

L'Indépendant, 17/11/25

Une distillerie artisanale au cœur de la gare internationale de Latour-de-Carol



Antoine et Emmanuelle Delouhans ouvriront leur microdistillerie en 2026 dans la gare internationale d'Enveitg – Latour-de-Carol. - Frédérique Berlic

Déjà engagés dans la production confidentielle de vermouths et de liqueurs, Antoine et Emmanuelle Delouhans prévoient d'ouvrir, courant 2026, leur Distillerie Porte 40 au sein même de la gare internationale de Latour-de-Carol – Enveitg. Un projet ambitieux qui ancre un peu plus leur attachement à la Cerdagne.

Depuis presque 10 ans, Antoine et Emmanuelle Delouhans ont emménagé dans la commune. Antoine, cheminot a été muté à la gare d'Enveitg – Latour-de-Carol. Lui et sa femme Emmanuelle, illustratrice, ne repartiront plus de la région. Ils ont en commun la passion de l'élaboration de boissons. *"L'idée de la microdistillerie est née d'un ras-le-bol face au coût du bien manger et du bien boire, raconte Emmanuelle. J'ai commencé par créer un potager pour produire mes légumes et mes plantes aromatiques sur une parcelle que l'on aimerait acheter. De fil en aiguille, on s'est dit qu'on pourrait canaliser cette énergie dans un projet plus ambitieux".* Sur cette parcelle mise à disposition, ils prévoient aussi de planter des arbres fruitiers, *"nous sommes également en train de signer une convention avec le PNR pour faire des cueillettes de genévrier, cynorhodon, prunelle afin de mettre en valeur les produits locaux".*

Des partenaires cerdans viendront compléter l'approvisionnement lorsque certaines récoltes feront défaut. Leur démarche : valoriser les ressources du

territoire et retrouver l'esprit originel des recettes historiques de gin, whisky ou autres alcools traditionnels. Leur marque, L'EauTAntique, illustre cette volonté de renouer avec les fondements des spiritueux. *"Nous sommes même preneurs de suggestions sur des liqueurs de montagne oubliées !"*, disent-ils.

Une collecte participative
pour financer les alambics

Pour l'heure, Antoine et Emmanuelle proposent déjà une petite gamme de macérats : vermouth rouge et blanc grâce à un partenariat avec la cave l'Étoile de Banyuls et une liqueur de café. La production de spiritueux, gin, absinthe blanche, whisky, liqueurs de noisettes, de fruits, débutera au printemps 2026. *"Le whisky demandant plusieurs années de vieillissement, nous aimerions travailler l'alcool de grain pour proposer un Moonshine"*, ajoute Antoine. À Enveitg, leur nouveau local loué à la SNCF, (ouverture prévue début juin-juillet 2026), s'installera dans l'ancien buffet de la gare. Après des travaux incontournables, des alambics en cuivre chauffés au gaz y prendront place. Antoine et Emmanuelle vendront leur production, mais aussi des produits locaux. *"C'est important de redonner vie à ce lieu, en complément du restaurant de la gare ou de l'office de tourisme ouvert cet été par l'intercommunalité Pyrénées-Cerdagne"*. S'ils ont sollicité des aides publiques, le couple a également lancé une cagnotte participative afin de financer au moins un alambic et d'anticiper les premières distillations avant l'ouverture de la Distillerie Porte 40 et leur marque L'EauTAntique. Une manière, aussi, d'associer les habitants et les amateurs de spiritueux à cette aventure singulière, enracinée dans le territoire cerdan.

Cagnotte participative Ulule : <https://fr.ulule.com/distillerie-porte-40>.