

# BARMAG

Le goût du partage

THE  
COCKTAIL  
BOOK  
UNE BIBLE  
TECHNIQUE



LES  
10 RÈGLES  
D'OR  
POUR  
CRÉER SA  
DISTILLERIE

LES  
BARS  
QUI VONT  
FAIRE  
LE BUZZ  
POUR LA RENTRÉE

AVANT LA CRÉATION D'UNE DISTILLERIE ET POUR SE FAIRE LA MAIN DANS LE MONDE DES SPIRITUEUX, CERTAINS ENTREPRENEURS PRÉFÈRENT SE LANCER DANS L'AVENTURE. LE MARSEILLAIS ARNAUD LINTILHAC EN EST LE PARFAIT TÉMOIGNAGE. DÈS SEPTEMBRE, IL ENCLENCHE UN CROWDFUNDING POUR MONTER SA STRUCTURE EN COLLABORATION AVEC DES PARTENAIRES FRANÇAIS DE RENOM. À SUIVRE DE PRÈS !

## MAISON AL UN EMBOUTEILLEUR INDÉPENDANT AUX ACCENTS DU SUD

TEXTE - LAURENCE MAROT

### UN NOUVEL ACTEUR DES SPIRITUEUX DÉBARQUE À MARSEILLE

Depuis 2 ans, Arnaud Lintilhac planche assidûment sur la création de sa société d'embouteilleur indépendant. Si le Covid a retardé de quelques mois son projet, il n'a certes pas freiné son ardeur. Installé dans la Cité phocéenne depuis 2012, ce spécialiste de l'hôtellerie (il a passé 12 ans dans le groupe Accor, de réceptionniste à manager) s'est découvert une appétence pour l'univers des spiritueux dans le paysage champêtre du bar « Dans les arbres », établissement du distillateur et liquoriste Guillaume Ferroni en 2015. Sa nouvelle passion le pousse à développer la carte de cocktails et de spiritueux du bar de l'hôtel où il officie et lui donne des ailes pour s'ouvrir vers d'autres voies professionnelles.

Arnaud raconte : « J'ai découvert le potentiel des spiritueux français et surtout celui du whisky. Je me suis inscrit au club de whisky de la cave Damiani et j'ai commencé la lecture d'ouvrages. Puis j'ai contacté la Fédération du whisky de France qui m'a communiqué de nombreux documents pour bâtir une distillerie. Rapidement, l'idée d'une reconversion dans ce secteur a germé », explique Arnaud Lintilhac. Il enchaîne alors formations et stages : barman au bar clandestin Carry Nation ; vendeur conseil caviste (Icop Formations à Aubagne) ; cours de distillation via l'atelier du Bouilleur à Autignac et au Château des Creissauds à Aubagne avec Guillaume Ferroni ; stage de création de microdistillerie au Centre international des spiritueux à Segonzac ; et apprentissage au brassage à la brasserie la Minotte à Marseille. Riche de ses multiples expériences, ce désormais érudit des spiritueux se pose avec ses associés pour définir la structure la plus judicieuse à ériger. « La finalité du projet de la Maison AL repose sur la création d'une microdistillerie accompagnée de spiritourisme. Pour démarrer, j'ai opté pour l'expertise des producteurs. J'ai souhaité débiter en tant qu'embouteilleur indépendant avec un cahier des charges bien précis centré sur une gamme de spiritueux inspirés par l'histoire de Marseille. J'aime beaucoup le travail des gens, comme Old Brothers, sur l'origine du produit. »

### Une première collection dédiée au rhum et au whisky inspirée par Marseille

Pendant 2 ans, Arnaud Lintilhac sillonne l'Hexagone à la rencontre de distilleries artisanales. Il veut confectionner ses premiers jus à haut degré, du

rhum et du whisky (ses 2 spis de prédilection) aux accents méditerranéens. Pour le rhum, le Marseillais se tourne rapidement vers Guillaume Ferroni. « J'aime sa créativité et son dynamisme. Nous avons travaillé ensemble sur les recettes avec une interprétation autour du rhum marin la Belle Bleue et du rhum provençal la Balade en garrigue. Le premier est un assemblage de rhum agricole blanc, de canne fraîche grogue, et d'un rhum grand arôme ; et le second, tiré d'une gamme éphémère, a une base aromatique issue d'un vieillissement en fût usagé, dont un pastis artisanal pour la première édition. ». Pour la partie whisky, le jeune embouteilleur indépendant s'est appuyé sur le savoir-faire d'une grande maison de Lorraine afin d'imaginer 2 gammes baptisées « Clair de Lune Monte Cristo » et « Monte Cristo ». Clin d'œil à la littérature autour de Marseille et d'Alexandre Dumas.

Au menu : pour « Clair de Lune Monte Cristo », un distillat non vieilli de l'année 2020 ; et pour « Monte Cristo », un assemblage de single malts vieillis

### UN LANCEMENT VIA UN CROWDFUNDING

Dès septembre, Arnaud Lintilhac et ses associés utiliseront la plateforme Tudigo pour lancer un crowdfunding. L'objectif : financer et promouvoir fissa le projet de Maison AL. Parallèlement, l'embouteilleur indépendant présentera ses produits version cocktail auprès de bars partenaires locaux : Dans les Arbres, Carry Nation, Caribou, le Cartel. Il s'agit de toucher directement les consommateurs. « J'ai travaillé sur un budget prévisionnel de 5 ans avec une distribution traditionnelle et du e-commerce, commente le fondateur. Nous sommes à la première étape de Maison AL. J'ai en outre l'ambition de réaliser des séries limitées avec des vieillissements atypiques, une gamme de bière et d'autres spiritueux. Aujourd'hui, je prospecte pour un domaine aux alentours de Marseille. Il me faut installer un chai pour reposer nos distillats et, ensuite, créer la distillerie en m'équipant d'un alambic à repasse comme celui de nos partenaires distillateurs. » Un projet bien réfléchi qui devrait porter rapidement ses fruits dans un marché à l'affût de nouveautés fleurant bon le sud !

[www.maison-al.fr](http://www.maison-al.fr)



Arnaud Lintilhac

