. L'entreprise visait également à sécuriser ses approvisionnements face aux catastrophes climatiques, en complément d'autres sources d'approvisionnement situées à Angers. Les plants de menthe utilisés ont été achetés au Conservatoire National des Plantes de Milly-la-Forêt puis, étudiés et multipliés par Giffard avec le concours de l'Institut de Recherche en plantes aromatiques et médicinales (Itepmi).

##### **Sites de valorisation**

**• Le Palais Bénédictine** : Construit en 1850 par Alexandre Le Grand, négociant en vins pour abriter la distillerie d'élaboration de la liqueur Bénédictine, un musée et sa collection d'œuvres d'art. Le musée présente, sur une surface de 600 m<sup>2</sup>, l'histoire de la liqueur Bénédictine et de son créateur Alexandre Le Grand qui a été précurseur en matière de mise en tourisme. L'ensemble comprend un espace de transition entre le musée et la distillerie, la salle dite des Abbés, lieu ouvert aux séminaires. La distillerie en fonctionnement est également ouverte aux visites. Le musée accueille de 110 à 120 000 visiteurs/an.

**• Les Caves de la Chartreuse** : Ce site dédié au tourisme a ouvert ses portes en juin 2022 avec plus de 1200 œuvres historiques proposées dans un cheminement où les visiteurs sont invités à découvrir l'histoire et le savoir-faire des moines chartreux. La part belle est également faite à l'environnement et au végétal, les plantes étant la matière première de la liqueur. Le site touristique et culturel des Caves de la Chartreuse, accueille chaque année à Voiron 100 000 visiteurs.

**• Le site Chartreuse Paris-Vauvert** est ouvert depuis décembre 2023, à proximité de son emplacement d'origine. Les visiteurs peuvent découvrir quelques pièces patrimoniales dédiées au monastère de Vauvert et au monde de l'herboristerie.

**• Le Carré Cointreau** : Le musée présente sur plus de 3000 m<sup>2</sup> intégrés à l'usine, les documents, bouteilles, affiches publicitaires et objets retraçant l'aventure familiale, l'histoire du savoir-faire et les ateliers de fabrication via des visites guidées. L'exposition retrace l'histoire des cocktails engendrés par le Cointreau. La visite des ateliers de fabrication commence par l'observation et le parfum des écorces d'oranges, passe par la salle de macération, la salle des alambics et se termine dans l'espace dégustation.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- **Espace Menthe-Pastille** : La maison Giffard a inauguré en 2012 un espace muséographique au sein de l'entreprise. Sont présentés : l'histoire de la maison, de ses savoir-faire et de son créateur, le pharmacien Emile Giffard, ses écrits et récompenses, ses prix, ses premières liqueurs. Sont également exposées les publicités, notamment les affiches produites depuis 1895, époque de gloire de la publicité et des affichistes qui ont participé à la réputation de la maison. L'espace qui attire 5000 visiteurs par an est ouvert aux professionnels, aux particuliers et aux scolaires pour la visite des ateliers et la présentation des procédés ; celle-ci s'achève par une reconstitution de la pharmacie officine d'Émile Giffard et une dégustation. Des soirées et jeux tels que des « escape game » y sont organisés pour les comités d'entreprise.
- **La Saga du Rhum** : créé en 2008 par la Maison Isautier à Saint-Pierre dans l'île de la Réunion, ce musée retrace l'histoire de l'île, de ses habitants, de ses traditions, de ses cultures et plantations notamment de canne à sucre ; il est dédié à la fabrication des rhums et liqueurs arrangés. Il traverse la distillerie en proposant des visites guidées pour mieux comprendre les savoir-faire de la distillation et macération.
- **L'espace Avèze – Maison de la Gentiane** (label Maison du Parc), situé à Rioms-ès-Montagnes dans le Cantal, propose une découverte de l'histoire et de la fabrication de la gentiane à toutes les étapes de l'élaboration de la liqueur Avèze, de la récolte de la gentiane à la mise en bouteille.

### Actions de valorisation à signaler



Atelier de fabrication Denoix Brive-la-Gaillarde ©Catherine Virassamy 2023.



Visite de la Distillerie des Aravis La Clusaz © Catherine Virassamy 2024.



Atelier musée Distillerie des Aravis © Catherine Virassamy 2023.

