



Les boissons peuvent se déguster seules. Certaines peuvent être un ingrédient de cocktail. En entrée de gamme, on retrouve un trio de Kastis®. La distillerie Al Kapone ou remplacer la crème de fruit dans un kir classique ou pétillant. Photo Progrès/Gaëlle RICHE propose également un gin, le Kapone. Photo Progrès/Gaëlle RICHE

AIN

# Distillerie Al Kapone : des saveurs à déguster de l'apéritif au dessert

Maëlle et David ont commercialisé leurs premières bouteilles, il y a maintenant un an. À la carte menu : onze boissons spiritueuses originales conçues, dès que c'est possible, avec des fruits et plantes cueillies en pleine nature dans l'Ain.

C'était il y a un an. Un an tout juste que la distillerie Al Kapone a commercialisé ses premières bouteilles. Après la concrétisation par David et Maëlle du projet auquel ils aspiraient depuis longtemps : lancer leur gamme de boissons spiritueuses. « On ne voulait pas faire du traditionnel. L'idée est de proposer des produits qui ne se font pas déjà, qui bousculent les codes et avec un goût neuf », expliquent-ils.

Dès les débuts, ceux qui ont installé leur distillerie chez eux à Bohas, dans le Revermont, ont présenté onze boissons différentes. Il y a par exemple un trio d'anisés baptisé Kastis®, des boissons plus fruitées comme le Klassic à la mûre sauvage et même un gin appelé tout simplement Kapone. « Dans l'Ain, cela répond à une demande, il y a une tendance autour des boissons anisées et du gin. Outre leur usage en tant que boisson à déguster seule, en apéritif ou en digestif, les breuvages Al Kapone peuvent accompagner un plat ou un fromage, se marier dans un cocktail, avec un vin ou bien dans une sauce. On peut aller de l'apéro au dessert, les possibilités sont multiples », souligne David.

Toutes les boissons spiritueuses Al Kapone ont la particularité d'être très peu sucrées, elles ne con-



Maëlle et David ont lancé leur distillerie, à Bohas, dans le Revermont. Les premières bouteilles de leurs boissons spiritueuses ont été commercialisées il y a un an, en novembre 2021. Photo Progrès/Gaëlle RICHE

tiennent ni huiles essentielles ni arômes naturels ou colorants. « Ce qui ressort, goût ou couleur, n'est issue que des plantes et des fruits. » Elles sont conçues avec des produits ramassés en pleine nature dans l'Ain ou certifié bio, si jamais le duo ne peut le collecter lui-même ou s'il ne se trouve vraiment pas en France, comme la datte. « On tâche de sourcer de plus en plus en local. Le but est aussi de valoriser le Revermont et plus largement l'Ain, département qui compte peu de distilleries », indique encore Maëlle. C'est ainsi que certaines saveurs sont 100 % aindinoises comme le

Kalin. Le gin, « qui revient à la mode », est notamment obtenu grâce aux baies de genévrier cueillies en pleine nature. « Il a donc ses aromatiques propres, il reflète le terroir du Revermont, le met en valeur. »

## « Valoriser le Revermont et plus largement l'Ain »

Si Kapone le gin ou les Kastis® peuvent se produire toute l'année, les distillateurs sont dépendants de la cueillette et des saisons pour d'autres de leurs boissons. Les châtaignes ne se ramassent pas toute l'année, les mûres ou le cynorho-

don (baie de rosier sauvage) non plus. Certaines saveurs, victimes de leur succès, sont donc en rupture de stock. Elles seront de retour dans un an.

