La distillerie Massenez dévoile une nouvelle liqueur

Auteur : Hervé Lévy

Date : 16 décembre 2022

Eaux-de-vie, crèmes et liqueurs de fruits : âgée de plus de 150 ans, la distillerie alsacienne **Massenez** ne cesse d'innover.

Depuis sa fondation en 1870, Massenez – qui a distillé pour la première fois au monde de la framboise sauvage, en 1913, une bouteille dont le succès ne s'est pas démenti – ne cesse de se réinventer. Mariée depuis 2010 avec les Grandes Distilleries Peureux de Fougerolles (Haute-Saône), célèbres pour leurs Griottines, la maison est dans un mouvement créatif permanent : liqueur de Poire Golden Eight en 2017, réflexion autour des "accords frappés" avec des artisans (fromage, chocolat, pain d'épices, par exemple), mise au point de Dom Pacello royal orange

(2020) avec sa pointe de cognac, etc.

On craque notamment pour la récente Djebenah Buna, une liqueur de café issue de la macération et distillation de grains sélectionnés en Éthiopie à 2 000 mètres d'altitude et torréfiés par le Meilleur Ouvrier de France Vincent Ballot. Le résultat ? Un savant et dépaysant équilibre entre l'amertume et le fruité. Voilà liqueur qui fouette les sens avec bonheur évoquant le célèbre bon mot de Talleyrand, qui n'en était pas avare, à propos du café : « *Noir comme le diable, chaud comme l'enfer, pur comme un ange, doux comme l'amour*. »

Distillerie Massenez
Zone Industrielle du Haechy (Dieffenbach-au-Val)
massenez.com

> Les grandes distilleries Peureux-Massenez sont partenaires de la Collectivité européenne d'Alsace pour la cérémonie de révélation du *Guide Michelin* 2023 qui se tiendra le 6 mars à Strasbourg
alsace.eu