





La Distillerie d'Isle de France, c'est l'histoire d'une distillerie artisanale et créative, fondée par trois amis hédonistes dans une ferme de Seine et Marne.

C'est en 2019 que la distillerie est créée, avec une idée simple : concevoir un produit à l'identité unique, en circuit court, tout en privilégiant l'agriculture de conservation et le développement local.

A L'ORIGINE, UNE HISTOIRE D'AMITIÉ ET DE PASSIONNÉS

La Distillerie d'Isle de France, c'est avant tout une histoire d'amitié, de partage de connaissances et d'amour du bon produit, entre des passionnés : Antonin, Olivier Flé et Michael Landart.

A l'origine, une complicité d'enfance entre Olivier et Antonin, puis la rencontre avec Michael autour d'une même passion : les spiritueux.

L'idée naît en 2016, elle se construit pendant 3 ans lors de longues soirées au Maria Loca, bar de Michael et adresse parisienne incontournable des amateurs de rhums et cocktails.

Le projet se concrétise enfin grâce à la complémentarité et le talent de chacun : Michael le mixologue au nez infaillible et expert en spiritueux, Olivier le producteur dévoué à la terre, aux matières premières et ingrédients de qualité et Antonin le gestionnaire et trait d'union entre ces deux personnalités.

L'aventure démarre en 2019 avec la distillation des premiers spiritueux autour d'une distillerie artisanale, engagée et créative, à l'image de ses trois créateurs!





Les matières premières sont pour la majeure partie produites directement sur la ferme d'Olivier située à Fresnes-sur-Marne, c'est ainsi que l'orge, le maïs, le seigle, et la betterave cultivés sur la ferme, servent à l'élaboration des produits.

L'objectif étant de maîtriser le maximum de la production et donc la qualité des ingrédients des spiritueux en devenant un acteur local de la valorisation des produits locaux.

Ils ont à cœur de planter des variétés anciennes afin de diversifier les cultures.

En outre, un verger et un jardin botanique ont été plantés sur l'exploitation pour cultiver les fruits et les plantes agrémentant leurs créations.

Dans le souci d'être toujours plus résilient face aux aléas, de participer à la protection de la biodiversité et de fournir à la distillerie ses aromates, Olivier a déjà planté 11 hectares en agroforesterie – pratique associant arbres et cultures de céréales sur une même parcelle – afin d'offrir une vraie continuité : du champ à la bouteille.

Pour certains spiritueux, comme l'eau-de-vie de bière, ils recyclent des brassins de bière de brasseurs franciliens afin de les distiller et d'affiner leurs parfums en les associant à différents fruits et épices.

De même, les épices, parfois indispensables à certaines recettes sont sélectionnées avec soin et produites au maximum sur la ferme pour sortir la quintessence des « jus ».





*Une équipe
qui mixte tradition & créativité*

Michael Landart

Le Mixologue

Père cambodgien et mère basque, métissage haut en couleur pour Michael, propriétaire du Maria Loca, qui a posé ses shakers à Paris en 2011 après un long périple aux quatre coins du monde en quête de saveurs distillées et d'un savoir-faire cocktails. Michael, est à la tête du Maria Loca spécialisé en cocktail et alcool de canne à sucre (Rum & Cachaça) depuis 2012.

En 2016, il fonde sa propre marque de rhum, Maca Original Spiced Rum et remporte la médaille d'or de sa catégorie au Rhumfest de Paris. En 2018, Il commence alors une collaboration avec la marque New Grove à Maurice avec lesquels, il sort une édition limitée la même année.

Aujourd'hui, il apporte sa créativité, son expertise et la touche exotique !

Créateur dans l'âme, il teste, imagine et réinvente des recettes de spiritueux uniques sur le marché. Son nez et son expertise sont d'incontournables atouts pour la réalisation de grandes cuvées.

Son objectif : faire bouger les lignes des spiritueux classiques et offrir des sensations et des plaisirs de dégustation inédits.

Antonin

Le trait d'union

Antonin, passionné par les spiritueux, travaille depuis plus de dix ans dans le milieu du web. et de l'informatique. Quand son ami d'enfance Olivier lui parle du projet de la distillerie, il souhaite tout de suite impliquer Michaël son mentor dans l'aventure.

Inspiré et indispensable, il accompagne la marque dans le développement et la mise en place de sa stratégie marketing et opérationnelle.

Olivier Flé

L'Agriculteur

Dans la famille d'Olivier, on est agriculteur de père en fils depuis 4 générations. En 1928, Son arrière grand-père achète le corps de ferme aux descendants de la Comtesse de Ségur !

