

# BarTales

ANNO XI | N. 10 | GIUGNO 2024

FACE TO FACE  
IL SENSO DI UNA SFIDA

REPORT  
GIALLO AMERICANO

ZOOM  
IL DRINK PERFETTO

HOT SPIRIT  
DOC GIN

# SUITE FRANCESE

## Storia della prestigiosa Maison di Dijon legata alle più antiche tradizioni della distillazione

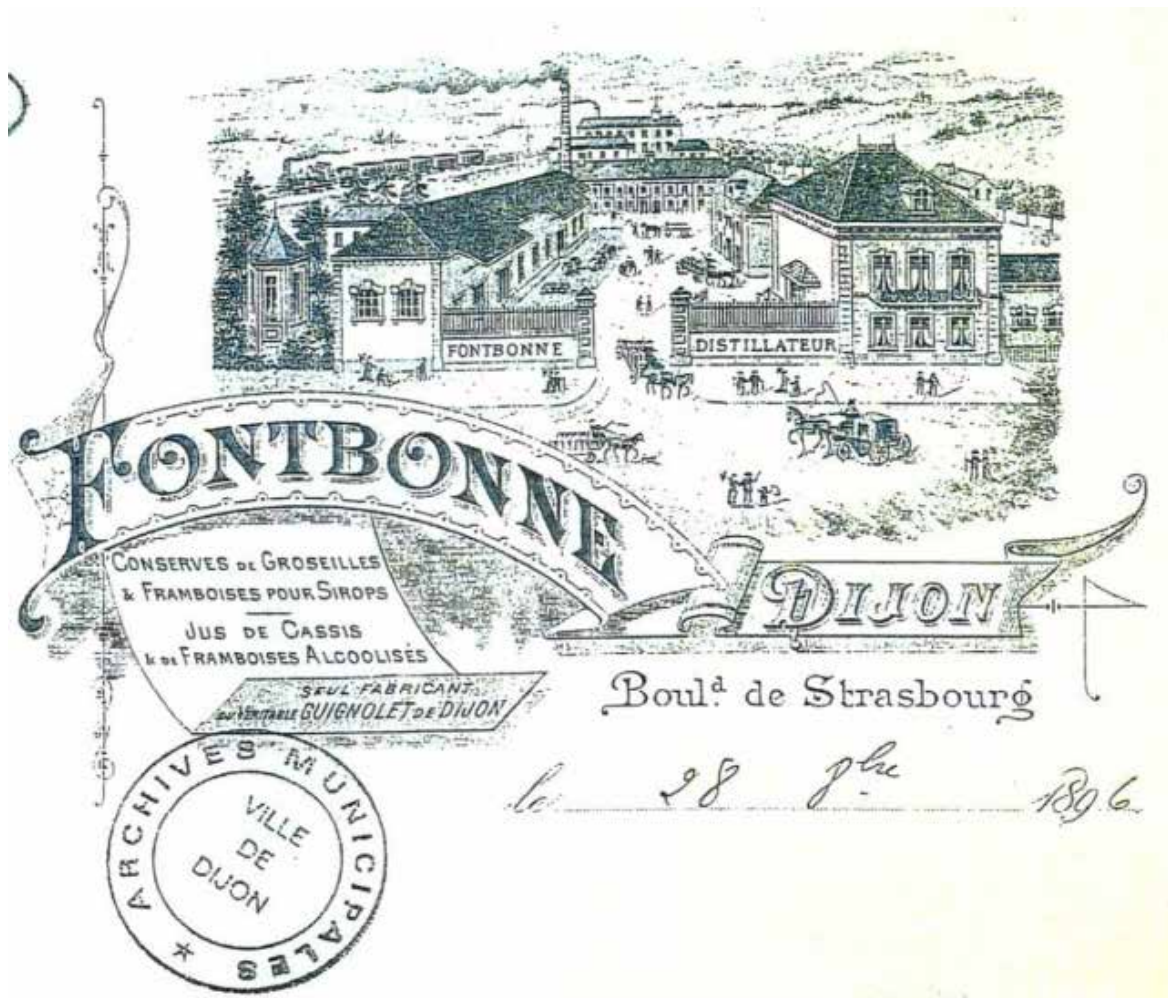
DI ANTONELLA PAOLINO



**B**oudier Gabriel è un nome che contraddistingue uno dei più celebri e artigianali marchi della liquoristica francese a partire dal 1909. Tuttavia la storia di questo brand inizia nel 1874 con il nome Maison Fontbonne.

Siamo nel territorio circostante la città di Digione, dolci colline note per la produzione di frutta destinata alla liquoristica. Il cassis, frutto più noto che si origina nei frutteti che maturano al caldo sole di Francia è la materia prima per la produzione della Crème de Cassis de Dijon, liqueur di punta dell'azienda fin dalla sua fondazione.

