



Formule Séminaires de Caractère - Hôtel Restaurant les Méjeonnes*** à Valaurie

Catégorie :

Séminaires et produits emblématiques et terroir drômois

**Journée d'étude ou séminaire résidentiel
Visite de la distillerie d'Eyguebelle et dégustation**

Tarifs :

46€ par personne la journée d'étude

160€ par personne le séminaire résidentiel

Histoire

C'est au milieu du XVIII^e siècle que le père Jean élabore une recette qui permet aux moines de l'abbaye cistercienne d'Aiguebelle de fabriquer en petite quantité une liqueur de plantes complexes.

Cette recette s'inspire d'un savoir faire beaucoup plus ancien et fait référence à l'élixir de vie du frère Bénédictus de Nuraie qui remonterait à l'an 1239.

Dans les années 1930, le rachat de la distillerie ardéchoise Deleuze, installée à Villeneuve de Berg marquera le début du développement des fabrications de liqueurs de plantes avec la mise au point définitive des recettes encore utilisées aujourd'hui.

La maîtrise des assemblages de plantes et celle de l'utilisation du sucre pour la fabrication des liqueurs permet à la distillerie d'Aiguebelle de se diversifier dans la fabrication des sirops à base de fruits et de plantes dans les années 1950. La réputation de la Distillerie grandit sous l'impulsion du père Aelred et dépasse largement le cadre de la Provence, jusque dans les années 1980. Mais à la suite du départ du père Aelred l'entreprise connaît une période de difficultés conduisant à la cessation d'activité.

La société est alors transmise à une société laïque Eyguebelle qui perpétue la tradition et poursuit les fabrications de sirops et de liqueurs selon les mêmes recettes et savoir faire des moines de la Drôme Provençale.

Divers

- La prestation n'est pas systématique, pensez à bien la prévoir préalablement auprès de l'hôtel