



le
Vadrouilleur
SPIRITS & MORE



Dossier de presse

Octobre 2022

Introduction



Si j'ai tant envie de vous faire partager les senteurs et l'ambiance de ma Provence natale, c'est que je l'ai quittée pendant de nombreuses années. Vivre de nouveau dans mon village - fort de mes expériences passées - rend les retrouvailles encore plus intenses.

Cette chance incroyable je la dois à mes parents qui ont fait le choix d'une carrière à l'étranger, et m'ont fait voyager, vivre des expériences étonnantes, étudier dans 4 écoles internationales et surtout échanger avec tant de cultures différentes... C'est assez naturellement qu'après mon bac en poche, j'ai intégré l'école de Lausanne pour travailler dans la restauration, avec l'envie de partager un certain art de vivre à la française.

« Partir pour mieux revenir » est une bonne définition de ce que je ressens aujourd'hui. La Citadelle, notre maison familiale à Sault, est restée durant toutes ces années, notre point d'ancrage. Le lieu de retrouvailles et de ralliement avec nos proches ; avec elle c'est tout l'esprit de nos vacances provençales qui me revient en mémoire, le plaisir d'être ensemble, le souvenir de mes aïeux amoureux du lieu et acteurs du village.

L'idée d'ériger ma propre distillerie est ainsi née avec pour ambition de faire vivre à mon tour l'économie locale, dans le respect des lieux et de l'environnement. Créé en Juin 2022, « Le Vadrouilleur » incarne à la fois ma passion des voyages, mon envie de découvrir et faire partager les saveurs de Provence, mais aussi mon attachement à ma propre histoire familiale.

Le Vadrouilleur c'est tradition et innovation qui cohabitent. Le travail avec des producteurs locaux et l'utilisation de techniques modernes pour révéler des spiritueux de caractère, éco-responsables et bio, qui soient les dignes représentant de notre terroir.

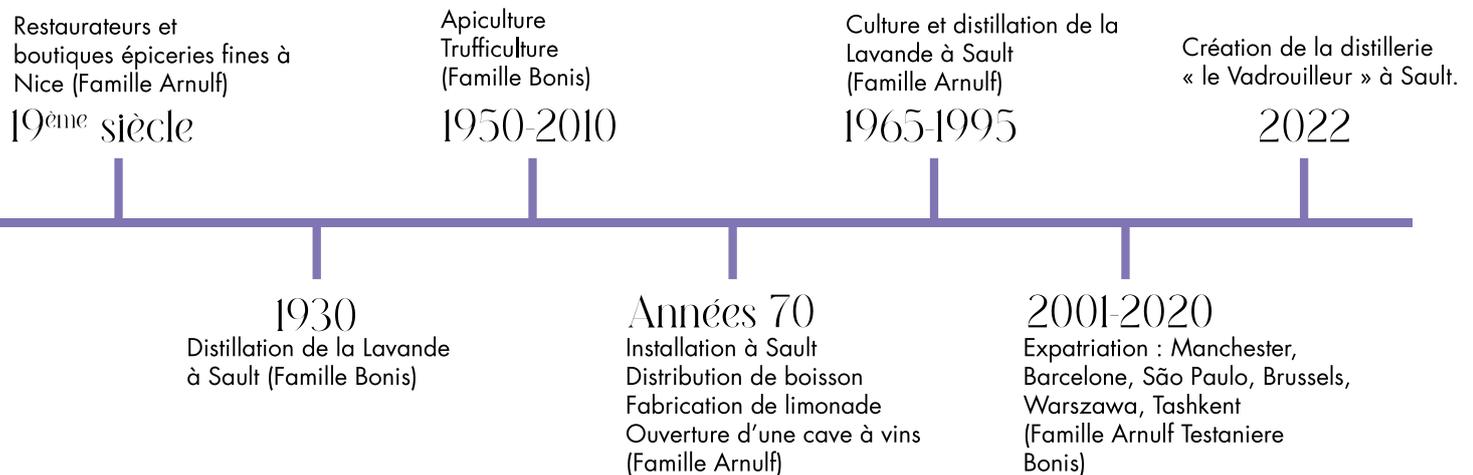
Alors, envie de partir vous aussi en Vadrouille au cœur de la Provence ? Suivez le guide !