Jean Louis Fontbonne, fondatore dell'omonima azienda liquoristica di Digione nacque a Thiers, regione Auvergne, da una famiglia di produttori artigiani di coltelli. Si arruolò tra gli ussari, nel 1869 si trasferì a Châtellerault e sposò la figlia di un falegname locale dalla quale, nel 1871, ebbe un figlio, René Louis, e si attivò come commesso viaggiatore per la vendita di posateria. Tutto questo prima di tornare a Digione qualche anno dopo. Probabilmente con l'aiuto di un finanzia-



tore locale, nel 1874 fondò una società chiamata “FONTBONNE & Cie” nella “Maison Aubelle” in rue Audra.

Nella primavera del 1875, Fontbonne realizzò due richieste al Comune. La prima riguardava il permesso di apporre «sopra la nostra porta di casa, rue Audra 11» un cartello recante la scritta: “Liqueur et Spiritueux Fontbonne et Cie”. La seconda per comunicare all’amministrazione comunale la volontà di installare «un generatore di vapore da due atmosfere e mezzo». Fin dall’inizio, la Maison Fontbonne si impegnò tecnicamente per essere all’avanguardia nel settore.

Desideroso di espandersi, l’anno successivo Fontbonne acquistò un edificio adiacente a pochi numeri dall’azienda e sullo stesso lato di rue Audra. Il 28 giu-





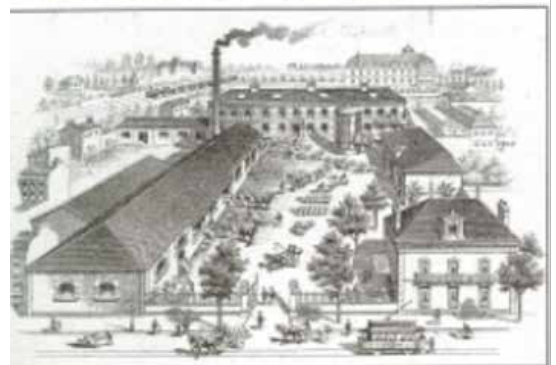
gno 1876 chiese al Comune il permesso di apporre sulla facciata della casa al numero 21 un cartello in legno con un testo esattamente uguale a quello proposto nel 1875 per il numero 11. Nel 1889, l'azienda si trasferisce al 5, Boulevard de Strasbourg, in nuovi edifici, di cui oggi non rimane più nulla, e che Fontbonne aveva costruito su un terreno di sua proprietà.

Jean Louis Fontbonne si rivelò un imprenditore dinamico, ampliò costantemente la sua attività e ricoprì molte cariche pubbliche tra cui quella di presidente del sindacato del vino e degli alcolici della Côte-d'Or. La sua produzione liquoristica era molto ampia.

Molto orgoglioso della sua qualità, Jean Louis si vantava di essere l'unico produttore del vero "Guignolet de Dijon", e ne registrò il marchio presso il Tribunale di Commercio il 13 aprile 1889. Ma anche di altre specialità della sua "Fabri-



