



CHARBON

DISTILLERIE DE MONTAGNE

L'INVENTION D'UN NOUVEL ALCOOL

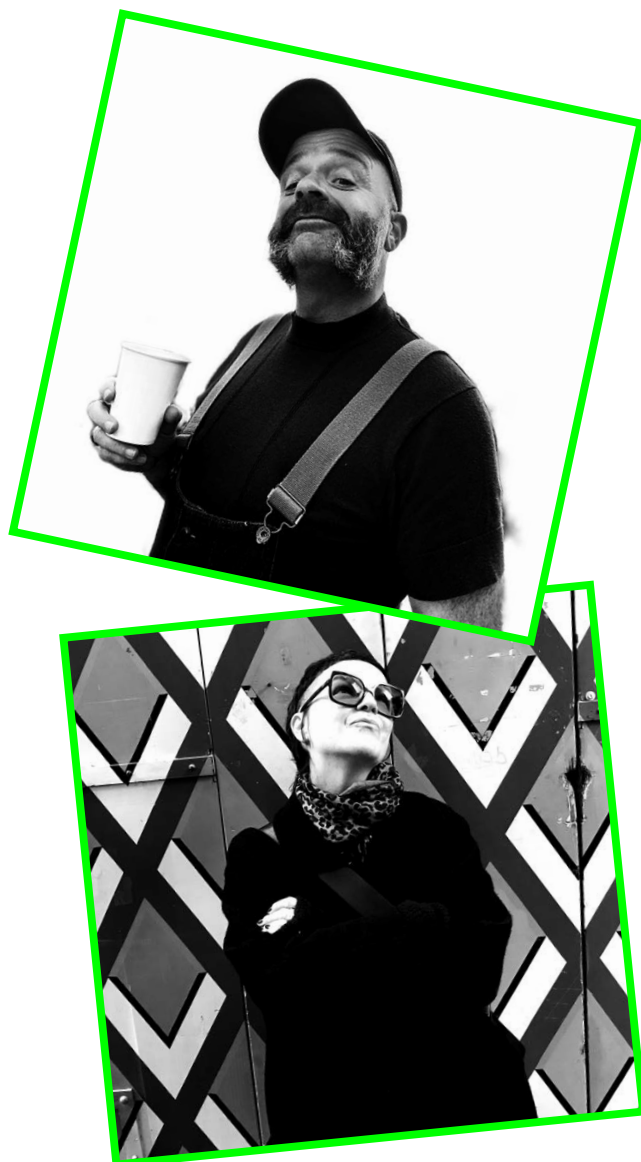
Perchée sur les hauteurs des Monts du Lyonnais, la **DISTILLERIE CHARBON** est née de l'envie d'explorer, d'essayer et d'inventer de nouveaux spiritueux sur la base d'ingrédients singuliers et de techniques inédites.

Après cinq ans de recherche et de tests pour parvenir à mettre au point leurs recettes, Stéphanie et Samuel commercialisent leur première cuvée en 2024 proposant une gamme de trois alcools : le Grillé, le Fumé, le Brûlé, premiers spiritueux de sésame.

Une petite révolution qui fait mouche sur le marché des spiritueux largement dominé par la consommation de whisky, vodka ou gin, mais en quête de nouveautés de qualité. En marge des sentiers volatils des gros distributeurs, cavistes, bars à cocktails et tables étoilées ont déjà été conquis par leurs spiritueux.

La **DISTILLERIE CHARBON** est avant tout un lieu de création qui, tout en gardant une taille artisanale et une petite production, continue ses recherches de recettes originales.

Ce nouvel alcool qui se boit en cocktails, mais surtout seul ou en accompagnement d'un plat singulier, pourrait très vite conquérir l'international, notamment les USA où la distillerie compte déjà de nombreux admirateurs et au Japon, où le sésame est très utilisé en cuisine.



UN PARI, PAS SI FOU

En 2024, 31% des Français consomment des cocktails et 21% des spiritueux purs. Même si la tendance générale est à une diminution de la consommation d'alcool en France, les spiritueux restent populaires. Alors que les Français de plus de 45 ans se tournent volontiers vers des spiritueux pour l'apéritif, les plus jeunes ont davantage tendance à consommer les spiritueux en cocktail lors de soirées. En termes de ventes, les spiritueux et liqueurs représentaient un chiffre d'affaires total de plus de 4,1 milliards d'euros en 2024. Les alcools de la **DISTILLERIE CHARBON** offrent une alternative bienvenue aux grands classiques, whisky, gin, vodka, tequila ou rhum. Ils se dégustent seuls ou en cocktail, et sont déjà présentés dans les cavistes et bars les plus exigeants.