### Mise en tourisme

#### Visites d'entreprises

Les visites d'entreprises à la découverte des savoir-faire des liqueurs attirent tous les publics, les touristes, la population locale, et pour certaines, les scolaires. Organisées en partenariat avec les offices du tourisme, elles sont un moyen de préserver l'ancrage local de l'entreprise, en racontant son histoire, en sensibilisant les visiteurs à leur patrimoine culturel et à ses métiers. Les aménagements des accès aux ateliers et aux chais proposent différents scénarios. Certains permettent de voir le fonctionnement du chai sans y entrer par mesure de sécurité, d'autres sont aménagés dans l'esprit d'un écomusée alliant espace muséographique et atelier laissant un accès libre aux visiteurs. Plusieurs entreprises ont créé de véritables espaces muséographiques dédiés aux liqueurs.

#### Pédagogie de la dégustation

La distillerie Denoix a développé une action pédagogique autour de la dégustation. Les membres de la famille organisent des visites guidées de la distillerie pour faire découvrir leur savoir-faire en particulier l'art de la dégustation aux visiteurs, pour leur apprendre à déguster à partir d'une analyse sensorielle, vue, goût, odorat, toucher, par exemple pour la liqueur de noix «*En bouche, on ressent au début une attaque d'armagnac, puis si on la garde une sensation de vanille et de café ; lorsqu'on l'avale une sensation de velouté et de soyeux apparaît due au sirop de sucre cuit dans le chaudron en cuivre* ». Puis le visiteur découvre ce qu'est la rétro-olfaction, c'est-à-dire qu'il découvre par l'odorat les arômes qui sont en bouche notamment le goût de noix et les arômes de café et cacao qui restent en fin de dégustation.

#### Tourisme urbain

Parties intégrantes du patrimoine local, certaines maisons de liqueurs historiques sont de véritables repères dans la ville, inscrits dans les parcours et cartels touristiques, telles que l'ancienne distillerie

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

et la boutique de la Verveine du Velay du Puy-en-Velay ou la distillerie et boutique Denoix à Brive-La-Gaillarde.

Animations culinaires : elles sont organisées lors de fêtes locales telles que le Carnaval de la Clusaz pour Mardi Gras où l'équipe de la Distillerie des Aravis défile avec l'alambic ambulant, la Fête Renaissance du Roi de l'Oiseau en septembre au Puy-en-Velay, les salons régionaux du goût ou la fête de la gastronomie etc.

**Confrérie du Cassis de Dijon** : créée en 1964, elle a pour but de faire connaître et défendre la Crème de Cassis de Dijon en participant à des salons, foires artisanales et gastronomiques, marchés gourmands et autres événements. Présente à la Cité Internationale de la Gastronomie et des Vins de Dijon, elle participe activement à son animation.

### Manifestations nationales

Printemps des liqueurs : Journées portes ouvertes organisées depuis 2005 par le Syndicat Français des Liqueurs pour faire découvrir le monde des liqueurs, ses métiers et ses savoir-faire au public. Plus de 30 Maisons de liqueurs françaises ouvrent leurs portes tous les deux ans autour d'un thème commun.

Participation annuelle au Salon International de l'Agriculture de Paris qui se déroule en février.

### Modes de reconnaissance publique

**Label « Entreprise du Patrimoine Vivant »** Les maisons de liqueurs suivantes sont labellisées :

- > Denoix maîtres liquoristes est labellisée en 2007 et renouvelée en 2023
- > Liquoristerie de Provence est labellisée en 2007 et renouvelée en 2020
- > Distillerie Guy est labellisée en 2007
- > Pagès Vedrenne est labellisée en 2012 et renouvelée en 2023
- > Distillerie Paul Devoille est labellisée en 2015 et renouvelée en 2021
- > Combi SAS est labellisée en 2016 et renouvelée en 2022
- > Lejay Lagoute est labellisée en 2017 et renouvelée en 2023
- > Maison Gabriel Boudier est labellisée en 2017 et renouvelée en 2020
- > Distillerie artisanale Jos Nusbaumer est labellisée en 2019
- > Distillerie Warenghem est labellisée en 2019
- > Chartreuse Diffusion est labellisée en 2015 et renouvelée en 2020
- > Distillerie les Fils d'Emile Pernot est labellisée en 2020
- > Dolin est labellisée en 2022
- > Fisselier Maison bretonne de liqueurs et spiritueux est labellisée en 2022
- > Distillerie Lehmann est labellisée en 2023

### Indication Géographique :

En 2013, le « Cassis de Dijon » a obtenu son Indication Géographique (IG). Cette IG spécifie que le « Cassis de Dijon » doit répondre à la définition légale d'une Crème de Cassis : minimum 400 g de sucre par litre, degré alcoolique : minimum 15%.

