



## LA RENAISSANCE D'UNE SOURCE D'EXCEPTION AU CŒUR DE L'ARDECHE



**VOLCAN** est une eau minérale naturellement gazeuse née au pied de la Coupe d'Aizac, dans les Monts d'Ardèche. Autorisée dès 1868 par arrêté ministériel et recommandée par l'Académie de médecine, la source du Grand Volcan était autrefois commercialisée jusqu'à Marseille pour ses qualités.

Reprise en 2020 par quatre associés ardéchois, elle renaît aujourd'hui avec une ambition claire : préserver l'intégrité originelle de l'eau et respecter son gaz naturellement présent à la source.

**Redonner vie à une source historique, en accompagnant l'eau telle qu'elle jaillit naturellement**

Née grâce à la création d'un puits artésien à 640 mètres d'altitude, la source est la plus haute des Monts d'Ardèche. Depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle, elle est soutirée exclusivement en bouteilles de verre par des artisans minéraliers, dans une logique de préservation et de respect du site.

Longtemps ressource locale estimée, l'eau est alors commercialisée en pharmacie pour ses vertus reconnues. La production est volontairement limitée afin de préserver la richesse naturelle du terroir des hautes terres ardéchoises.

Un siècle plus tard, Hugues Bonhomme, Mickaël Saussac, Florence et Benoît Chazallon, tous profondément attachés au territoire, entreprennent la rénovation complète du captage et de l'outil d'embouteillage. Leur ambition est claire : préserver l'intégrité originelle de **VOLCAN**, respecter son fonctionnement naturel et conserver son gaz issu de la source.



De gauche à droite : Hugues Bonhomme, Mickaël Saussac, Florence et Benoît Chazallon

## Un ancrage volcanique

Dans ce vallon préservé, entre châtaigneraies et orgues basaltiques, l'eau chemine pendant plusieurs centaines d'années à travers les fissures de la roche héritée d'une coulée vieille de 88 000 ans.

Chargée naturellement en gaz carbonique volcanique, elle remonte sans forage, portée par la pression naturelle du sous-sol.



Captée à 640 mètres d'altitude, à l'abri des pollutions contemporaines, elle appartient à la catégorie la plus rare des eaux minérales naturelles : une eau naturellement pétillante dont l'effervescence est exclusivement issue du CO<sub>2</sub> présent à la source, sans ajout extérieur. En France, seules quelques sources conservent ainsi leur gaz originel.

Ce parcours souterrain lui confère une minéralisation subtile (résidu sec : 470 mg/L), une très faible salinité et des bulles d'une finesse incroyable.

Volcan ne cherche pas à s'imposer. Elle s'exprime par sa précision, sa fraîcheur et la finesse de ses bulles.

## Une renaissance artisanale et maîtrisée

À partir de 2020, les bâtiments, le captage et le parc industriel sont rénovés dans le respect des implantations existantes.

L'eau est isolée de ses métaux naturellement présents puis regazéifiée avec son gaz originel, afin de préserver sa composition minéralogique intacte. Les installations en inox poli répondent aux normes pharmaceutiques les plus exigeantes.

Le déploiement commercial est volontairement progressif. La production demeure maîtrisée, guidée par une vision sobre et responsable du métier, fondée sur la préservation durable d'une ressource rare.

Les premières bouteilles de cette nouvelle ère voient le jour en 2025.



## Une eau dédiée à l'art de recevoir



Embouteillée dans un flacon en verre transparent allégé, inspiré de la Bourgogne, clin d'œil assumé au monde du vin, VOLCAN revendique une place à table. Disponible en 75 cl et 33 cl, elle est destinée aux cafés, hôtels, restaurants et épicerie fines attachés à l'origine et à la qualité du produit.

Avec son profil net et franc, selon plusieurs chefs étoilés, sa faible minéralisation et son goût peu salé, elle accompagne les mets sans les dominer.

Servie idéalement à 11°, température de sortie de la source, elle structure la dégustation et dialogue avec les plats dans un esprit de précision.

Dans un contexte de montée en gamme de l'eau en restauration, **VOLCAN** redonne à l'eau minérale naturellement gazeuse une place pleine et entière dans l'expérience culinaire, en alternance et en complément du vin.

Disponible en France, **VOLCAN** se déploie progressivement auprès des brasseries, restaurants, établissements de bistronomie, cavistes, épicerie fines et hôtels.

# VOLCAN

Bulles d'Ardèche



## Origine

Volcan d'Aizac, Ardèche

## Altitude de captage

650 mètres

## Gaz

CO2 naturellement présent à la source

## Composition (mg/L)

Bicarbonates - 440

Calcium - 110

Magnésium - 33

Sodium - 14

Potassium - 1,4

Fluor - 0,2

Nitrates - 0

pH - 5,8

Résidu sec à 180° : 470 mg/l

## Conditionnement

Bouteilles en verre

75cl et 33 cl

## Distribution

France

## Disponibilité

CHR, épiceries fines

## Une eau naturellement gazeuse

- CO2 exclusivement présent à la source
  - Sans ajout extérieur
- Catégorie rare en France

## Une eau dédiée à l'art de recevoir

- Servie en bouteilles de verre
- Pensée pour les belles tables
  - Profil fin, précis, aérien
- Dialogue avec les mets et structure la dégustation

## Une démarche maîtrisée et responsable

- Rénovation artisanale
- Respect du fonctionnement naturel
- Déploiement progressif en France
  - Vision sobre et engagée

## Un ancrage volcanique réel

- Volcan d'Aizac
- 650 m d'altitude
- Parc naturel régional des Monts d'Ardèche

## La renaissance d'une source historique

- Exploitée dès le XIX<sup>e</sup> siècle
  - Reprise en 2020
- Premières bouteilles en 2025