

Découvrez le

PASTIS D'OUessant

Recette exclusive
inspirée par la flore locale de l'île dont
le fenouil sauvage,
le fenouil marin et
la bruyère.

Plantes et épices bio.
Une jolie robe dorée,
un nez vif et aromatique,
une bouche longue, fraîche et épicée.

A déguster en apéritif allongé de 4-6 fois
son volume d'eau fraîche,
ou pur en digestif. 46%vol. 50cl



LA DISTILLERIE D'OUessant



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE - A CONSOMMER AVEC MODERATION

La Distillerie d'Ouessant est née en 2016 de la rencontre passionnée de l'île d'Ouessant et de l'évidence que de son sol balayé par les embruns et de son eau, une boisson unique pouvait pour la première fois y être produite, le whisky. Comptant jadis plus de 100 moulins, les plantations d'orge qui s'y trouvaient ont inspiré le sens de ce projet.

L'alambic en cuivre remplira les fûts de whiskies océaniques, commercialisés en 2026.

Du travail de l'orge, des épices et des herbes est d'abord née **la gamme de bières HEIZ** : blonde, ambrée, blanche et IPA.



Le Pastis le plus à l'Ouest en Finis Terrae est fabriqué de façon artisanale en pleine Mer d'Iroise selon une recette inspirée de la flore locale dont le fenouil sauvage, le fenouil marin et la bruyère qui tapissent l'île. Les épices et plantes utilisées dans la production de notre pastis sont certifiées bio.

Sa jolie robe dorée, son nez vif et aromatique et sa bouche longue, fraîche, épicée et florale, en font un apéritif de qualité, soit allongé d'eau fraîche de 4-6 fois son volume, soit en cocktail, ou encore pur en digestif.

Notre Pastis de l'île d'Ouessant 46%vol 50cl a été récompensé de la **Grande Médaille d'Or 2023 au Concours Mondial de Bruxelles Spirits Selection 2023**, parmi plus de 2500 spiritueux du monde.



LA DISTILLERIE D'OUessant

Kernigou, 29242 Ouessant

SAS au capital de 104.000 euros - RCS BREST 822 845 582

SIRET 822 845 582 00029 - TVA FR54 822 845 582

Agrément FR021003N9632 - APE 11.01Z

Contact commercial

Clément Nageotte

Président

clement@ladistilleriedouessant.com

06 11 53 34 33

Retrouvez la Distillerie d'Ouessant sur

www.ladistilleriedouessant.com



Instagram [ladistilleriedouessant](https://www.instagram.com/ladistilleriedouessant)



video - Le Télégramme - 15 juillet 2022

Motivée par la création d'emplois pérennes à l'année sur l'île, la production de La Distillerie d'Ouessant est assurée par Joëlle et Mathilde, perpétuant la tradition de « l'île aux femmes », tant elles jouaient un rôle important pour l'île lorsque les marins étaient en mer.

[Découvrez le portrait de Joëlle, responsable de production](#)



Engagée dans la transition énergétique de l'île - non raccordée aux réseaux du continent-, la production de La Distillerie d'Ouessant a été conçue « comme sur un bateau » pour optimiser ses process. Elle utilise un alambic à chauffe 100% électrique, et utilise des process de récupération maximale des calories et de l'eau, afin de préserver les ressources de l'île.



La Distillerie d'Ouessant s'est abritée des tempêtes océaniques dans une ancienne caserne du XIXe siècle, entièrement rénovée. Sa toiture photovoltaïque alimente le réseau électrique de l'île.



La Distillerie d'Ouessant est aussi engagée pour l'économie circulaire et le réemploi des bouteilles.

Les commerces de l'île sont livrés dans des contenants réutilisables des centaines de fois, sans suremballage.

Les consommateurs sont aussi invités à rapporter les bouteilles aux points de vente sur l'île, elles sont ensuite collectées, lavées et réutilisées pour un prochain lot.



La Distillerie d'Ouessant est « labellisée » par l'association [Savoir-Faire des Iles du Ponant](#), au service du développement économique durable sur les îles du pourtour de la Bretagne.



SAVOIR-FAIRE
DES ÎLES DU PONANT