En 2014, le « Génépi des Alpes » a obtenu son IG mise à jour en 2022

En 2015, le « Cassis de Bourgogne » a obtenu son Indication Géographique Protégée de valorisation des crèmes de cassis issues exclusivement de cassis produits en Bourgogne.

### Les Sites Remarquables du Goût (SRG)

Le Cassissium, membre du réseau des Sites remarquables du goût (SRG) de Nuits-Saint-Georges pour la Crème de Cassis est un musée créé en 2001 autour du cassis, la culture du cassis et la connaissance du produit par Vedrenne (visites guidées et animations).

Site Remarquable du Goût du Puy en Velay pour La Verveine du Velay et la Lentille du Puy. La Verveine du Velay est fabriquée à la Distillerie Pagès ouverte aux visiteurs pour ses chais et ateliers mais aussi pour l'espace muséographique via un programme touristique instauré en 1998. Elle présente l'histoire de la maison, des hommes qui ont su la développer, des lieux et des objets dérivés de la liqueur, bouteilles, affiches publicitaires, prix des expositions universelles; elle propose des visites guidées, des animations et un espace ludique pour les enfants autour de la découverte des

plantes mises en œuvre pour la liqueur.

### IV.3. Mesures de sauvegarde envisagées

#### **Transmission des savoir-faire et formation**

En l'absence de formation aux métiers et savoir-faire des liqueurs, un projet d'offre de formations via le SNFL est en cours de réflexion. L'objectif de ces formations est d'initier les étudiants aux savoir-faire des liqueurs, en complément des formations existantes, par exemple au sein du CIDS. En fonction de la région, et de la proximité avec un centre de formation, ou une université, des modules spécifiques pourraient être développés. En région Bourgogne, un projet de module « Liqueurs » est à l'étude avec l'école de commerce « School of wine and spirits business » de Dijon. Cela pourrait prendre la forme d'une partie théorique avec l'intervention d'enseignants, accompagnée d'une partie pratique avec la participation de professionnels issus de maisons de liqueurs de la région. L'objectif est de proposer une session dès le printemps 2025. Un groupe de travail se réunira d'ici à la fin de l'année pour préciser le programme. Ce type de formation serait une façon de garantir la transmission de leurs savoir-faire spécifiques, la pérennité des activités de fabrication des liqueurs et des métiers indispensables à leur sauvegarde.

#### **Sensibilisation à la connaissance du patrimoine culturel immatériel des liqueurs**

##### Projet de site internet du Syndicat Français des Liqueurs

Le site du Syndicat, de son action, de son histoire et de ses adhérents, dédié aux liqueurs est en projet comme outil de visibilité et de soutien à la valorisation des liquoristes et de leurs savoir-faire. Il poursuit ainsi la démarche participative d'inventaire qui a insufflé une dynamique de partage rassemblant les membres de la communauté autour de l'appropriation de leur patrimoine culturel immatériel. Celle-ci a été possible grâce aux réunions régulières du comité de pilotage composé de membres de la communauté, aux rencontres organisées en Bourgogne par les acteurs du cassis et à la participation de membres de la communauté et du SNFL à l'enquête. La poursuite de la collecte d'informations sur l'élément permettra de créer un site internet produit par le SNFL. Le site internet sera la vitrine des savoir-faire avec la mise en avant du travail de recherche effectué dans le cadre du PCI : le lien entre les liqueurs et le terroir et son histoire au travers d'une carte qui retrace les grandes catégories de liqueurs et les maisons associées, et la valorisation des différentes matières premières et leur transformation en liqueurs. Le site contiendra également des informations sur les différents métiers qui font partie de la communauté : agriculteur, herboristerie, maître de chai, distillateur, tonnelier....

L'Apéritif du Patrimoine : il s'agit d'un apéritif populaire organisé dans le cadre des Journées européennes du patrimoine auquel sera associée la communauté des liqueurs. Il pourra être un événement type apéritif populaire en lien avec une collectivité, ou avec l'ouverture de maisons de liqueur au public.

