

La Distillerie Porte 40 d'Enveitg a son local et... ses alambics !



Antoine et Emmanuelle Delouhans ont ouvert leur micro-distillerie dans la gare internationale d'Enveitg-Latour-de-Carol. L'Indépendant - Frédérique Berlic

[Ajouter aux sources préférées sur Google](#)

Depuis quelques semaines, la boutique Distillerie Porte 40 a ouvert ses portes à la gare. Emmanuelle et Antoine Delouhans fabriquent et vendent leurs productions, des vermouths et liqueurs et, depuis une semaine, du gin, sous leur marque L'EauTAntique.

Nous avons rencontré Antoine et Emmanuelle Delouhans en novembre dernier. Le couple, installé à Latour-de-Carol nous avait alors présenté leur activité de production de macérats : liqueur de café, vermouth rouge et blanc fabriqués à la maison sous la marque L'EauTAntique. Leur projet, ouvrir leur micro-distillerie dans un local loué à la SNCF, installé dans l'ancien buffet de la gare.

Quelques mois plus tard, la boutique Distillerie Porte 40 a ouvert ses portes. *"Nous avons énormément travaillé pour aménager le lieu et enfin, nous sommes d'un projet à une réalisation concrète où nous produisons et vendons sur place".* Dans la boutique, ils proposent certes leurs produits mais aussi d'autres d'artisans en dépôt-vente : des tisanes, des tartinables, bières locales, des apéritifs de bureau, des cafés de spécialité, des petits objets, des décorations en bois du Train jaune, des tabliers et torchons faits à la main... *"L'idée est vraiment de valoriser le travail des artisans de la région, dont*

certains ne sont pas distribués ailleurs. L'accueil des voyageurs et des habitants a été très chaleureux. On sent que les visiteurs aiment retrouver un lieu vivant à la gare". Tout un état d'esprit enveloppe le lieu. "L'important est de créer un vrai lieu de vie et d'échanges. Depuis l'ouverture, les gens viennent, discutent, restent. On veut que ce soit chaleureux et accessible".

Valoriser les ressources du territoire

Mais c'est bien sûr le côté production qui intéresse. Trônent dans la pièce centrale, deux magnifiques alambics hydrauliques en cuivre flambant neufs. Des projets et des recettes à foison les attendent. *"Pour l'automne, on va continuer avec de l'absinthe et du pastis. On prévoit aussi des liqueurs de noisette et divers fruits, en fonction des récoltes saisonnières. À moyen terme, notre objectif, c'est de démarrer la production de whisky. Il devra vieillir trois ans minimum en cave avant d'être commercialisé".* Leur démarche : valoriser les ressources du territoire et retrouver l'esprit originel des recettes historiques de gin, whisky ou autres alcools traditionnels. Grâce à une convention avec le PNR et la commune de Latour-de-Carol, ils ont obtenu l'autorisation de cueillir certaines baies et plantes sur des parcelles précises. *"Nous essayons également d'étendre notre réseau, de travailler avec les maraîchers Dimitri et Philippe à Estavar pour semer les variétés locales, mais aussi avec des herboristes comme Kerétania. Pour les liqueurs de noisettes, un torréfacteur local, Aurinko prépare spécialement les noisettes. Le circuit ultra-court est privilégié".* Ils rêvent de revisiter des traditions oubliées des eaux-de-vie de pommes ou de poires avec la variété Louise Bonne de Cerdagne et de créer des digestifs à base de plantes en restant fidèles aux racines locales, *"pourquoi ne pas élaborer une liqueur de couscouil ?"* À moyen terme, une liqueur de noix avec des fruits ramassés à Llo et au Musée de Cerdagne à Saint-Léocadie sera disponible pour Noël. Mais pour l'heure, la nouveauté est la commercialisation d'un gin concocté à base de baies de genièvre et aromatisé de coriandre, zestes d'agrumes, et de cynorhodon, cueilli l'année dernière en prévision. Le cœur du projet est la naturalité et la tradition, et remettre la main sur des recettes authentiques. Surtout, de la tradition à l'innovation, leur ambition est de faire de chaque bouteille un concentré de Cerdagne !