L'HISTOIRE DE L'ALCOOL DE SÉSAME

« Citadins et habitant Paris depuis de nombreuses années, nous nous sommes trouvés un jour dans l'Aubrac, sur un chemin enneigé, face aux traces laissées par une meute de loups. La violence de notre éloignement du monde sauvage nous a saisi, et l'idée est née de déménager loin de la ville ».

C'est de cette scène vaguement Lynchienne que naît l'histoire de la **DISTILLERIE CHARBON**.

En 2020, Stéphanie et Samuel s'installent au sommet des Monts du Lyonnais, dont Samuel est originaire, avec l'envie de changer d'activité professionnelle pour "faire quelque chose de nos mains". Et c'est dans cet environnement naturel inspirant que l'idée prendra forme.

Amoureux de l'Ecosse et de ses whiskys, ils ont décidé de créer une distillerie, avec le souhait de travailler des arômes fumés et tourbés. Écosystème en danger et qui doit dorénavant être protégé, ils ont dès le départ cherché comment obtenir ces arômes sans l'usage de la tourbe.

Samuel et Stéphanie ont toujours été attirés par des palettes de goûts fumés, grillés, intenses, gras, salés... En choisissant de travailler à partir du gras plutôt que du sucre (le sésame contient 40 à 50% de lipides et permet de capter des saveurs toastées et fumées), ils obtiennent un résultat proche du whisky, mais qui développe une palette aromatique inédite.

Aujourd'hui ils vous proposent trois alcools inédits : le Grillé, le Fumé, le Brûlé, en vente dans la boutique en ligne, à la distillerie sur rendez-vous, et chez les meilleurs cavistes.

Demain, d'autres créations viendront élargir cette gamme de spiritueux à base de sésame.

CHARBON ?

La distillerie se démarque par la création d'un alcool unique au monde, il lui fallait donc un nom et une identité visuelle forte. Le nom de Charbon est né de l'idée de fumé. C'est un nom qui sonne bien, il contient le mot "bon", ce qui est le cas de ces alcools. Par ailleurs, située entre Lyon et Saint Etienne, la distillerie se trouve sur un site d'où le charbon est extrait dès le XIII^e siècle.

L'univers visuel des bouteilles est très singulier et reconnaissable. Il est lié à la part sauvage des campagnes qui entoure la distillerie. « Les animaux qui figurent sur nos bouteilles sont ceux que nous avons pu rencontrer lors de nos longues balades et qui nous ont chaque fois impressionnés par leur vitalité, leur sauvagerie et leur absence de peur face à nous ».



UNE DÉMARCHE ENGAGÉE

Ici, tout est fait sur place : travail du grain, macération, distillation, assemblage, embouteillage. Tout est bio et presque entièrement local, sans désespérer d'arriver à cultiver du sésame en France !

De la sélection des céréales, qui apportent saveur et délicatesse, au vieillissement, en passant par la macération et la distillation, chaque étape est essentielle à la qualité de ces spiritueux inspirés. C'est pourquoi ils réalisent chacune d'entre elles selon un savoir-faire qui allie tradition et innovation, avec des producteurs d'exception, et en privilégiant au maximum les ingrédients locaux.

Samuel et Stéphanie ont fait les choix les plus écologiques possibles.

Ils utilisent moins d'eau, grâce à un circuit fermé de refroidissement, et moins d'électricité grâce à un alambic en acier isolé. Leurs recettes permettent par ailleurs d'obtenir des goûts tourbés sans endommager les écosystèmes fragiles des tourbières en danger...



LA GAMME

Le Grillé, le Fumé ou le Brûlé sont disponibles en ligne, sur le site www.distillerie-charbon.com. Ces trois boissons spiritueuses au sésame sont élaborées à la main dans une distillerie de montagne artisanale. Pour une dégustation optimale, laissez-les reposer dans votre verre une minute, afin que le nez du sésame s'intensifie, avant de l'apprécier à l'apéritif, avec un repas, en digestif ou en cocktail.



