

Le Petit Bouilleur

Cœur du Jura - Arbois - Poligny - Salins



Crédit : IMG_1006 (Le petit Bouilleur)



Infos pratiques

Catégorie : Produits du terroir - vins

Description

Située au cœur du Jura, entre vignes et forêts, la Distillerie Le Petit Bouilleur se spécialise dans la production artisanale de spiritueux biologiques, enracinée dans un héritage traditionnel. Je suis un distillateur passionné, mettant en avant des techniques de distillation écologique, utilisant des alambics anciens chauffés au feu de bois local. Mon approche de la distillation s'inscrit dans une démarche écoresponsable, mettant l'accent sur la durabilité et le respect de l'environnement.

Mon assortiment de spiritueux inclut des créations uniques comme le gin artisanal, l'absinthe verte, la liqueur d'arquebuse, et une variété de rhums, tous fabriqués avec des ingrédients biologiques soigneusement sélectionnés. Ces produits sont le reflet d'un savoir-faire ancestral combiné à une approche moderne et écologique. Je m'engage à utiliser des matières premières de qualité, privilégiant les ingrédients issus de l'agriculture biologique et les ressources locales du Jura, pour garantir une qualité et une pureté exceptionnelles.

Les spiritueux de la Distillerie Le Petit Bouilleur sont élaborés en harmonie avec les rythmes de la nature et des saisons, soulignant mon engagement envers une production durable et responsable. La distillation au feu de bois, une méthode traditionnelle, ajoute un caractère unique à chaque produit, en préservant les arômes naturels et en offrant une richesse gustative incomparable.

Je propose également des services personnalisés, y compris la création de recettes sur mesure pour répondre aux besoins spécifiques de mes clients. Ces services s'adressent à une clientèle variée, allant des amateurs de spiritueux aux professionnels du secteur, souhaitant développer des produits uniques.

La Distillerie Le Petit Bouilleur représente une fusion parfaite entre tradition et modernité, entre art artisanal et engagement écologique. Mon objectif est de fournir des spiritueux d'exception, tout en préservant l'environnement et en mettant en valeur le terroir du Jura. Découvrez le goût authentique de nos spiritueux biologiques, et vivez une expérience sensorielle unique qui allie qualité, tradition, et respect de la nature.

ATELIER SUR RESERVATION:

Initiation à l'art de la distillation

Dès votre arrivée, vous serez accueilli chaleureusement et pourrez savourer un verre (ou café !) pour vous mettre dans l'ambiance.

Baptiste débutera par une démonstration captivante sur l'art de la distillation du Gin, révélant les secrets de sa distillerie.

Ensuite, vous vous lancerez dans la création de votre propre Gin en utilisant une palette de 20 aromates bio soigneusement sélectionnés. Baptiste vous guidera à travers chaque étape du processus, partageant les secrets de sa distillerie et prodiguant des conseils pour que votre création soit à la hauteur de vos attentes. Que vous soyez novice ou amateur éclairé, Baptiste sera là pour vous accompagner et vous aider à créer un Gin unique qui reflète vos goûts. Chaque participant repartira avec sa propre bouteille de Gin, prête à trôner fièrement dans sa collection personnelle.

