

Pratiquer le Spiritourisme pour découvrir l'Auvergne !

SPIRITOURISME : LE PATRIMOINE RÉGIONAL AUTREMENT

A la croisée de l'authentique et de la nouveauté, le spiritourisme est **une activité touristique en plein essor qui attire plus d'un million de visiteurs** chaque année. **Une façon inédite de parcourir la France, de découvrir un savoir-faire ancré dans le patrimoine économique et culturel de nos régions.** La rencontre d'hommes et de femmes passionnés par leur métier, entre tradition et innovation, le temps d'un week-end à deux, d'escapades entre amis ou des vacances.

En France, 200 entreprises productrices de spiritueux et adhérentes de la Fédération Française des Spiritueux, implantées dans 23 régions (y compris les départements d'outre-mer), élaborent pas moins de **46 spécialités, issues des productions agricoles et végétales régionales.** Autant de témoins d'un savoir-faire unique de notre pays et de l'art de vivre à la française. **Cette richesse, les producteurs ont à cœur de la partager : plus de 100 sites ouvrent leurs portes** au public pour une découverte de l'élaboration des spiritueux où chaque étape suscite la curiosité.

REDECOUVRIR L'AUVERGNE

Poumon vert de notre pays, parsemée de lacs et de volcans, l'Auvergne recèle un patrimoine végétal exceptionnel. Nombreux sont les fruits qui y poussent à l'état sauvage: cassis, châtaigne, framboise, genévrier, myrtille, noix, prunelle sont à l'origine des nombreuses liqueurs et crèmes de fruits.

La **gentiane**, boisson spiritueuse typique de la région, est élaborée à partir des racines de la gentiane d'Auvergne, fleur sauvage de montagne.

L'Auvergne est également réputée pour sa liqueur de verveine.

Les racines de gentiane et les feuilles de verveine macèrent ensuite dans de l'alcool neutre entre 2 et 9 mois. L'étape suivante est la distillation pendant laquelle sont ajoutés, selon la liqueur, plantes, fruits ou baies de genièvre.

Après distillation, certains distillats de gentiane sont mis à bonifier en foudres de chênes. Quant à la liqueur de verveine, mélangée à du miel, du sucre, du cognac, ... elle devient la Verveine Verte, Jaune, Extra 5 Ans ou 10 Ans d'Age, ensuite entreposée dans un chai de vieillissement le temps nécessaire à sa bonification.

AGENDA - À ne pas manquer

L'été, les récoltes de fruits battent leur plein en Auvergne. C'est la saison du cassis, des framboises et aussi de la gentiane.

À l'automne et jusqu'à l'hiver, c'est au tour des châtaignes, des noix et de la verveine d'être à l'honneur.

Une nouvelle occasion d'aller à la rencontre des producteurs.





EN PRATIQUE

Ils partagent leur passion et leur savoir-faire

Distilleries, producteurs et musées invitent, au travers d'une expérience inédite, à redécouvrir les trésors de la région.

AVEZE

5, rue de la Gentiane 15400 Riom-es-Montagnes -
Tél. 04 71 78 03 04 - Fax. 04 71 78 07 24 - www.aveze.com

LES BURONS DE SALERS

Route du Puy Mary 15140 Salers - Tel. 04 71 40 70 71 -
Fax. 04 71 40 70 71 - www.buronsdesalers.fr

VERVEINE DU VELAY PAGES

RN88 sortie ZI Blavozy Saint-Germain-Laprade 43001 Le-Puy-en-Velay cedex - Tél. 04 71 03 04 11 - Fax. 04 71 03 53 54 -
www.verveine.com

BIEN PRÉPARER SES VISITES

www.spiritourisme.com, le site internet de référence pour organiser son séjour sur le thème du Spiritourisme et découvrir les entreprises qui accueillent le public et proposent visites et dégustations.

Disponible en version mobile, le site devient plus simple de navigation et plus convivial. Il propose également la consultation des cartes via géolocalisation.



Et rendez-vous sur les réseaux sociaux pour les dernières actualités :



<https://www.facebook.com/Spiritourisme>



<https://twitter.com/spiritourisme>

Créée en 1996, la Fédération Française des Spiritueux (FFS) est un syndicat professionnel composé de producteurs et distributeurs français de boissons spiritueuses.

FEDERATION FRANCAISE DES SPIRITUEUX

7, rue de Madrid - 75008 Paris • T. : 01 53 04 30 30
www.spiritueux.fr • www.spiritourisme.com

SERVICE DE PRESSE : VFC RELATIONS PUBLICS

14, rue Carnot - 92309 Levallois-Perret • T. 01 47 57 67 77
Contacts : Carole Prisset • cprisset@vfc.fr
et Valérie Langlois • vlanglois@vfc.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION