

Mis en ligne le 6/07/2021 à 18:33

La toute nouvelle Distillerie de la Seine lance son pastis et sa vodka made in Le Havre

La Distillerie de la Seine, installée au Havre, lance ce mercredi ses premiers alcools : un pastis et une vodka bio. Derrière l'alambic, l'histoire d'une famille et d'un terroir.



Anthony Claes et Manuel Bouvier en pleine conception de leur futur whisky pour la Distillerie de la Seine - Marie-Ange Maraine/Paris-Normandie

Franck Dubosc et ses copains de Camping pourraient dire « *Pastis havrais... Pastis plus frais* ». La Porte Océane peut se targuer, dès ce mercredi, d'avoir sa propre boisson anisée, conçue et fabriquée au Havre par la **Distillerie de la Seine** (<https://distillerie-seine.fr/>) qui vend ses premiers alcools. Et derrière l'alambic, c'est une belle histoire de famille et de terroir que raconte Manuel Bouvier, à la tête de l'entreprise. « *Je suis originaire de la Haute-Marne, là où la Seine prend sa source, d'une famille d'agriculteurs, raconte cet ingénieur en logistique installé au Havre. Depuis des générations nous avons la licence de bouilleur et j'ai commencé à distiller la poire, la mirabelle, la prune et le raisin du verger de la ferme avec mes parents quand j'avais une dizaine d'années* ».

Est-ce l'approche de la quarantaine ? L'envie de se rapprocher de ses racines ? Fin 2019, Manuel Bouvier décide de lancer sa propre distillerie. « *Je l'ai annoncé au repas de famille de Noël et tout le monde m'a dit que j'étais fou... Ça m'a conforté dans mon idée* », rit le Havrais. En 2020, il part se former au **CIDS, centre international des spiritueux** (<https://spirits-station.fr/cids-formation-spiritueux-segonzac>) basé dans la région de Cognac. Il intègre aussi le WSET (**Wine & Spirit Education Trust** (<https://www.wsetglobal.com/>)) de Paris pour un diplôme anglais qu'il obtient avec distinction.

Du bio, des fruits et de l'eau de la source de la Seine

Et lorsque vient le moment de choisir un nom pour l'entreprise, celui-ci sonne comme une évidence : « Maison Bouvier, Distillerie de la Seine ». La première partie en hommage à la famille, la seconde fait le lien entre sa région natale à la source de la Seine et sa ville d'adoption à l'embouchure du fleuve. « *Nous allons même plus loin puisque l'eau utilisée pour créer les alcools et qui est prépondérante dans une recette, vient de la source de la Seine et est puisée sur le terrain de la ferme familiale* », confie Manuel Bouvier. Pas question d'aller chercher à l'autre bout du monde les ingrédients, ceux-ci viennent des régions françaises.

Mais pourquoi du pastis ? « *Parce que je suis amateur, que j'ai été bercé par l'incontournable Ricard, et que la Normandie se place dans les régions **les plus consommatrices d'apéritifs anisés** (<https://www.journaldunet.com/economie/magazine/1001244-quels-sont-les-produits-les-plus-consommes-par-region.amhtml/>)* », sourit-il. Le distillateur invente sa propre recette faite de macérations et infusions d'herbes et d'aromates. Un long chemin pour trouver le parfait équilibre des saveurs. Le résultat est un alcool à la robe jaune dorée, bien plus claire que ses homologues connus. « *Parce que nous n'ajoutons ni caramel ni colorant. Sa couleur n'est due qu'à la réglisse* », précise Anthony Claes qui vient de rejoindre l'aventure en tant que chargé du développement commercial. L'odeur est un subtil mélange d'anis et d'herbes qui rappelle au nez celle du génépi. C'est en ajoutant l'eau que les saveurs anisées se développent. Au goût, l'apéritif est frais et laisse une bonne longueur en bouche. Et même s'il n'y en a pas dans la recette, son délicat arôme de fenouil lui donne toute son originalité.

Lire aussi

[Le palais Bénédictine de Fécamp dévoile son savoir-faire](https://www.paris-normandie.fr/id197155/article/2021-05-28/le-palais-benedictine-de-fecamp-devoile-son-savoir-faire-loccasion-du-printemps)

(<https://www.paris-normandie.fr/id197155/article/2021-05-28/le-palais-benedictine-de-fecamp-devoile-son-savoir-faire-loccasion-du-printemps>)



L'alambic travaille aussi la vodka. « *Elle est bio et à base de raisin pour se différencier et rappeler le verger de mon enfance. Elle est distillée trois fois pour apporter de la rondeur, du caractère, des épices et un côté liquoreux caractéristique des grandes vodkas même si c'est pompeux de le dire* », indique Manuel. Puis viendra le gin, très orienté fruits, sans oublier le whisky. Ce dernier, gras aux notes épicées est mis en tonneaux de chênes de la forêt de Saint-Germain-en-Laye,

toujours le long de la Seine. Il sera prêt à déguster d'ici trois ans. Pour le 16 ans ou 18 ans d'âge « *ce sont peut-être mes enfants qui le vendront, perpétuant cette tradition familiale* », plaisante de distilleur.

Lancement officiel ce mercredi 7 juillet à 17 heures Chez Lili, quartier Saint-François au Havre et présent chez les cavistes ou en vente directe via le site Internet distillerie-seine.fr (<https://distillerie-seine.fr/>) À consommer avec modération.

Poursuivez votre lecture sur ce(s) sujet(s) : [Alcool \(/1333/free-tags/alcool\)](#) |

[Gastronomie \(/812/iptc/gastronomie\)](#) | [Famille \(/163/iptc/famille\)](#) |

[Boissons alcoolisées \(/665/iptc/boissons-alcoolisees\)](#) | [Paris \(/181/locations/paris\)](#) |

[Le Havre \(Seine-Maritime\) \(/914/locations/le-havre-seine-maritime\)](#)

Marie-Ange MARAINE