Installé avec sa famille dans la propriété, cet agriculteur voue une passion sans borne à son métier et à ses céréales qu'il cultive avec soin depuis une quinzaine d'années !

Pourtant, certaines moissons lui ont laissé un goût de revanche ! Après une année difficile en 2016, Il doit se réinventer, l'idée de faire son propre whisky avec les céréales qu'il moissonne germe dans son esprit. En 2019, il réalise enfin son projet en co-fondant la 1ère Distillerie en Seine et Marne !



Faire bouger les lignes des spiritueux classiques

Circuit-court & démarche engagée

La plus grande partie des matières premières sont produites directement à Fresnes-sur-Marne dans la ferme d'Olivier en agriculture de conservation. La distillerie maîtrise la qualité des produits, travaille en circuit court, en privilégiant la biodiversité et le développement local.

Des spiritueux de terroir à l'identité affirmée, entre tradition et modernité

La gamme des spiritueux est représentative de l'identité de la région agricole d'Ile de France et de son terroir avec l'apport d'une touche exotique apportée par Michael. Créatif dans l'âme, ce dernier a longtemps vécu dans les îles où il a passé des journées entières dans les labos des distilleries pour percer les secrets de la fermentation.

Des spiritueux uniques, botaniques & dans l'air du temps

Tout le talent de la distillerie réside dans la fermentation et la méthode de macération des plantes et des fruits pour libérer les arômes, sans ajout de sucre. La distillerie offre ainsi des alcools fruités dotés d'une belle longueur en bouche. On croque le fruit en bouche !

La Distillerie innove en mariant rhum et Botaniques, elle nous invite à découvrir son FALERNUM, un rhum botanique unique, connu chez les spécialistes comme une liqueur de Rhum. La distillerie le réinvente en version non sucrée, un spiritueux qui se déguste sec, sur glace ou en cocktail ! Un rhum aux saveurs exotiques ! Les recettes des Gins botaniques sont également uniques, devenues un formidable terrain de jeu pour les 3 créateurs. La preuve avec ces expressions originales que proposent la distillerie.



Notre alambic Stupfler®

La Maison Stupfler® cultive un savoir-faire précieux en matière de fabrication, en créant des alambics à colonne uniques au monde. Reconnue mondialement pour produire les alcools les plus fins, cette entreprise familiale allie expertise et maîtrise technologique.

Après de nombreuses formations au Centre International des Spiritueux à Cognac, les 3 fondateurs ont pris le soin de goûter les alcools issus de différents alambics, ils ont choisi naturellement la Maison Stupfler® située à Bègles.

Une ferme bicentenaire

Chargée d'histoire, la ferme construite en 1760, est celle du château ayant appartenu à la Comtesse de Ségur. Composée de plusieurs bâtiments, notre choix s'est porté sur une grange aux proportions raisonnables, propice aux vieillissements des fûts. Après rénovations, nous y avons créé notre salle de distillation et fermentation, ainsi que notre Chais.



Notre gamme de spiritueux

Les Gins

Pour tous nos Gins nous utilisons une méthode unique créée par la Distillerie d'Isle de France, une fermentation de fruits frais et une macération de plantes et d'aromates, associées à une infusion, pour restituer le meilleur de nos matières premières et donner une saveur unique à nos produits.

Les Rhums

Seuls spiritueux dont la matière première est introuvable en Seine et Marne !

La canne à sucre, ingrédient indispensable à la production de rhum n'étant pas produite en région parisienne, elle est naturellement importée et distillée à la ferme.

Michael, fort de son expérience et de ses nombreux voyages, déniche et sélectionne ce qui se fait de mieux en mélasse et pur jus de canne à sucre, en restant aligné au style original de la Distillerie.

Les Whiskys

Sortie prévue en Décembre 2022

Le whisky de la Distillerie d'Isle de France se veut différent des whiskys classiques, par l'origine des grains mais également sa recette et son élevage en chai sec. Le seigle et l'orge ont été brassés en Seine et Marne, avant d'être distillés dans l'alambic Stupfler® en 2019. En cours de vieillissement en fûts de chêne de différentes origines, il est stocké dans la grange de la ferme, dont les qualités en termes de régulation des variations climatiques ne sont plus à prouver. Ce stockage permet un vieillissement tout en douceur, laissant le temps au bois et au whisky de se marier à la perfection.

Une barrique sera embouteillée cette année, en 2022 après 3 ans de vieillissement nécessaire pour s'appeler officiellement Whisky, l'autre s'offrira le luxe d'un vieillissement plus long.