« On avait démarré avec une petite production, confie David. On va finir l'année autour de 2000 bouteilles. On avait environ 500 à 600 de chaque référence. L'objectif sera de doubler. On ne veut pas partir sur quelque chose de démesuré mais être en mesure d'avoir du stock de chaque toute l'année. On va ajuster selon les saisons. » Il ne suffit pas non plus d'avoir réuni tous les ingrédients : derrière, il y a

## À boire et à cuisiner

Selon les saveurs, les spiritueux Al Kapone peuvent se boire à différents moments du repas, en accompagnement d'un plat. La boisson Kanaïlle ira par exemple très bien avec un gigot d'agneau, du fromage de chèvre et même du foie gras. Kastagne, pour sa part, se marie bien aux desserts. Aux quatre coins du département, plusieurs chefs aindinois ont déjà adopté les breuvages Al Kapone. On les retrouve à leur carte en apéritif ou en digestif, mais on les note aussi comme ingrédients dans l'élaboration de certains plats. Des collaborations avec un chocolatier ou même un boulanger devraient aussi voir le jour. « Les partenariats, c'est enrichissant humainement et pour la partie créativité. On associe les savoir-faire. Les produits ont une 2<sup>e</sup> ou une 3<sup>e</sup> vie, en plus de leur vie de boisson », estime David et Maëlle. Pour ce qui est de créer de nouvelles boissons, les idées ne manquent pas et toujours avec des produits cultivés dans l'Ain : le safran, le piment de Bresse de Val-Revermont et même l'ortie.

le temps de la macération puis de la distillation. « Une production plus longue mais plus fine et intense en goût. »

Gaëlle RICHE

Distillerie Al Kapone, 27, En Char-net à Bohas (Ain) ; distillerie-alkapone.com ; l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

## REPÈRES

### Les 11 boissons et quelques suggestions d'utilisation

- Trio de Kastis® : le Kastis® 01, un anisé de l'Ain. Deux pour l'apéro, le réglissé et le classique. Le fruité est un anisé de digestif.
- Kapone le gin : un vrai gin London dry. À consommer sec. Il est aromatique et doux.
- Les 3 Klassic : rosier sauvage (aux baies de rosiers sauvages = cynorhodon) ; mûres sauvages ; verveine.

né(s). Se boivent seuls, en cocktail ou en kir pour les deux premiers.

- Kastagne : châtaignes, figues, café. Se boit seul ou avec du champagne ou du cerdon en cocktail.
- Kalin : roses et fleurs d'acacia. Un produit 100 % aindinois. Avec du cerdon, donne un apéritif local et festif !
- Karmin : mûre, verveine, menthe. Se boit seul, avec ou sans glaçon. Peut aussi se boire en kir.
- Kanaïlle : dattes, cumin et

macis. À boire frais ou à température ambiante. Pour chaque boisson, l'utilisation est différente. Les possibilités varient d'une recette à l'autre. Elles s'utilisent aussi en cuisine.

### Une formation en Bretagne

Maëlle et David se sont formés en Bretagne, avec un ami, Étienne Jacques de la distillerie Moby Dick, à Plogoff (Finistère). Il s'agit d'un ancien brasseur et distillateur aindinois. Au cours des mois qui

ont précédé la commercialisation, Maëlle et David ont testé des recettes. Ce sont eux qui les ont entièrement imaginées. Ensuite, ils ont monté un local et ont obtenu l'agrément des Douanes (obligatoire) qui sont venues visiter les installations. Lorsqu'ils l'ont obtenu, ils ont commandé l'alambic et ont pu démarrer vraiment l'aventure.

### Où les trouver ?

La vente directe, à la distillerie à Bohas, en prenant rendez-vous avant. Dans des bouti-

ques de Bourg-en-Bresse, Meximieux, Châtillon-sur-Chalonne, Miribel, Montagnat... Lors d'événements comme des salons de la gastronomie. Des prochaines semaines, Maëlle et David seront à Beynost, les 2 et 3 décembre, à Meillonas au marché de Noël le 4, à Péruges au marché de Noël les 10 et 11, au marché des produits d'exception lors de la Glorieuse de Bresse à Bourg le 16, à Ambronay au marché de Noël, le 18...