



## Distillerie Bleu Provence fête ses 30 ans !

**L'entreprise nyonnaise entame sa 30ème saison de distillation de lavande et des plantes à parfum, aromatiques et médicinales de Provence. Profondément ancrée dans l'économie locale, elle innove au service de ses fournisseurs comme de ses clients, dans le respect de l'environnement, des hommes et des terroirs. Elle a également enrichi son programme d'animations estivales avec des conférences lavande et des visites « augmentées ».**

Depuis le pont sur l'Eygues, le nez est d'abord attiré par les effluves parfumés qui s'échappent des caissons de distillation garés sous l'immense chapeau métallique, captant la moindre goutte d'huile essentielle. Puis, c'est le bourdonnement de la chaudière qui vient couvrir le chant des cigales... avant la rencontre haute en couleurs avec ce lieu unique et emblématique, au cœur de la ville de Nyons, mettant les 5 sens en ébullition !

La soixantaine, Philippe Soguel, autodidacte au regard pétillant, accueille chaleureusement les visiteurs dans son entreprise, qui fête cette année ses 30 ans. Co-fondateur et aujourd'hui propriétaire de Distillerie Bleu Provence, il partage son excitation en ce début de saison estivale. « *Pour nous, les premières distillations de lavande marquent véritablement le début de l'été* », rappelle-t-il avant de remonter le fil de son histoire remarquable.

*« Notre projet initial était de proposer une distillerie ouverte au public, pour bénéficier du flux de touristes qui passent naturellement par Nyons, et leur partager notre passion des plantes et de la lavande. »* nous confie celui qui a repris en 1994, avec son ex-compagne, l'ancienne distillerie du Val d'Aygues, elle-même construite il y a 85 ans, à la suite de la famille Morand. Pari réussi puisque pendant près d'une dizaine d'années, le nombre de visiteurs comme le nombre de producteurs partenaires n'a fait que croître et qu'il a fallu rapidement pousser les murs pour les recevoir dans de bonnes conditions.

Mais c'est au début des années 2000 qu'un virage déterminant est pris avec le début d'une activité de négoce d'huiles essentielles. « *Nous avons commencé à vendre des huiles essentielles pour le compte de nos producteurs. Nous avons alors eu la chance d'initier des partenariats solides avec des acteurs majeurs des univers de la parfumerie, de la cosmétique et de l'aromathérapie. Nous sommes rapidement devenus une référence dans le milieu, en particulier pour le bio.* »

*« C'est d'abord une histoire d'amour avec la lavande »* - Philippe Soguel, propriétaire de Distillerie Bleu Provence

Au fil des années, l'entreprise n'a eu de cesse d'innover au bénéfice de ses clients comme de ses fournisseurs, toujours dans le souci de la qualité. Elle a ainsi permis la concrétisation de projets permettant la diminution de l'impact environnemental de son activité. Comme avec la création d'une récolteuse nouvelle génération, l'espieur, divisant par 2 à 3 les volumes distillés. Ou encore de nouvelles techniques de distillation à basse température grâce au CO2 pour des usages alimentaires (comme avec les Glaces Terradélice), ou de condensation pour diminuer sa consommation d'énergie. Plus récemment, elle s'est dotée de compétences renforcées en matière d'agronomie et d'agroécologie afin de conseiller les producteurs pour limiter leurs impacts sur les sols et la biodiversité.

*« Notre objectif est de distiller des plantes les plus respectueuses de l'environnement dans lequel elles poussent ! »* indique Philippe Soguel. *« Nous avons pour cela mis en place plusieurs labels qui viennent valider ces objectifs, comme Fair For Life, pour le commerce équitable, AB pour le bio et ROC pour l'agriculture régénérative ».*

L'accueil des visiteurs reste une des activités phares de l'entreprise. *« Elle est historique, complémentaire de la production et aussi rassurante pour nos clients professionnels »* insiste Philippe Soguel. L'équipe propose d'ailleurs plusieurs nouveautés en cette année anniversaire. L'espace découverte a été repensé pour en permettre l'accès libre et la visite est agrémentée de vidéos accessibles via QRcodes pour en enrichir le contenu. Des conférences Lavande sont proposées tous les jours du lundi au samedi pour faire découvrir la lavande, les huiles essentielles et leurs usages. Et les traditionnels ateliers savon, cosmétique et fusettes sont toujours proposés tout au long de l'été.

Au moment de repartir pour chercher de nouvelles plantes à *distiller* *« de la verveine pas très loin d'Aix-en-Provence »*, Philippe se rappelle que cette belle aventure a commencé par une histoire d'amour avec la lavande. *« Le contraste entre la puissance du parfum et la fragilité de la plante m'a toujours fasciné. »* Il s'est aussi investi d'une mission : *« En 1994, à tout juste 30 ans, je me suis retrouvé héritier d'une histoire, d'une tradition, d'une culture, d'une agriculture... et j'ai à cœur de transmettre ce patrimoine au plus grand nombre ».*

Avec plusieurs milliers de visiteurs chaque année, on peut dire que la mission est d'ores et déjà accomplie !

#### **Plus d'infos :**

Distillerie Bleu Provence  
58 Promenade de la Digue - 26110 Nyons  
04 75 26 10 42  
[boutique@distillerie-bleu-provence.com](mailto:boutique@distillerie-bleu-provence.com)  
[www.distillerie-bleu-provence.com](http://www.distillerie-bleu-provence.com)

#### **L'été à Distillerie Bleu Provence en bref :**

- Boutique ouverte tous les jours cet été de 9h à 12h et de 14h30 à 19h
- Conférences Lavande tous les jours du lundi au samedi à 15h (en anglais le samedi)
- Salon Pause bleu Thé ouvert tous les jours du lundi au samedi de 14h30 à 18h30.
- Atelier cosmétique le mardi à 16h30
- Atelier fusettes le lundi à 9h30
- Ateliers Savon pour les enfants les mercredis et vendredis à 10h
- Distillations de lavandes selon météo et récolte