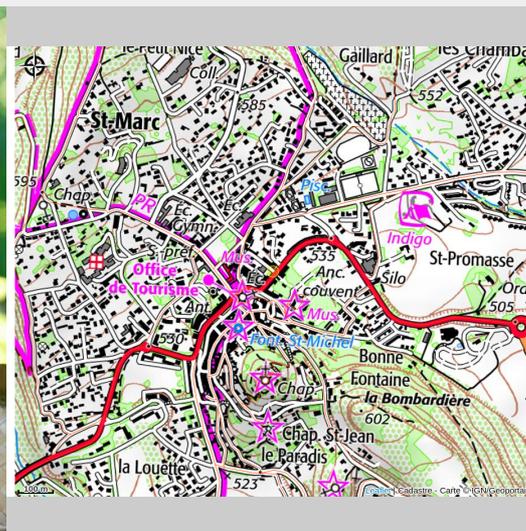


Distilleries et Domaines de Provence

Forcalquier



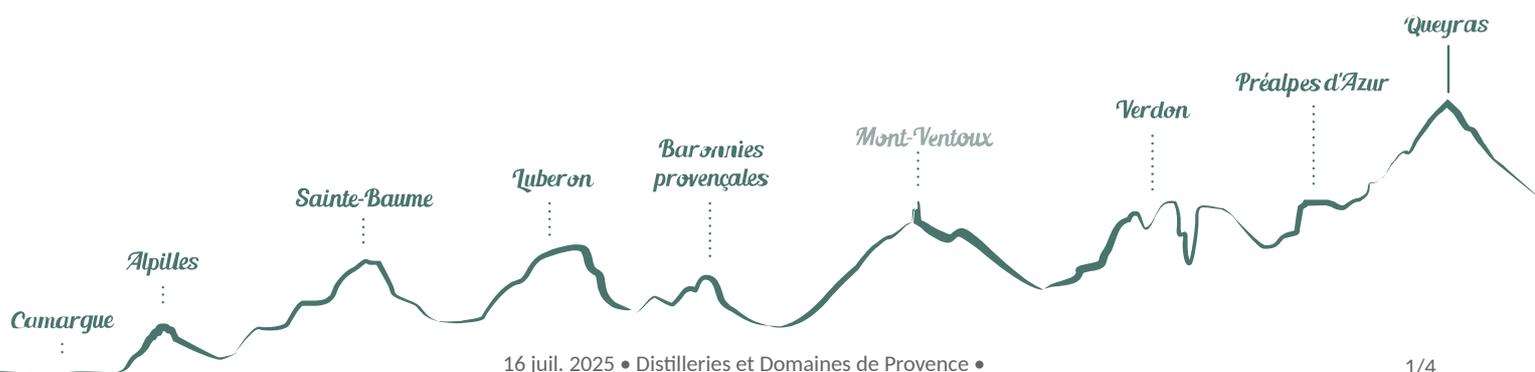
Crédit photo : (Distilleries et Domaines de Provence)



Production d'apéritifs et de liqueurs à base de plantes du terroir et des épices. Vin de noix, de pêche, d'orange, liqueur de thym, gentiane, absinthe, gin, marc de Provence, etc.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat



Description

La Distillerie de Lure a été créée en 1898 à Forcalquier. Pendant près de 80 ans, elle a connu une succession de propriétaires dont Henri Bardouin, un homme passionné par les plantes.

Puis, c'est en 1974 qu'Alain Robert avec une petite équipe reprend la société rebaptisée aujourd'hui Distilleries et Domaines de Provence. Des marques emblématiques existent depuis l'origine de la Distillerie, comme la Farigoule ou la Gentiane de Lure, d'autres ont été mises au point au fil du temps en tenant compte de l'évolution des goûts et des modes de consommation.

Aujourd'hui, ces spécialités sont vendues dans plus de 80 pays à travers le monde.

Pour la petite histoire :

C'est dans les montagnes aux alentours (Montagne de Lure) que dès le Moyen-Age, les ramasseurs d'herbes médicinales se font colporteurs en distillant ces herbes précieusement récoltées.

Au cours des XVIIe et XVIIIe siècles, ces colporteurs s'installent dans de nombreuses villes de la région, comme marchands droguistes ou apothicaires.

Au XIXe siècle, certains deviennent pharmaciens, d'autres distillateurs, quelques-uns les deux à la fois.

Les spécialités qu'ils élaborent à partir des plantes de Lure sont bien souvent des boissons ou des breuvages aux vertus dépuratives, toniques, digestives et apéritives ou rafraîchissantes.

