

# ARDUENNA LE GIN DES FORÊTS ARDENNAISES

Fidèle reflet du terroir avec ses arômes de mirabelle, de sapin et de fleur de sureau, ce gin premium 100 % bio élaboré à Bastogne et distillé dans la région de Raeren entend bien se lancer, dès le mois prochain, à l'assaut de la Floride, puis de l'État de New York.

Par Philippe Fiévet

Les deux compères de cette belle aventure ardennaise, Martin Bertrand et François Hutin, sont en réalité de vieilles connaissances. Ils ont fréquenté les mêmes bancs de HEC Liège, ont été colocataires durant leurs études et ont travaillé ensuite dans la même société d'audit au Luxembourg. Mais l'appel de leur Ardenne natale les convainc de mettre sur pied une production de gin local en tant qu'activité secondaire. «Le gin est une boisson à la mode, facile à produire et qui ne nécessite aucun vieillissement. L'originalité du nôtre est d'adjoindre à cet alcool de grain distillé avec du genièvre les trois arômes naturels et emblématiques de notre région, à savoir la mirabelle, le sapin et la fleur de sureau, dans une démarche

**EXCELLENCE BELGE**

100 % biologique et donc sans OGM. Cette recette, qui a vu sa première bouteille sortir de la distillerie Raeren en novembre 2021, au nord de l'Ardenne, a été élaborée par le chef François-Xavier Simon, qui tient le restaurant Bistrot Blaize à Marche-en-Famenne et a été le second de Pierre Gagnaire.»

En cette fin d'année 2021, les deux fondateurs de la marque misent prudemment sur une production de 10 000 bouteilles pour les trois années à venir. Mais à peine six mois plus tard, le stock entier est écoulé, un succès que Martin Bertrand impute à la fois au goût unique de son distillat au reflet cristallin – attaque épicée du genièvre et du pin, avec un côté résineux bien présent, qui enchaîne sur le vanillé du fruit et du sureau pour une finale longue et douce – ainsi qu'à la dimension esthétique du flacon, d'un bleu-vert estampillé de lettres d'or particulièrement séduisant.

Une nouvelle production est donc lancée après six mois de délai – le temps qu'ar-

François Hutin et Martin Bertrand : « Le simple fait que notre gin vienne des Ardennes rappellera à beaucoup le rôle crucial de Bastogne à la fin de la Seconde Guerre mondiale. »



rivent les nouveaux flacons – et, en octobre 2022, Martin Bertrand et François Hutin décident de se consacrer uniquement à Arduenna. L'entreprise compte aujourd'hui cinq personnes à temps plein. Il faut savoir qu'entre-temps, le distillat ardennais a séduit pas mal de consommateurs, d'Ardenne à Knokke mais aussi dans le Grand-Duché de Luxembourg, au Danemark, en Allemagne et en France. «À la fin du mois de juin, nous partirons en Floride pour commencer à développer le marché américain. Ensuite, nous mettrons le cap sur l'État de New York. Nous savons non seulement que les Américains sont friands de produits premium, mais aussi que le simple fait que notre gin vienne des Ardennes rappellera à beaucoup le rôle crucial de Bastogne à la fin de la Seconde Guerre mondiale.»

Aujourd'hui, Arduenna enregistre 50 % de chiffre d'affaires supplémentaire chaque année, en dépit du fait qu'on le trouve uniquement chez les cavistes, dans les magasins bio et dans les boutiques de proximité spécialisées dans les produits locaux. Par



ailleurs, Martin Bertrand se dit aussi très attaché à la dimension durable de son produit. Dans cette optique, il a mis au point avec trente cavistes belges un système de recharge, avec une jarre de cinq litres que chacun d'eux garde dans sa boutique. Ainsi, les clients peuvent venir y remplir leur bouteille vide, ce qui permet

**En 2021, les deux fondateurs de la marque misent sur une production de 10 000 bouteilles pour les trois années à venir. Mais à peine six mois plus tard, le stock entier est écoulé**

d'éviter de jeter le flacon, mais également de payer ce précieux élixir à un tarif inférieur ! « Nous avons également conçu un système de recyclage de nos bouteilles, qui sont transformées en sous-verres en terrazzo (NDLR : aussi

connu sous le nom de granito), une sorte de béton avec des inclusions de pierre auquel nous ajoutons des fragments de nos flacons, reconnaissables au premier coup d'œil. »

Entre-temps, un nouveau venu de la maison vient d'entrer en scène. Il s'agit d'un bitter nommé 694 Aperitivo, allusion à l'altitude maximale du Plat Pays ! Dans ce breuvage qui se savoure à la manière d'un Spritz belge ou en bitter tonic, se retrouvent avec le même bonheur la rondeur de la mirabelle, la fraîcheur du sapin et la douceur de la fleur de sureau, preuve que l'Ardenne n'a pas dit son dernier mot. Bien sûr, il s'agit d'un alcool (titrant 20°) de niche, mais qui a déjà conquis de nombreux amateurs en quête de nouvelles saveurs pour l'été. Il est à consommer, lui aussi, avec modération !

**Les deux associés imputent leur succès à la fois au goût unique du distillat au reflet cristallin et à la dimension esthétique du flacon, d'un bleu-vert estampillé de lettres d'or particulièrement séduisant.**