### IV.4. Documentation à l'appui

#### *Récits liés à la pratique et à la tradition*

##### Récit sur le triple sec

Colette dans sa célèbre nouvelle « Gigi » de 1944 qui se déroule à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle à Paris, évoque la liqueur Combiere, appréciée en digestif comme de coutume à l'époque :

« ... – Tu n'as guère mangé, Gigi.

– Je n'avais pas beaucoup faim, grand-mère. Est-ce que je peux ravoire un peu de café ?

– Bien sûr.

– Et une goutte de *Combiere* ?

– Mais oui. Le *Combiere* est souverainement stomachique.

– Si tante Alicia te voyait, Gigi ! dit légèrement M<sup>me</sup> Alvarez.

Gigi ne répondit que d'un petit sourire désabusé. Sa vieille robe écossaise lui bridait la poitrine, et

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

hors de sa jupe elle étirait ses longues jambes sous la table.

– Qu'est-ce que maman répète donc aujourd'hui, qu'elle n'a pas déjeuné avec nous, grand-mère ? Tu crois qu'elle répète vraiment à son Opéra-Comique ?

– Puisqu'elle nous l'a dit.

– Moi je crois qu'elle n'a pas voulu déjeuner ici.

– Qu'est-ce qui te fait penser ça ?

Sans quitter des yeux la fenêtre ensoleillée, Gilberte haussa les épaules.

– Oh ! rien, grand-mère...

Quand elle eut tari son verre de *Combiér*, elle se leva et commença à rassembler le couvert. »

### *Inventaires réalisés liés à la pratique*

#### **Inventaires liés à la pratique de distillation et inclusion à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel :**

2018\_67717\_INV\_PCI\_FRANCE\_00410 : La fabrication du Kirsch de Fougerolles

2020\_67717\_INV\_PCI\_FRANCE\_00466 : Les savoir-faire de l'élaboration du Cognac

2020\_67717\_INV\_PCI\_FRANCE\_00477 : L'élaboration de l'eau-de-vie d'Armagnac

### *Bibliographie sommaire*

Demachy, Jean-François, *L'art du distillateur liquoriste*, Paris, [s.n.], 1775

Fritsch, J., *Nouveau traité de la fabrication des liqueurs*, Edition Masson, 1891

Hallgarten, Peter À., *Spirits and Liqueurs*, London, Edition Faber and Faber, 1979

Desaunay, Guy, *Pratiques et Secrets de Fabrication des Liqueurs*, Paris, Editions Pierre Bordas & Fils, 1985

Massian, Michel, *Liqueurs*, Baume-les-Dames, Éditions Ramsay, 1989

Couvreur, Christelle et Bardisa, Marie *La Distillerie Combiér Saumur* Collection Itinéraires du Patrimoine, Nantes, Edition Association 303, 1999

Allaux, Jean-Pierre, *Liqueurs d'en France*, Editions Féret, 2008

Chaussée, Gérard, *Cassis : de la crème aux parfums*, Edition Proxima, 2002

Rocher Jean-Louis, préface, Olivier, Luc photographe, *Les Grandes Liqueurs du Massif-Central*, Le Puy-en-Velay, Editions Hauteur d'Homme, 2007

Weill, Alain, *La Saga de la marque mondiale Cointreau*, Luçon, Editions du Chêne, 2009

Galliano, M., Boyer, P., Delafon, C., Munoz, A., Roget, J.M. collectif, *Chartreuse La Liqueur*, Imp Deux-Ponts Isère, Publication Chartreuse 2020

Caseau, Cornelia, « La Route du Cassis, Quelle résilience territoriale ? » *Revue Pour* n° 245, Éditions GREP, 2023, p.289-300

### *Filmographie sommaire*

*Au pays de la verveine Auvergne 77*, réalisé par Olivier Jacquemart et Guy Chaffin, produit par France Régions 3 Clermont-Ferrand, 08.12.1977, 11:55 – vidéo <https://www.ina.fr/ina-eclair-actu/video/lxc04063166/au-pays-de-la-verveine>

*L'histoire de la Chartreuse*, réalisé par Christian Sulleman, produit par France 3 Lyon, 1992, 04:05 – vidéo <https://www.ina.fr/ina-eclair-actu/video/r23114907/l-histoire-de-la-chartreuse>

### *Sitographie sommaire*

Fédération Française des Spiritueux : <https://www.spiritueux.fr> consulté le 30/04/2024

Centre International des Spiritueux (CIDS) : <https://www.centre-spirits.org/> consulté le 30/04/2024