Contenant : 70cl

43% alcool

Prix : 45€

Gin #3

Ananas & Gingembre



Issu d'une double technique de fabrication : Macération & Fermentation, le Gin de la Distillerie d'Isle de France se veut novateur et différent. Un nez acidulé, épicé et floral avec des notes de cédrat, citronnelle, verveine et Bissap (fleur d'hibiscus) satisfera les amateurs comme les néophytes.

La fermentation d'Ananas et de Gingembre alliée à la distillation en alambic artisanal Stupfler, lui confère une rondeur inégalable, à apprécier sec ou en cocktails.

Olivier et Michael ont voulu marier le savoir-faire traditionnel à l'exotisme : la quintessence de l'Isle de France!

Suggestions de dégustation

GIN TONIC

- 50ml de Gin #3
- Complétez au Tonic "Hysope".
- Servir avec une tranche d'ananas ou un zeste de citron jaune

PINEAPPLE FIZZ

- 50ml de Gin #3
- 1/2 Citron jaune pressé
- 3 Morceaux d'ananas ou 30ml de jus
- 10ml de Sucre de canne
- Compléter à l'eau gazeuse

FRENCH LADY

- 50ml Gin #3
- 10ml de Malt & Orange (bientôt disponible)
- 15ml de jus de citron jaune
- 20ml de sucre de canne
- 1 blanc d'œuf



Gin d'Automne

Cuvée 2021

Edition limitée 400 bouteilles.



Le Gin d'Automne est le résultat improbable d'une fermentation de carottes produites dans la région.

Mariées aux agrumes, aux noisettes, à la fève de tonka et à un soupçon de gingembre, cette recette a été conçue dans l'esprit d'un carrot cake, pour repousser les limites de la créativité. Un gin extravagant et proche de la terre !

Aucun arômes de synthèse ni sucre n'ont été ajoutés à nos jus, leur rondeur provient uniquement des fruits mûres et fermentés, ce qui fait toute la différence et la particularité de nos distillats.

Contenant : 50cl

40% alcool

Prix : 45€



Gin de Printemps

Cuvée 2021

Edition limitée 800 bouteilles



Cette recette de gin s'inspire des premiers effluves de printemps. Un vrai panier de fruits frais explose au nez et en bouche. L'association des fraises, de la rhubarbe, de la baie rose et des fleurs de sureau offre une vraie gourmandise, marque de fabrique de notre distillerie artisanale. Pour ce gin nous avons procédé de la même manière que pour notre Gin #3 et la méthode unique de la Distillerie d'Isle de France, par fermentation de fruits et macération de plantes pour restituer le meilleur de nos matières premières et donner une saveur unique à nos produits.

Aucun arômes de synthèse ni sucre n'ont été ajoutés à nos jus, leur rondeur provient uniquement des fruits mûres et fermentés, ce qui fait toute la différence et la particularité de nos distillats.

Contenant : 50cl

42,5% alcool

Prix : 45€





Contenant : 70cl
 41% alcool
 Prix : 39€

Falernum

Rhum Epicé Distillé

Le Falernum est, historiquement, une liqueur à base de rhum, de citron vert, d'amandes et d'épices, originaire de la Barbade pour agrémenter vos cocktails, créée au 18ème siècle.

La Distillerie d'Isle de France a voulu partager sa recette moderne peu connue en France, en livrant sa version non sucrée. L'amande, le gingembre, le citron vert et les épices sont macérés puis distillés en alambic Stupfler de 500 litres pour s'unir et proposer non pas une liqueur mais un rhum aux saveurs exotiques à déguster sec ou comme base naturelle pour différents cocktails : Mojitos, Daïquiri, Rum Mule, Pina Colada et tutti quanti !

Il existe différentes versions de Falernum dans le monde mais celui de la Distillerie d'Isle de France se démarque car on peut le consommer sec, sur glace, en cocktails et même pour cuisiner vos plats et desserts.



Suggestions de dégustation

FALERNUM TI PUNCH

- 60ml de Falernum
- Un quartier de citron vert
- 1 cuillère de miel ou sucre

FALERNUM DAIQUIRI

- 60ml de Falernum
- 20ml de citron vert
- 15ml de sucre de canne ou sirop de gingembre



Suggestions cocktail Été

FALERNUM TONIC

- 60ml de Falernum
- Compléter au tonic ou à la Ginger Beer
- Si Ginger Beer, ajouter un peu de sucre en fonction du soda, et une goutte d'Angostura
- Servir avec une tranche de citron vert et son zest