Un goût de sésame torréfié, rond et généreux.

Le sésame est grillé à petit feu pour développer d'épatants arômes, ronds et généreux. Le Grillé se rapproche de la douceur d'un bourbon, mais avec un intense et moelleux goût de sésame.



Un bel équilibre entre la douceur du sésame et un braisé gourmand.

Le sésame est grillé puis fumé, pour développer de gourmands arômes braisés. Le Fumé est équilibré, avec une forte présence d'arômes fumés et un vrai goût de sésame.



Une intensité boucanée qui n'a rien à envier aux whiskies les plus tourbés.

Le sésame est consciencieusement fumé, pour développer d'envoûtants arômes boucanés. Le Brûlé offre une expérience proche des whiskies écossais tourbés, avec une pointe de sésame.

Au printemps, la DISTILLERIE CHARBON va lancer deux nouveaux produits : Le Sucré et Le Flambé, proches de liqueurs (avec moins de sucre). Le Sucré présente de gourmands arômes caramélisés, tandis que le Flambé développe d'insolites arômes, suaves et charbonneux.



QUELQUES IDÉES DE COCKTAILS

Stéphanie et Samuel ont à cœur de solliciter les meilleurs mixologues pour créer des recettes de cocktails à partir de leurs alcools de sésame. De ces collaborations sont nées des mélanges exclusifs.



LE COSMO DES AMIS

4 cl de Fumé ou de Grillé
2 cl de Cointreau
2 cl de jus d'hibiscus ou de cranberry non sucré
1 cl de jus de citron vert
1 pincée de piment fumé

Shaker avec de la glace et verser dans un verre à cocktail.
Saupoudrer d'une petite pincée de piment fumé.

MOJITO SÉSAME

4 cl de Grillé
1/2 citron vert frais
8 feuilles de menthe fraîche
2 cl de sirop de canne
Eau gazeuse

Dans un verre à Mojito, disposer 6 à 8 feuilles de menthe entières, ainsi que le 1/2 citron vert coupé en dés. Ajoutez du sucre de canne, et pilez le tout. Ajoutez le Grillé et de la glace pilée. Allongez votre cocktail avec de l'eau gazeuse. Mélangez à l'aide d'une cuillère avant dégustation.





BLOODY SÉSAME

4 cl de Fumé
12 cl de jus de tomate
1/2 cl de jus de citron
Quelques gouttes de Tabasco
1 Pincée de sel de céleri
1 Pincée de poivre

Mélanger le Fumé, le jus tomate, le jus de citron et le Tabasco.
Verser dans un verre avec un glaçon et assaisonner.
Rajouter une branche de céleri.

HAUTS PLATEAUX

5 cl de Brûlé
2 cl de Mezcal légèrement fumé
1 cuillère à café de miel des montagnes liquide
1 trait d'Angostura bitter

Mélanger l'ensemble avec des glaçons (éviter le shaker)
Verser en filtrant dans un verre Tumbler sur un gros glaçon
Presser un zeste de citron et un zeste d'orange avant de servir



ILS ONT CHOISI LES ALCOOLS CHARBON

On trouve les alcools de la **DISTILLERIE CHARBON** chez les meilleurs cavistes (**Les Grands Alambics** à Lyon), dans des restaurants gastronomiques (**Yam'Tcha** à Paris) ou sélectionnés par le Fooding (**Kushikatsu Bon** à Paris, **Sapna** et **Kuro Goma** à Lyon), dans les bars à cocktails de qualité (**Chimère** à Saint Etienne) et dans les épicerie fines.

« *De précieux sésames, des spiritueux inédits* »

(Les Grands alambics)

SIRH+ LYON STAND 2.2H148

CONTACTS

Pour toute demande d'interviews, de photos, de dégustation... Contactez-nous !

DISTILLERIE CHARBON

92 rue Pasteur - 69 590 Saint-Symphorien-sur-Coise +33 4 78 86 92 64

Samuel Grange : +33 6 81 84 90 66 - samuel@distillerie-charbon.com

Stéphanie Grange : +33 6 88 27 35 25 - stephanie@distillerie-charbon.com

Instagram distillerie.charbon - www.distillerie-charbon.com