Théo Arnulf, le Vadrouilleur



Une histoire

DE VADROUILLEURS



C'est une histoire peu commune qui a permis à Théo de concrétiser ses rêves en 2022. Une histoire de vadrouilleurs de père en fils. Une histoire de passionnés et d'amoureux du terroir. Théo est en effet porté par l'histoire de ses deux familles, maternelles et paternelles, natifs ou Saltésiens d'adoption qui chacune à différentes époques ont cultivé et distillé le trésor de Provence, la lavande.

Du côté maternel, c'est l'arrière-grand-père, Fernand Bonis, puis son fils, Georges, qui ont dirigé tour à tour la distillerie de La Loge. Côté paternel, c'est Lucien Arnulf, le grand-père, venu s'installer à Sault dans les années 60, et Didier, le père, qui ont cultivé des champs de lavande jusqu'en 1995.

L'artisanat a toujours été un point d'ancrage dans cette famille : de marchands de Truffes de Provence réputés (Fernand et son fils Georges Bonis), à la première Cave de Vins fins et de Limonade faite maison (Paulette & Lucien Arnulf, les grands-parents) en passant par la chapellerie de Sault tenue toute sa vie par l'arrière-grand-mère Jeanne Bonis.

Poursuivre cette aventure est apparu comme une évidence à Théo. Parti de France à 6 ans, il suit ses parents expatriés en Europe et en Amérique latine, puis poursuit seul ses expériences à l'étranger dans le milieu hôtelier. C'est à 27 ans qu'il revient donc en France et décide de réhabiliter l'ancienne remise de son grand-oncle et son arrière-grand-père (qui servait à l'époque d'entrepôt de stockage pour l'expédition des plantes, des truffes et du miel) pour héberger son Alambic et son atelier de distillation. C'est le retour aux sources pour lui, l'histoire familiale et entrepreneuriale qui se poursuit avec à cœur l'esprit de tradition et de transmission.

Sault en Provence



Ce village qui a vu 100 ans d'histoires familiales était donc le choix évident pour Théo pour installer sa distillerie. Ces pierres et ces rues qui ont vu tour à tour passer ses ancêtres : cultivateurs, distillateurs, chapeliers, maçons, courtiers en truffe, miel et plantes aromatiques, commerçants de boissons et même garagiste... sont les témoins aujourd'hui du passage de relai avec la nouvelle génération.

La nature sert d'écrin à ce typique village provençal établi sur un éperon rocheux à quelques 700 mètres d'altitude. Il domine une plaine cultivée de lavande, lavandin et petit épeautre. Sault est une des étapes majeures de la route de la Lavande (route de découverte touristique organisée autour des distilleries, champs de lavande et animations estivales liées à la lavande).

La fête de la lavande qui a lieu en son honneur le 15 août est un grand moment où se mêlent défilés de groupes folkloriques et attelages fleuris, concours de coupe de lavande à la faucille et bien sûr expo-vente des produits locaux. À cette occasion, le Vadrouilleur ouvre ses portes aux visiteurs locaux et de passage.

Sault est aussi le point de départ idéal pour découvrir le Mont Ventoux - l'incontournable montagne solitaire au sommet blanc et source des plantes locales que l'on retrouve dans le Gin Mistello - les Gorges de la Nesque, la vallée du Toulourenc, la montagne de Lure, le plateau d'Albion et les villages proches de la Drôme Provençale et des Alpes de Haute Provence. S'ouvrant sur un plateau aux paysages enivrants de couleurs, d'odeurs et de grands espaces, c'est l'endroit parfait pour la pratique de loisirs de plein air en toute saison grâce à son climat vivifiant.

La Citadelle

La Citadelle, maison de la famille Arnulf depuis 3 générations, a été construite à Sault en 1901. Elle a vécu et survécu à de nombreuses fêtes et au passage des ans. Cette maison est l'essence des spiritueux du Vadrouilleur. Des artistes célèbres sont venus y faire la fête et profiter de son accueil chaleureux, on sait que Pierre Ambrogiani, Bernad Buffet et Hugues Aufray ont séjourné ici.



Biographie

Originaire de France, Théo est parti à six ans pour vivre avec sa famille puis seul dans plus de 10 pays différents. Passionné par l'industrie hôtelière, il a obtenu son diplôme de l'École Hôtelière de Lausanne et le WSET niveau 2 (Wine & Spirit Education Trust) puis a travaillé pendant sept ans dans des hôtels en qualité de Food & Beverage Manager.

En 2022, il se forme à la distillation avec le Centre International des Spiritueux (CIDS)^o et revient dans son village natal pour concrétiser son souhait d'indépendance et ouvrir sa propre distillerie, épaulé par ses parents Claire et Didier.

