

[ACCUEIL \(/\)](#)[PME - RÉGIONS \(HTTPS://WWW.LESECHOS.FR/PME-REGIONS/\)](https://www.lesechos.fr/pme-regions/)

ACTUALITÉ DES PME

A Grasse une distillerie de Gin surfe sur l'image du parfum

LES ECHOS | Le 05/03 à 10:05



A Grasse une distillerie de Gin surfe sur l'image du parfum - Comte de Provence

Le gin Comte de Provence fabriqué à Grasse veut conjuguer les techniques d'extraction traditionnelles de la parfumerie et de distillation.

Grasse s'est imposée comme la capitale du parfum, deviendra-t-elle celle du gin ? Une distillerie, Comte de Grasse, vient de s'y installer sur une friche industrielle qui hébergeait autrefois, dans la vieille ville, la parfumerie Roure. Sa première cuvée,

44°N (pour 44 degrés nord, la latitude de Grasse), est déjà chez les cavistes et proposée dans les meilleurs hôtels et restaurants de la Côte d'Azur depuis fin 2018.

Conjuguer les techniques d'extraction traditionnelles de la parfumerie et des technologies de distillation innovantes pour créer une gamme de spiritueux haut de gamme, c'est le pari de Bhagath Reddy, fondateur de Comte de Grasse. Ce natif de l'Inde, après une première carrière professionnelle dans le secteur de la mode, a décidé de poser ses alambics à Grasse en 2017 et d'y créer son entreprise.

Distillation sous vide

Pour les baies de genévrier, indispensables à la fabrication du gin, c'est le cade, spécifique à la Provence, qui est utilisé, associé aux pétales de rose centifolia, au jasmin, au mimosa ou à l'immortelle, cueillis sur les hauteurs du pays grassois. « *Près de 80 % de la vingtaine d'ingrédients du 44°N ont été fournis par des producteurs locaux, et nous avons bien sûr puisé l'eau à la source de la Foux, réputée pour sa pureté* » insiste Bhagath Reddy.

À LIRE AUSSI

Pourquoi les français se sont mis à produire vodkas et gins premium
(<https://www.lesechos.fr/pme-regions/actualite-pme/0600810612069-pourquoi-les-francais-se-sont-mis-a-produire-vodkas-et-gins-premium-2249677.php>)

La Champagne, l'autre pays de la vodka (<https://www.lesechos.fr/pme-regions/actualite-pme/0600782716905-la-champagne-lautre-pays-de-la-vodka-2249676.php>)

L'entrepreneur s'est appuyé sur l'Institut Erini, laboratoire de l'université Côte d'Azur, déjà partenaire des parfumeurs, pour mettre au point un module à ultrasons afin de réduire la durée de macération en cuve. La distillation sous vide permet d'abaisser le point d'ébullition et de préserver les saveurs, une extraction

supercritique au CO2. Le flacon est couleur bleu Klein, aussi soigné qu'une bouteille de parfum. Après le gin, Comte de Provence va se lancer dans la production de rhums parfumés et de whisky. Un partenariat a été passé avec un agriculteur de Valderoure pour la culture de l'orge.

En 2020, la distillerie sera opérationnelle pour produire les différentes gammes de spiritueux commercialisés en ligne ou chez les cavistes et proposés aux bonnes tables en France et dans différents pays européens. « *Nous allons investir entre 5 et 6 millions d'euros pour finir d'aménager et d'équiper notre site de production et l'équipe, 5 personnes en 2019, sera étoffée pour atteindre une quinzaine de salariés en 2020* », détaille le chef d'entreprise. Plus d'un millier de bouteilles du 44°N (au prix de 75 euros les 50 cl) ont été vendues en quelques semaines à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Christiane Navas

Correspondante à Nice