Spiritourisme Les Liqueurs Françaises : <https://www.spiritourisme.com/les-liqueurs-francaises/> consulté le 30/04/2024

## **V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS**

**V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche**

**Marie-Charlotte Anstett**, Chargée de recherche CNRS Laboratoire de l'Université de Bourgogne  
6 boulevard Gabriel, 21000 Dijon

**Yann Auberval**, Directeur Marketing & Communication stratégiques de la Maison Isautier  
Maison Isautier, BP 354, Chemin Fredeline, Saint-Pierre 97457, La Réunion

**Marie Bastier**, Liquoriste Distillerie Denoix  
9 bd Maréchal Lyautey 19100 Brive-La-Gaillarde

**Olivier Beutin**, Responsable de production Distillerie Joseph Cartron  
25 rue du docteur Legrand 21701 Nuits-Saint-Georges

**Marie-Odile Billot**, Membre de la Confrérie du Cassis de Dijon  
Maison des Associations, 2 rue des Corroyeurs 21068 Dijon cedex

**Zoé Blumenfeld-Chiodo**, Directrice de la Valorisation du Patrimoine de la Ville de Dijon  
Mairie de Dijon, Palais des ducs et des Etats de Bourgogne 21033 Dijon cedex

**Louise Bouilloux**, Responsable recherche et développement de la Maison Isautier  
Maison Isautier, BP 354, Chemin Fredeline, Saint-Pierre 97457, La Réunion

**Claire Briottet**, Liquoriste Maison Briottet  
12 Rue Berlier, 21000 Dijon

**Jacques Brocard**, Producteur de Cassis des Coteaux Bourguignons  
Pépinière, 21360 Colombier

**Alain Cartron**, Maire de Nuits-Saint-Georges  
Mairie, Place d'Argentine, 21700 Nuits-Saint-Georges

**Judith Cartron**, Liquoriste Distillerie Joseph Cartron  
25 rue du docteur Legrand 21701 Nuits-Saint-Georges

**Xavier Cartron**, Liquoriste Distillerie Joseph Cartron  
25 rue du docteur Legrand 21701 Nuits-Saint-Georges

**Cornelia Caseau**, Professeur émérite  
29, rue Sambin 21006 Dijon cedex

**Jean-Dominique Caseau**, Président de Lejay Lagoute, ancien Directeur de L'Héritier-Guyot  
29, rue Sambin 21006 Dijon cedex

**Nathalie Cayot**, Directrice adjointe, Institut Agro Dijon  
26 Bd Dr Petitjean 21 000 Dijon

**Franck Choisne**, Liquoriste, maître distillateur, Président du Syndicat Français des Liqueurs (SNFL), Président Distillerie Combiér, 48 rue Beaurepaire 49400 Saumur

**Jean-Pierre Cointreau**, Liquoriste, Président de la Fédération Française des Spiritueux, Président de Iconic Nectars / Renaud Cointreau, 154 ter avenue Victor Hugo 75116 Paris

**Julien Cointreau**, Liquoriste Vice-Président de Iconic Nectars / Renaud Cointreau, 154 ter avenue Victor Hugo 75116 Paris

**Marion Dallet**, Responsable Tourisme et Communication de la Ville de Dijon  
Mairie de Dijon, Palais des ducs et des Etats de Bourgogne 21033 Dijon cedex

**Emmanuel Delafon**, Président Directeur Général des sociétés Chartreuse®  
Chartreuse Diffusion, 10 boulevard Edgar Kofler 38500 Voiron

**Bertrand De Nève**, Directeur de la Distillerie des Pères Chartreux  
Distillerie Chartreuse Aiguenoire, 1271 Route de Berland 38380 Entre-deux-Guiers

**Vincent Demange**, Directeur des Opérations du Site d'Aiguenoire  
Distillerie Chartreuse Aiguenoire, 1271 Route de Berland 38380 Entre-deux-Guiers

**Sylvie Denoix-Vieillefosse**, Liquoriste Distillerie Denoix  
9 bd Maréchal Lyautey 19100 Brive-La-Gaillarde

**Jacques Devidal**, Ancien Directeur de la Distillerie Pagès  
ZA Laprade, 202 avenue René Descartes 43700 Saint-Germain-Laprade

**Florence Donnier-Blanc**, Responsable des visites du Site Culturel et Touristique des Caves de Chartreuse, 10 boulevard Edgar Kofler 38500 Voiron