Le Gin Mistello



Philosophie

Les années de voyages et de rencontres de Théo ont enflammé son amour pour les spiritueux de différentes cultures au point que, dès mi-2020, il aspirait à fonder sa propre distillerie. Et c'est à Sault village de ses ancêtres, capitale de la lavande, qu'il décide de concrétiser ce rêve. C'est pour lui une évidence : apporter l'ouverture au monde dans une implantation locale...



Le maquis et les champs de lavande, avec les parfums et les saveurs du Haut Plateau du Vaucluse, l'inspirent pour créer un gin provençal unique en son genre, à base de plantes locales : lavande, sauge, thym, verveine et absinthe – c'est le Gin Mistello.

Son approche est moderne dans un souhait de respecter à la fois la tradition et l'environnement. Mistello ce n'est pas seulement un spiritueux, c'est la poursuite d'une histoire familiale, la mise en avant de liens humains tissés de longues dates avec les producteurs locaux des matières premières, la concrétisation d'un vrai engagement dans le développement durable.

Le produit

Le Gin Mistello est un gin distillé axé sur des herbes botaniques, biologiques et locales, dont l'ingrédient principal est le genièvre. La lavande et l'absinthe viennent compléter l'assemblage mais sont utilisées en petites quantités pour conserver un goût floral élégant sans être entêtant. La verveine, le thym et la sauge apportent des notes aromatiques fraîches et intenses.

La lavande est en directe provenance des champs alentours. Verveine, absinthe et sauge sont fraîchement coupées et séchées dans notre entrepôt. Mistello affirme jusqu'au bout ses racines provençales et sa volonté d'un développement éco-responsable. La bouteille, à la forme élancée et élégante, est fabriquée à partir de verre recyclé, le bouchon est issu de fleurs de lavande compressées.

Le nom *Mistello* est directement traduit du provençal et signifie « spiritueux ». *Mistello* évoque le vent du sud, la gentillesse et jovialité des provençaux, la douceur de vivre du pays bleu. Il incarne parfaitement cet héritage fabuleux, ce terroir unique et l'avenir de cette distillerie engagée et humaine.

Le Gin Mistello affirme jusqu'au bout ses racines provençales et sa volonté d'un développement éco-responsable. La bouteille, à la forme élancée et élégante, est fabriquée à partir de verre recyclé, le bouchon est issu de fleurs de lavande compressées.





Elaboration



Théo utilise un alambic hybride en cuivre qui combine les avantages des alambics traditionnels avec la précision et le contrôle des alambics modernes. Il donne la flexibilité nécessaire pour travailler la qualité et les arômes des produits. Un outil idéal pour la création d'alcools à base de plantes de Provence, aux saveurs authentiques et uniques.

Tous les arômes des plantes sont extraits par macération puis Théo utilise les ressources de l'alambic pour affiner son gin Mistello. Un gin de terroir qui offre un nez floral et un goût doux en bouche, symbole parfait de la Haute Provence.

Les partenaires locaux

La majorité des plantes est fournie par des agriculteurs BIO et locaux, notamment Jean Callot, ami d'enfance de Didier le papa, et la famille Liardet. Tous les autres fournisseurs proviennent de la région, dans un rayon de 50 km. C'est une des bases de la philosophie de Théo, être acteur de la vie et de l'économie locale comme l'ont été ses ancêtres avant lui.

Absinthe : Claire Liardet
Sauge, Verveine, Thym : Guillaume Liardet
Lavande : Jean Callot



Cocktail lovers



Le Gin Mistello se révélera sur des cocktails savoureux et simples dans le respect du produit. Théo a étudié la mixologie lors de ses études et ses voyages, et garde en tête ces moments de partage et ces mélanges de saveurs qui réveillent les sens.

Amis vadrouilleurs, pourquoi ne pas essayer un G&T Smoked Sage by Théo...

Parce que le gin Mistello est naturellement très parfumé par les plantes utilisées dans sa composition, le tonic de ce cocktail typique aide à développer les arômes citriques de la verveine et les arômes de fenouil de l'absinthe.

Le fumage à la sauge apporte les saveurs provençales que l'on retrouve en cuisine et apporte un joli contraste aux arômes fleuris de la lavande.



G&T Smoked Sage

4cl Gin Mistello
7cl Tonic (La French)
Fumé à la sauge sous cloche 20s

