



DISTINCTIONS, RÉCOMPENSES ET COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE : MAISON BOCOQUET COLLECTIONNE LES SUCCÈS

Récompensée à plusieurs reprises depuis 2024, Thérèse, première liqueur imaginée par Maison Bocquet, s'impose progressivement comme la référence emblématique de la maison.

Une dynamique renforcée par l'entrée début 2026 de Maison Bocquet au Collège Culinaire de France, qui vient saluer le travail artisanal mené par les fondatrices, dans le Pays de Valois.

Thérèse, première création et référence emblématique

Inspirée de l'arrière-grand-mère des fondatrices, Thérèse est la première liqueur développée par Charlotte Ancellin et Victoire Levassor. Cette recette à dominante de framboise, relevée de notes de cassis, de romarin et de citron vert, incarne l'approche de Maison Bocquet : des assemblages construits autour du fruit, avec une teneur en sucre réduite afin de préserver l'équilibre aromatique. Présentée en bouteille de 50 cl et titrant 26 % vol., Thérèse est devenue au fil des années l'une des références les plus représentatives de la maison.





Une série de distinctions en deux ans

Depuis 2024, Thérèse a été distinguée à plusieurs reprises par des jurys de professionnels :

- Médaille de bronze au Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands 2024
- Médaille d'or au prix Épicure d'Or 2025
- Médaille d'or au Salon Gourmet Selection 2025

Trois reconnaissances qui témoignent de l'intérêt porté à cette création artisanale par les acteurs du secteur.

Des reconnaissances qui dépassent une seule référence

La reconnaissance de Maison Bocquet ne se limite pas à une seule référence. En 2025, Charlotte Ancellin et Victoire Levassor ont reçu le Prix des Artisans et Commerçants à Concept lors des Pépites de l'EM Normandie, récompensant l'originalité et la cohérence de leur projet entrepreneurial.

En 2026, Bernard, liqueur à dominante d'abricot associée à la mirabelle, au romarin et à l'amande d'abricot, a également été distinguée lors du Salon Gourmet Selection 2026.

La même année, Maison Bocquet a rejoint le Collège Culinaire de France, réseau réunissant des producteurs et artisans engagés dans la valorisation des savoir-faire et de la qualité des produits. Une reconnaissance qui vient souligner le travail mené depuis la création de la maison autour d'une production artisanale, locale et indépendante.

INFORMATIONS PRATIQUES

Disponibles en bouteille de 50cl, en format Comptoir de 2,5L et en coffret de 3x10cl.

- Thérèse (26 % vol.) - Framboise, cassis, romarin, citron vert
- René (26 % vol.) - Citron, coing, sauge, vanille
- Bernard (23 % vol.) - Abricot, mirabelle, romarin, amande d'abricot

Les liqueurs Maison Bocquet sont conçues pour se prêter à plusieurs usages : dégustation pure, accords cocktail, cuisine d'auteur ou du quotidien. Elles sont polyaromatiques, équilibrées, et laissent une belle longueur en bouche, sans imposer de discours, mais avec le sérieux discret de celles et ceux qui savent faire les choses bien.

maisonbocquet.fr





À propos de Maison Bocquet – Liqueurs d'héritage pour moments partagés

Fondée par Charlotte Ancelin et Victoire Levassor, deux cousines animées par le goût des choses vraies et la transmission familiale, Maison Bocquet est une liquoristerie artisanale située au cœur du Pays de Valois, à 60 km de Paris. Inspirée par des recettes oubliées et un héritage affectif fort, la Maison élabore des liqueurs authentiques, créatives et locales, dans le respect des savoir-faire d'autan. Chaque flacon porte le prénom d'un aïeul et raconte une histoire de mémoire, de terroir et de passion. Conçues, macérées et embouteillées sur place, les liqueurs Maison Bocquet sont fabriquées à partir d'ingrédients naturels, sans colorants, arômes artificiels ni additifs, avec une teneur en sucre réduite pour révéler toute la richesse des fruits et des plantes. Pensées pour la dégustation pure, la mixologie ou l'accord gastronomique, les créations de la Maison se veulent généreuses, modernes et profondément humaines.

100% naturel
sans colorants
sans arômes artificiels
sans additifs

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