CASSIS DE DIJON



GABRIEL BOUDIER

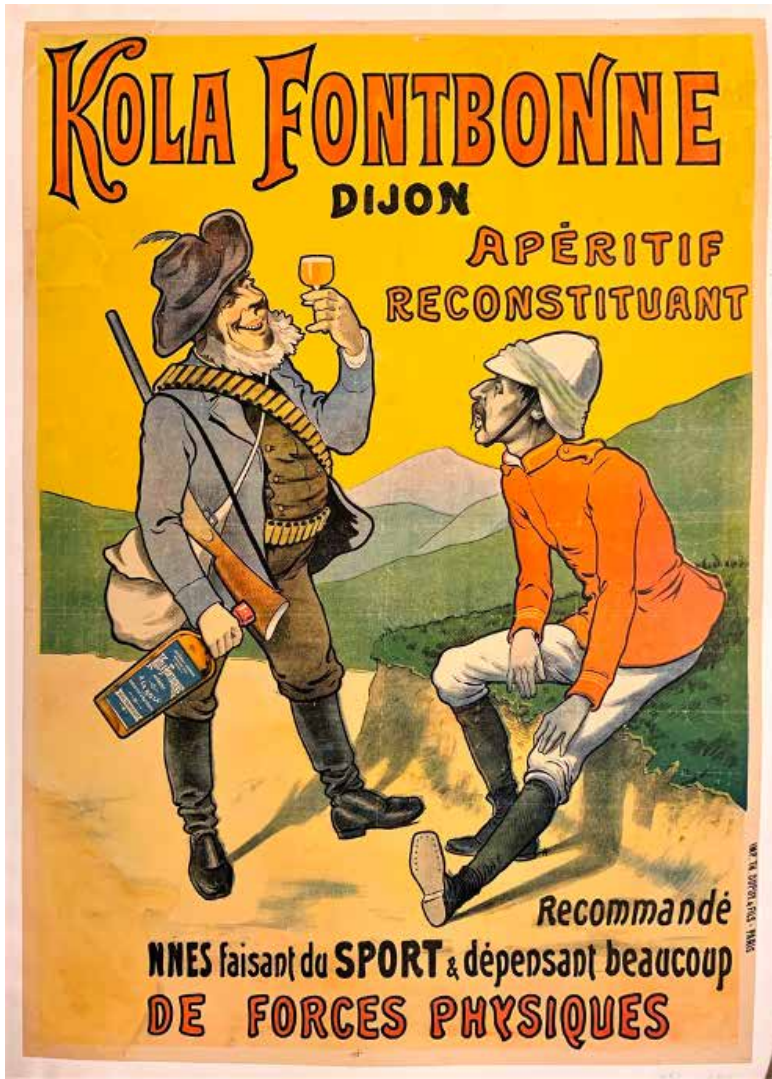


que de grandes liqueurs”: liquori di frutta ottenuti da ribes rosso, nero e lamponi, sciroppi e della Crème de Cassis di cui registrò il marchio il 12 agosto 1891.

L’eccelsa qualità dei suoi liquori gli valse numerosi premi alle fiere di settore: Tours nel 1881, Châteauroux (1882),

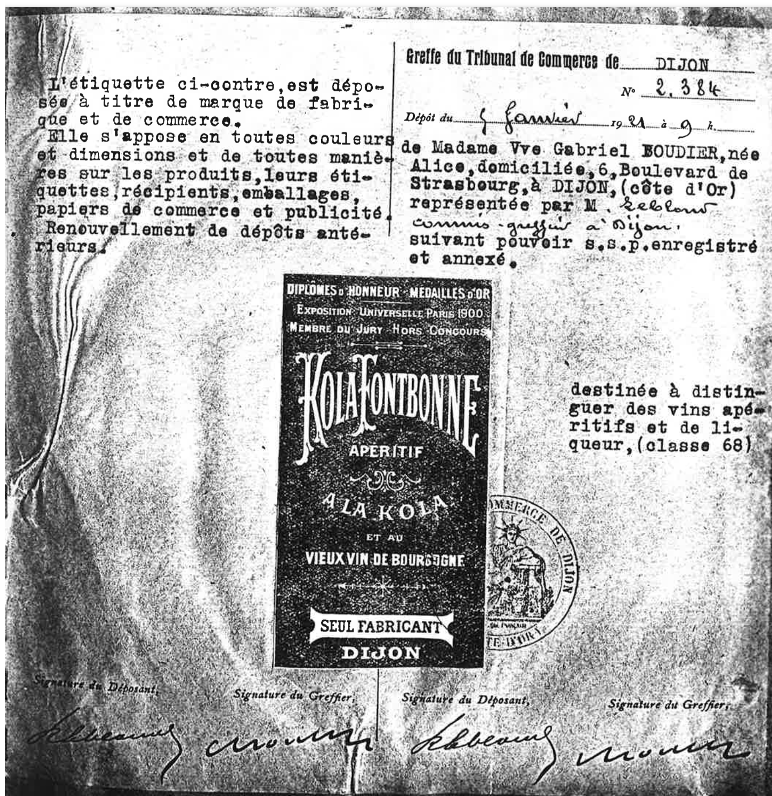
Blois e Amsterdam (1883), Digione nel 1886 e Parigi nel 1889. La mostra londinese del 1890 gli valse un Grand Diplôme d’Honneur, Lione (1894) e quindi membro della giuria all’Esposizione Universale di Parigi del 1900.

Nel 1901, Jean Fontbonne, rimasto



vedovo due anni prima, introdusse nell'azienda di famiglia suo figlio, René Louis e nacque la "FONTBONNE & FILS". Pochi mesi dopo, nel giugno 1899, l'azienda registrò il marchio Kola Fontbonne, un aperitivo "ricostituente" consigliato «a chi fa esercizio e spende molta forza fisica»! Diventato prodotto di punta dell'azienda, Kola Fontbonne fu ampiamente pubblicizzato e superò le vendite degli altri prodotti.