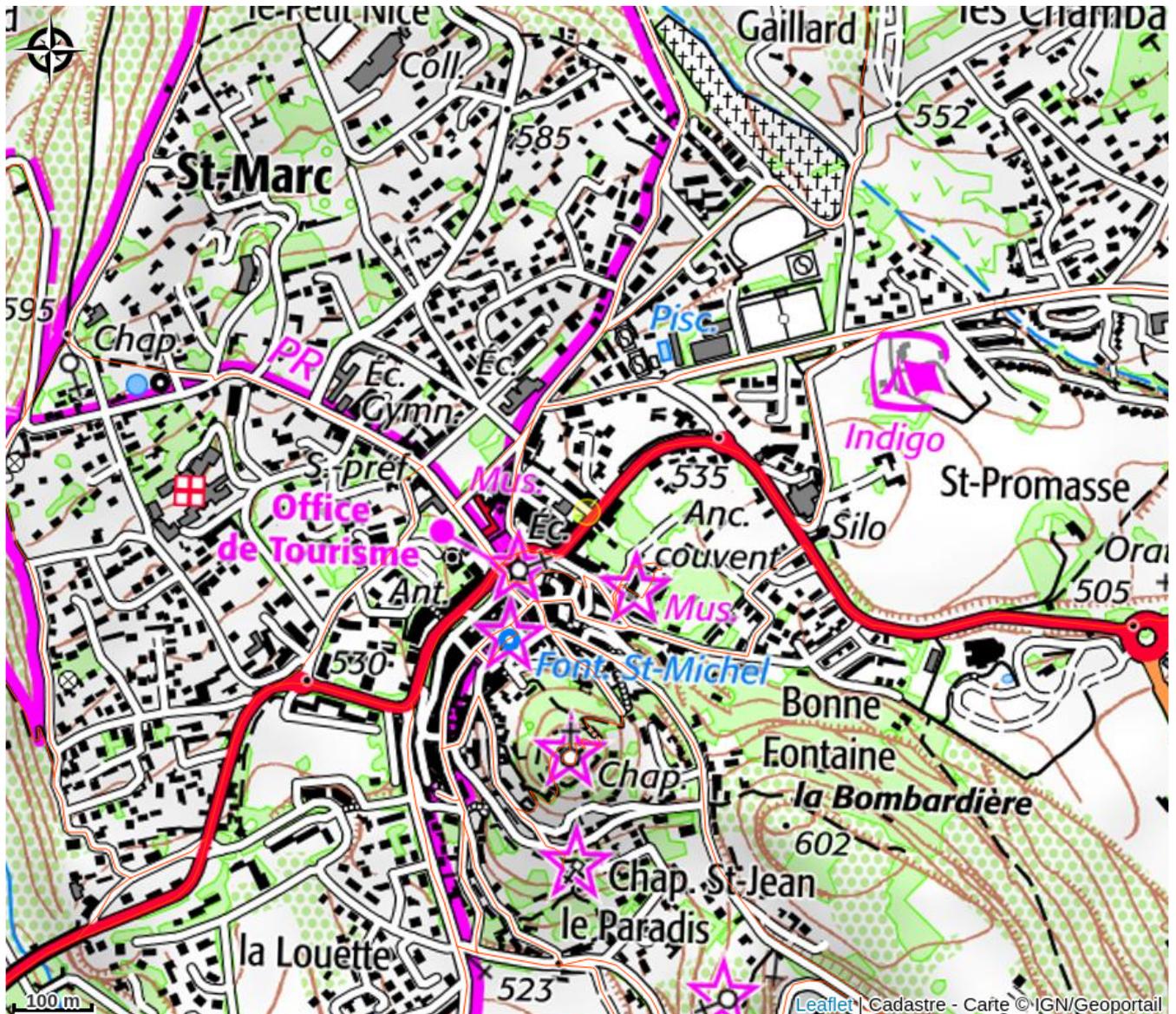
Le vin et l'alcool, la macération et la distillation, sont des moyens pour arracher aux plantes leurs arômes et principes actifs, et les conserver. Ce n'est qu'à la fin du siècle que les distillateurs se spécialisent dans la production de liqueurs et d'apéritifs.

À ce jour, ce savoir-faire se perpétue depuis plus de cent ans au sein d'une même entreprise, Distilleries et Domaines de Provence, et se diffuse dans le monde entier, pour le plus grand plaisir des amateurs de spiritueux....

Paragraphe Route saveurs et senteurs

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année tous les jours.

Lieu de production. Pas d'ouverture au public sauf visites exceptionnelles.

Tarifs:

Accès libre.

Services:

Animaux acceptés

Fiche mise à jour par Office de tourisme communautaire Forcalquier Haute Provence le 13/06/2025

Contact

Zone artisanale du Bas Chalus

04300 Forcalquier

Tél. 09 50 63 24 77

boutique@distilleries-provence.com

<http://www.distilleries-provence.com>