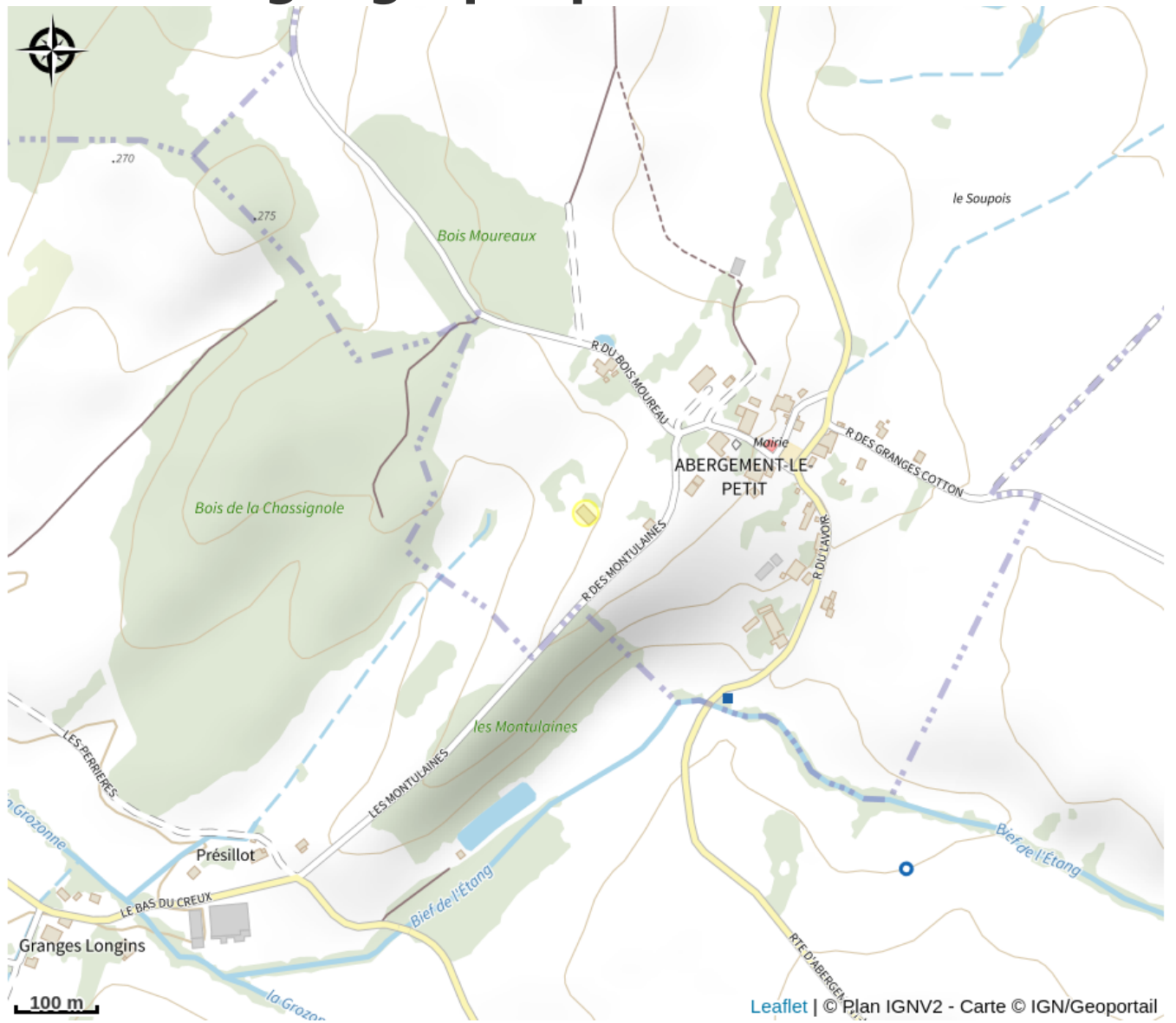
Explorez également l'atelier de Baptiste, goûtez à sa gamme variée et profitez d'une expérience unique.

Nombre de places limité - réservation auprès de l'office de tourisme Arbois Poligny Salins Coeur du Jura
D'autres dates et horaires sur demande auprès du Petit Bouilleur

Atelier réservé aux personnes majeures

Une distillerie reste un lieu dangereux (vapeur d'alcool, feu, etc.).
Les animaux sont aussi les bienvenus, uniquement si tenus en laisse.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Contact

Adresse :

4 Rue des montulaines
39800 ABERGEMENT-LE-PETIT

contact@lepetitbouilleur.fr

<https://www.lepetitbouilleur.fr/>