Al crepuscolo della sua illustre carriera e ispirato dal successo del suo liquore a base di Kola, all'inizio del XIX secolo, Jean Fontbonne presentò la sua ultima opera: Fontbonne Verte. Questo elisir era magistralmente realizzato come testimonianza dell'incrollabile dedizione di Fontbonne nell'arte della distillazione botanica. Ciascuno degli oltre 20 ingredienti era scelto per creare un'armoniosa sinfonia di sapori pensata per «danzare sul palato e persistere come un caro ricordo». Tuttavia, il liquore che rappresentava l'apice dell'esperienza di Fontbonne non si rivelò





una promessa. La ricetta di questo liquore rimase un tesoro gelosamente custodito da René Louis, fino a perdersi negli annali della storia, nascosta dal passare del tempo e dimenticata nei libri della casa durante la vendita dell'azienda che sarebbe avvenuta qualche anno dopo.

Nel 1904, all'età di 60 anni, Jean Fontbonne si ritirò a Parigi dove morì quasi subito. Fu sepolto a Digione vicino alla moglie nel cimitero di Péjoces. René Louis rimase solo alla guida del liquorificio.

Nel 1909, prima dei 40 anni, René Louis vendette l'azienda a Gabriel Boudier, altra maison nata nel 1874 in Borgogna. Si ritirò a Le Havre, dove visse per diversi anni, prima di trasferirsi nel 1914 nella vicina zona residenziale di Sainte-Adresse, dove le sue tracce si persero nel 1922.

Da allora Gabriel Boudier persegue la qualità tanto ricercata da Jean Louis





Fontbonne perpetuando la stessa filosofia. Infatti, la maison Gabriel Boudier oggi propone la rielaborazione del celebre Fontbonne nella cui ricetta rientrano: dragoncello, finocchio, gemma di pino,

liquirizia, rosmarino, cardamomo, lavanda, fiori di sambuco, genziana, basilico, cannella, timo, camomilla, salvia, alloro, cumino, coriandolo, maniguette, scorza d'arancia, ginepro, angelica, iris, buccia





di limone, tè nero. L'infusione avviene in tini di quercia e la gradazione alcolica finale è di 45°. Due diverse distillazioni separate: una per 7 botaniche e kummel, la seconda per altre 15 botaniche. Il colore è verde acceso, al naso emergono ricche sfumature di note erbacee, al palato un mix di potenza, equilibrio e armonia.

Tra le Crème de Liqueurs di Gabriel Boudier ricordiamo: Crème de Figs (20°) ottenuta da fichi secchi e freschi, la Crème de Pamplemousse (15°) e ancora, Crème de Cacao (25°), Crème de Violette (18°), il liquore di fiori di sambuco (18°).

Per la Crème de Cassis de Dijon (20°) i frutti vengono ispezionati e scelti a mano. Successivamente le bacche vengono lasciate macerare con alcool. Il succo ottenuto è estremamente concentrato e acido.

Tutti i liquori Boudier prevedono l'edulcorazione a freddo. Molto interessante lo Sloe Gin (29°) di Gabriel Boudier. Ottenuto da infuso di prugne, si presenta con un colore rosso intenso e luminoso. Le prugne sono macerate nel Gin per 5 settimane e quindi l'aggiunta di zucchero a freddo. Ottimamente equilibrato tra



naso e palato questo Sloe è perfetto in miscelazione.

Oggi Gabriel Boudier vanta una produzione annua di oltre 5 milioni di bottiglie spedite in 70 paesi del mondo. Tra le date fondamentali della produzione di Gabriel Boudier ricordiamo il 1945 per la produzione del primo Gin, adottato anche dall'esercito americano, nel 1997 fu la prima azienda a ottenere la certificazione ISO 9002 per la Crème de Cassis de Dijon, nel 2008 il lancio di Saffron Gin.

Gabriel Boudier presta estrema attenzione alla scelta dei suoi frutti, provenienti dalle varietà più nobili, con criteri precisi e un rigido controllo del laboratorio interno, in particolare per quanto riguarda la maturazione. La finezza del dosaggio dello zucchero di barbabietola gioca un ruolo essenziale nella qualità e nell'equi-

librio del prodotto finale. La macerazione, per ottenere una miscela omogenea tra frutta e alcol, viene effettuata in tini rotanti per un periodo che varia da un giorno a diverse settimane. A fine ciclo si ottiene un infuso colorato e aromatizzato solo dai frutti naturali. Per la distillazione degli alcolati si utilizzano due tipo alambicchi.

Oggi, per la sua varietà, la vasta linea di liquori e distillati di Gabriel Boudier è molto utilizzata dai bartender di tutto il mondo.

Nel 2017 Gabriel Boudier è stata certificata EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant / Living Heritage Company), dal 2022 è parte del gruppo Famille Piffaut Vins & Domaine.

In Italia la linea di Gabriel Boudier è distribuita da Meregalli Spirits.