

Le meilleur genièvre du monde vient de Houlle

La distillerie de Houlle, affaire familiale qui fabrique du genièvre, avec comme particularité, l'eau de la Houlle, a été primée au « World Gin Awards » de Londres, concours international de spiritueux. Deux genièvres ont reçu un prix, dont celui de « meilleur genièvre du monde ».

Une Info De Justine Cantrel | Publié le 16/02/2018



Lionel Persyn, directeur commercial de la distillerie de Houlle, est rentré de Londres dans la matinée, avec un beau diplôme : celui du « World Gin Awards », concours international de spiritueux.

Huit gins et un genièvre sont primés par un jury international. La distillerie de Houlle est la seule française à avoir obtenu un prix. Et pas des moindres. Lionel Persyn a présenté trois produits. Le Brut de fût a été élu « meilleur genièvre du monde » ; le Houlle finition Monbazillac a gagné une médaille d'or.

C'est en lisant les mémoires de son prédécesseur, Paul Lafoscade, que Lionel Persyn décide de s'inscrire à ce concours : « Lui qui avait fait les expositions universelles écrivait qu'il était important de faire la réclame de son genièvre, alors ça m'a titillé », raconte-t-il. En voyant ses voisins des Brasseries du pays flamand remporter des prix pour leurs bières, il est convaincu : il faut partager son produit.

Cette récompense, c'est « une reconnaissance », pour Christophe Caron, chef distillateur à Houlle depuis trente ans. « Tout le monde nous dit que c'est le meilleur, maintenant c'est écrit ! » La distillerie est artisanale, traditionnelle, et indépendante.

Fiche d'identité des genièvres primés

Le Brut de fût a été élu meilleur genièvre du monde. Inventé dans les années 1990 par Hugues Persyn, père de Lionel qui a pris sa retraite il y a quatre ans, c'est en fait un assemblage de plusieurs Cartes noires, c'est-à-dire un genièvre qui vieillit trois ans en fûts et est mis en bouteille dès sa sortie. Pour produire du Brut de fût, on remplit petit à petit un grand tonneau de plus de 2 500 litres avec des petits tonneaux de Carte noire (de 200 à 700 litres). Les différents genièvres se mélangent alors. Dans celui primé, le plus jeune a une dizaine d'années, le plus vieux, plus de vingt ans.

Le Houle finition Monbazillac, qui a reçu la médaille d'or, est un produit tout nouveau, présenté au concours dès sa mise en bouteille, en octobre. Celui-ci est une histoire de « *rencontre* », avec un vigneron de Dordogne. Le genièvre a en fait vieilli dans des fûts qui ont contenu du vin. « *Le côté sec du genièvre tranche avec le moelleux du Monbazillac* », explique Lionel Persyn, qui a eu cette idée avec son chef distillateur. « *Le côté contraignant du métier, c'est qu'il faut goûter* », plaisante Lionel Persyn, qui compte bien continuer à innover.

Dans les coulisses de la distillerie, qui produit le meilleur genièvre du monde



La première étape de la fabrication, c'est le mélange des trois céréales : orge, seigle et avoine, qui viennent de la région. Elles sont ensuite transformées en farine. PHOTO PHILIPPE HUDELLE (CLP)



Vient ensuite le brassage, pendant trois à quatre heures : de l'eau (chaude) de la Houlle, rivière du même nom que le village, est ajoutée à la farine. Sous l'action du malt, l'amidon se transforme en sucre. PHOTO PHILIPPE HUDELLE (CLP)



« Au départ, on fait de la bière », souligne Lionel Persyn, qui travail sur l'élaboration des cuvées. PHOTO PHILIPPE HUDELLE (CLP)



Après l'ajout de la levure et de la fermentation qui dure trois à cinq jours, le sucre se transforme en alcool. C'est ensuite l'heure de la distillation, dans des alambics. PHOTO PHILIPPE HUDELLE (CLP)



Pour produire du genièvre, une triple distillation est nécessaire. Lors de la troisième distillation, des baies de genévrier sont ajoutées et infusent. Le mélange sort alors de ce petit tuyau. PHOTO PHILIPPE HUDELLE (CLP)



Le genièvre est ensuite mis en tonneaux, pour vieillir, dans des fûts de chêne. PHOTO PHILIPPE HUDELLE (CLP)



Il existe une machine pour l'embouteillage. Mais certaines bouteilles nécessitent de le faire à la main. PHOTO PHILIPPE HUDELLE (CLP)



Chaque année, la distillerie de Houille produit 20 000 litres de genièvre, vendus à plus de 50 % dans la région, notamment à des cavistes, ou à des restaurateurs. PHOTO PHILIPPE HUDELLE (CLP)



« Le plus contraignant dans notre métier, c'est que de temps en temps, il faut goûter », plaisante Lionel Persyn.