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

**Constance Doucet**, Chargée de communication Distillerie des Aravis  
106 Chemin du Pré de Foire 74220 La Clusaz

**Mickael Durand**, Responsable de Site, Bacardi-Martini Production  
Palais de la Bénédictine 110 rue Alexandre Le Grand 76400 Fécamp

**Christian Ferri**, Directeur d'usine chez L'Héritier Guyot

**Anne-Hélène Frostin**, Directrice de l'Ecole supérieure d'art et de design TALM-Angers  
72 Rue Bressigny, 49100 Angers

**Anne-Marie Fustenc**, Membre de la Confrérie du Cassis de Dijon  
Maison des Associations, 2 rue des Corroyeurs 21068 Dijon cedex

**Benjamin Galais**, Ingénieur agronome, formateur au CIDS Segonzac  
39 Rue Gaston Briand, 16130 Segonzac

**Romain Gauthier**, Liqueuriste, Président de la Distillerie des Aravis  
106 Chemin du Pré de Foire 74220 La Clusaz

**Sarah Gauthier**, Liqueuriste, Présidente de la Distillerie des Aravis  
106 Chemin du Pré de Foire 74220 La Clusaz

**Thomas Gauthier**, Directeur Général de la Fédération Française des Spiritueux  
10 Rue Pergolèse, 75116 Paris

**Giffard Edith**, Liqueuriste, Directrice Générale déléguée Giffard  
Chemin du Bocage, ZA les Violettes 49240

**Aurore Guenot**, Productrice de Cassis Socofruits Bourgogne  
1 Imp. des Gillées, 21190 Merceuil

**Clara Guillée**, Chargée de mission patrimoine culturel Chartreuse Diffusion  
Chartreuse Diffusion, 10 boulevard Edgar Kofler 38500 Voiron

**Yannick Guimard**, Responsable d'exploitation du musée La Saga du Rhum, La Saga du Rhum,  
chemin Fredeline, Saint-Pierre 97410, La Réunion

**Sophie Hanesse**, sous-directrice de la Chambre d'agriculture de Côte-d'Or  
1 Les Coulots, 21110 Bretenière

**Cyril Isautier**, Directeur de la Maison Isautier  
Maison Isautier, BP 354, Chemin Fredeline, Saint-Pierre 97457, La Réunion

**Denise Laurencé**, Présidente de la Confrérie du Cassis de Dijon  
Maison des Associations, 2 rue des Corroyeurs 21068 Dijon cedex

**Corine Lava**, Responsable musée et patrimoine chez Rémy Cointreau  
Carrefour Molière 49181 Saint Barthélémy d'Anjou

**Michel Lefevre**, Ancien maître distillateur, chef de fabrication à la Distillerie Combier  
48 rue Beaurepaire 49400 Saumur

**Patrick Léger**, Directeur des opérations - maître assembleur Grand Marnier Campari France  
8 rue du Château 16200 Bourg-Charente

**Olivier Lenoir**, Président Acteurs du Cassis en Bourgogne Franche-Comté, producteur de cassis  
Chambre d'Agriculture de Côte d'Or 1 Les Coulots, 21110 Bretenière

**Benoît Liagre**, Ingénieur en agroalimentaire, responsable de production chez Lejay Lagoute  
5 Rue Etienne Dolet, 21000 Dijon

**Thimothée Lindenlaub**, Barman du Site touristique des Caves de la Chartreuse  
10 boulevard Edgar Kofler 38500 Voiron

**Céline Massardier**, Responsable de la Distillerie Pagès  
ZA Laprade 202 avenue René Descartes 43700 Saint-Germain-Laprade

**Georgina McDermott**, Conseil marketing, design et expérience de marque, Terroirs et  
Cohérences, 7 Rue Pascal, 49400 Saumur

**Olivier Mélis**, Directeur Général de Lejay Lagoute  
5 Rue Etienne Dolet, 21000 Dijon

**Cédric Minot**, Producteur de bourgeons de Cassis Socofruits Bourgogne  
1 Imp. des Gillées, 21190 Merceuil

**Marine Nars Chasseray**, Ingénieure de recherche SAYENS SATT Maison de l'Innovation  
64 A rue de Sully CS77124 21071 Dijon cedex

