COMMUNIQUE
7ER JUILLET 2022

UNE NOUVELLE SAISON DE LAVANDE DEMARRE A LA DISTILLERIE BLEU PROVENCE A NYONS

Entreprise emblématique de Nyons et de la Drôme Provençale, la Distillerie Bleu Provence s'apprête à lancer une nouvelle saison estivale avec la lavande comme figure de proue. Une période intense pour Philippe Soguel et son équipe !

C'est l'été et l'activité bat son plein pour récolter la précieuse huile essentielle de lavande !
Les tracteurs se succèdent sur la Promenade de la Digue à l'approche de la Distillerie Bleu Provence, tirant des remorques chargées de gerbes de lavande et de lavandin. Les cheminées dégagent un panache clair, presque incolore, qui contraste avec les fumées denses et opaques qui parfumaient le ciel provençal il y a encore quelques années.
« Notre installation se modernise au fil du temps pour offrir à nos clients des huiles essentielles d'une qualité optimale et la plus homogène possible », indique Philippe Soguel, dirigeant de l'entreprise depuis 1994. ***« Nous sommes aussi très dépendants la météo qui conditionne les jours de récolte et de distillation, ainsi que l'afflux de visiteurs ! »***

LE TOURISME COMME PILIER DE L'ACTIVITE

L'activité touristique est un des piliers de l'entreprise.
Il faut dire que la visite est un plaisir pour les sens ! Avant même son entrée, le visiteur est happé par le parfum des plantes qui se propage depuis les deux vases de 6000 litres qui composent l'alambic de distillation. Un espace Découverte de 150m2 en accès libre immerge dans l'univers des plantes à parfum, aromatiques et médicinales.
« La lavande est notre tête de gondole. C'est la reine des plantes aromatiques et son pouvoir d'attraction dépasse largement l'univers du parfum et des cosmétiques » indique Clément Pascal, directeur technique de la Distillerie.

La boutique propose à la vente au détail une gamme très fournie d'huiles essentielles bio d'origine de Provence et d'ailleurs, ainsi que des produits cosmétiques de qualité et des produits du terroir aux saveurs typiquement provençales. La visite peut se terminer par une dégustation de glaces et de boissons

aux parfums de Provence au salon de thé La Pause Bleu Thé, dont la terrasse offre une vue imprenable sur le centre-ville de Nyons.
« Nous avons conçu notre activité autour de la tradition de l'accueil, en prenant soin de proposer des animations et des produits de qualité. C'est aussi un gage de sérieux pour les grands clients du « négoce » », se félicite Philippe Soguel.

Ingrid, Amandine et Christine se relaient du lundi au samedi pour recevoir les visiteurs et assurer 10 visites guidées par semaine. En complément, 2 ateliers sont proposés aux enfants de 6 à 12 ans les mercredis et vendredis matin pour leur apprendre à confectionner des savons à la lavande, et d'autres compositions parfumées.
« C'est une occasion de transmettre les secrets des plantes de Provence et d'éveiller les enfants à la naturalité de manière ludique » sourit Christine Soguel qui propose ces temps précieux depuis de nombreuses années.

LA TRANSMISSION ET L'INNOVATION DANS L'ADN DE L'ENTREPRISE

Après une relance orientée vers le tourisme dans les années 1990-2000, l'entreprise s'est tournée vers le « négoce » d'huiles essentielles, conventionnelles et bio, il y a une quinzaine d'années. Aujourd'hui, plusieurs marques prestigieuses (Dior, L'Occitane en Provence, Weleda….) font confiance à la PME drômoise pour leur fournir les meilleures essences de plantes et composer des fragrances qui font le tour du monde.

L'innovation est également dans l'ADN de la Distillerie Bleu Provence. L'entreprise a largement contribué à la modernisation des méthodes de culture, de récolte et de distillation en participant à des programmes de recherche pour la mise au point d'une méthode de distillation à froid au CO2 et de récolte bas carbone avec l'espieur. Elle participe également à la mise en place d'une filière de commerce équitable avec ses fournisseurs et ses clients.
« Nous sommes fiers de contribuer à la pérennisation d'un savoir-faire et d'un patrimoine hors du commun, qui participent au rayonnement de la Provence et de la France aux 4 coins du monde », ajoute Philippe Soguel.

Cerise sur le gâteau, la Distillerie Bleu Provence est également très active dans le domaine digital. Elle vient de finaliser une nouvelle boutique en ligne pour commercialiser ses huiles essentielles bio et diffuse ses secrets via les réseaux sociaux tout au long de l'année.
A suivre donc !

Contacts :
Philippe Soguel - Dirigeant – psoguel@distillerie-bleu-provence.com – 06 80 68 62 90
Lionel Terrail – Chargé de communication – lionel@roulemacom.fr – 06 21 37 18 34