**Pierina Paris**, Directrice - industriel chez Lejay Lagoute  
5 Rue Etienne Dolet, 21000 Dijon

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

**Jérôme Perchet**, Directeur des Affaires externes, Bacardi-Martini  
**Maxime Perez**, Ingénieur en informatique industrielle, Directeur général de la Chaudronnerie  
Cognaçaise, Rue Mendion Zone Industrielle De, 16100 Merpins  
**Jean-Pierre Plisson**, Ancien maître distillateur à la Distillerie Combier  
48 rue Beaurepaire 49400 Saumur  
**Carole Quinton**, Maître Distillateur chez Rémy Cointreau  
Carrefour Molière 49181 Saint Barthélémy d'Anjou  
**Myriam Ray**, Chargée de communication au Syndicat Français des Liqueurs (SNFL)  
10 Rue Pergolèse, 75116 Paris  
**François Rebsamen**, Maire de Dijon  
**Sébastien Roncin**, Responsable Archives et Collections Patrimoniales France Bacardi-Martini  
France, Palais de la Bénédicte 110 rue Alexandre Le Grand 76400 Fécamp  
**Pierre-Olivier Rousseaux**, Président Dolin  
1138 Av. du Grand Arietaz, 73000 Chambéry  
**Jelscha Sauzon**, Déléguée territoriale Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) Dijon  
16 Rue du Golf, 21800 Quetigny  
**Camille Simonneau**, Responsable des Affaires Réglementaires Rémy Cointreau, vice-présidente  
du Syndicat Français des Liqueurs (SNFL), Carrefour Molière 49181 Saint Barthélémy d'Anjou  
**Steve Sunen**, Responsable de production La Bénédicte Bacardi-Martini Production  
Palais de la Bénédicte 110 rue Alexandre Le Grand 76400 Fécamp  
**Lucile Talleu**, Déléguée générale du Syndicat Français des Liqueurs (SNFL) 10 Rue Pergolèse,  
75116 Paris  
**Eric Tourain**, Directeur des sites Fécamp & Marseillan - Elaboration Liquide chez Bacardi Martini  
Production  
**Sébastien Traverse**, Directeur Général Pagès Vedrenne, Vice-Président Acteurs du Cassis en  
Bourgogne Franche-Comté, Pagès Vedrenne, 6 Passage Montgolfier, 21700 Nuits-Saint-Georges  
**Sladana Zivkovic**, Adjointe au maire en charge du tourisme Ville de Dijon  
Mairie de Dijon, Palais des ducs et des Etats de Bourgogne 21033 Dijon cedex

### V.2. Soutiens et consentements reçus

Les soutiens et consentements à l'inclusion de l'élément patrimonial à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel ont été obtenus grâce à la démarche participative initiée lors des réunions régulières du comité de pilotage composé de membres de la communauté, aux rencontres organisées en Bourgogne par les acteurs du cassis et à la participation de membres de la communauté et du SNFL à l'enquête de terrain.

#### Soutiens reçus

Alain CARTRON, Maire de Nuits-Saint-Georges  
Florence DABIN, Présidente du département Maine et Loire  
Denis FERAULT, Président de l'association « Service à la Française », Meilleur Ouvrier de France,  
Maître de Service et des Arts de la Table  
Guillaume GOMEZ, Représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie et  
l'alimentation  
Hervé NOVELLI, Ancien ministre, Président du Conseil supérieur de l'œnotourisme  
Jean-François REBSAMEN, Maire de Dijon, Président de Dijon métropole, ancien ministre

#### Consentements reçus

Florent BAILLARD, SCEA des Gillées  
Renaud de BARRY, Liquoristerie de Provence  
Ludovic BONNARDOT, Socofruits Bourgogne  
Sandrine Chauveau, Chambord Liqueur royale de France  
Jacques GATINEL, Distillerie La Salamandre

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Olivier GIFFARD, Directeur Bigallet  
Olivier LENOIR, Coopérative les Coteaux Bourguignons  
Bertrand LUTT, Distillerie MICLO  
Jacques MALAGIE, Les Vergers d'Anjou et Béatrice GOMMARD, Transfofruits  
Guillaume MARIE Président Association nationale Cassis groseille (ANCG)  
Gilles MERLET, Merlet & Fils  
Jean-François MICHAUD, EIRL, Les Jardins de la Houssaie  
Hugues de MISCAULT, PDG Distillerie Paul Devoille  
Pierre NOUHAUD, PDG Distillerie du Centre  
Manuel OLIVIER, Domaine Manuel Olivier  
Maxime PEREZ, Directeur général Chaudronnerie Cognacaise  
Alain ROBERT, PDG Distilleries et Domaines de Provence  
David ROUSSIER, directeur général Distillerie Warengem  
Philippe VANÇON, Maison Jacoulot

### VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

#### **VI.1. Rédacteur(s) de la fiche**

Catherine Virassamy, architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, pour le Syndicat Français des Liqueurs, catherinevirassami@gmail.com

#### **VI.2. Enquêteur(s) ou chercheur(s) associés ou membre(s) de l'éventuel comité scientifique instauré**

##### **Nom(s)**

Catherine Virassamy, architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, pour le Syndicat Français des Liqueurs, [catherinevirassami@gmail.com](mailto:catherinevirassami@gmail.com) ; Lucile Talleu, déléguée générale du Syndicat Français des Liqueurs [l.talleu@spiritueux.fr](mailto:l.talleu@spiritueux.fr)

##### **Lieux(x) et date/période de l'enquête**

Visites : Maison Giffard Angers 17/10/2023 ; Distillerie Cointreau Angers 18/10/2023 ; Distillerie Combier Saumur 19/10/2023 ; Maison Grand Marnier Campari Bourg-Charente 15/11/2023 ; Distillerie Denoix Brive-la-Gaillarde 16/11/2023 ; Chartreuse Diffusion /Voiron Site culturel et touristique des caves de la Chartreuse - Site de production d'Aiguenoire Distillerie et opérations - Autour du Monastère de la Grande Chartreuse – Saint-Pierre de Chartreuse 04-05/12/2023 ; La Bénédicte 14/12/2023 ; Entretien François Rebsamen Maire de Dijon et Séminaire des Acteurs du Cassis à Nuits-Saint-Georges 11/01/2024 ; Vedrenne /Cassissium et Joseph Cartron Nuits-Saint-Georges 11/01/2024 ; Maison Briottet et Maison Lejay Lagoute Dijon 12/01/2024 ; Distillerie Dolin Chambéry 08/02/2024 ; Distillerie des Aravis La Clusaz 09/02/2024 ; Distillerie et boutique Pagès 20/21 février 2024  
Entretiens téléphoniques : Maxime Perez de la Chaudronnerie Cognacaise le 18/10/2023 ; Benjamin Galais du CIDS le 09/01/2024  
Entretiens en visioconférence : Maison Isautier 12/04/2024.

## Annexe

### Eléments de définition

**Liqueurs** : Les liqueurs sont des boissons spiritueuses élaborées par aromatisation d'alcool ou d'eau-de-vie et additionnées de sucre ou de miel. Leur aromatisation peut être obtenue par macération de fruits, de fleurs, de plantes seules ou en mélanges, de certaines racines, d'écorces de fruits ou d'épices. Elles ont une teneur en alcool supérieure à 15 %, et une teneur minimale de 100g de sucre par litre. (Cf. règlement UE 787/2019)

**Crème de fruits** : les crèmes de fruits sont plus sucrées que les liqueurs puisqu'elles doivent avoir une teneur minimale de 250g de sucre par litre et en particulier 400g pour la Crème de Cassis. Elles ont le plus souvent une moindre teneur en alcool, située entre 15% et 20%.

**Macération** : opération consistant à faire tremper un corps solide dans un liquide pour en extraire les parties solubles ou bien pour qu'il absorbe ce liquide afin d'obtenir son parfum ou sa saveur. Le résultat s'appelle le macérat ou l'infusion. (Cf. Site culturel et touristique des caves de la Chartreuse de Voiron)

**Distillation** : procédé permettant de séparer un mélange de substances liquides dont la température d'ébullition diffère par le chauffage formant des vapeurs devenant liquides par condensation. Le résultat obtenu est appelé distillat ou alcoolat après la distillation de substances végétales en présence d'alcool. (Cf. Site culturel et touristique des caves de la Chartreuse)

**Assemblage** : opération effectuée à partir de différentes sources aromatiques, des huiles essentielles, des macérats, des alcoolats, des infusions, etc. qui proviennent de la transformation de fruits, plantes, écorces, graines, racines, fleurs, etc., pour aromatiser les alcools ou eaux-de-vie.

### VI.3. Données d'enregistrement

#### Date de remise de la fiche

2022

#### Année d'inclusion à l'inventaire

2024

#### N° de la fiche

2024\_67717\_INV\_PCI\_FRANCE\_00536

#### Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvksrx</uri>