La Maison Hamelle met les spiritueux parisiens en bouteille

Jérôme Hamelle a un rêve : produire à Paris des spiritueux pour tous. En faisant appel à une campagne de financement participatif sur la plateforme Ulule, il compte bien pouvoir s'approvisionner en ingrédients et lancer sa première production de pastis.

Temps de lecture : minute

---

15 février 2020

La France est riche d'une longue liste de spiritueux. Chaque région a sa spécialité, basée sur des goûts et saveurs spécifiques aux produits du terroir. À Paris se concentrent toutes ces cultures au travers des bars, brasseries et restaurants. Jérôme Hamelle, lui, est un passionné de spiritueux. Il y a deux ans, il se jette à l'eau et monte sa propre fabrique artisanale de spiritueux, en plein cœur du quartier de Charonne. Après avoir acheté et rénové son local grâce à des fonds personnels et des prêts bancaires, le jeune entrepreneur a aujourd'hui recours à une campagne de crowdfunding sur la plateforme Ulule dans le but de lancer sa première production.

Celle-ci se fait grâce à la macération de plantes et d'épices provenant de l'agriculture biologique. L'entrepreneur se repose sur une macération séparée de ses produits. Celle-ci peut durer de trois heures à 45 jours et requérir un degré d'alcool allant de 45 à 90°. Pourquoi la macération plutôt que la distillation ? Elle permet de révéler l'ensemble des caractéristiques des produits utilisés et ne transforme pas ces derniers. Après cette étape, le jeune producteur assemble les différents éléments macérés dans une cuve pour qu'ils puissent se mélanger et les laisse reposer durant un an pour créer un alcool au goût riche.

La première production concernera uniquement du pastis mais le champ des propositions devrait s’étendre avec le temps. Élaborée pendant un an, la composition du "Pastis Parisien" de la Maison Hamelle nécessite treize épices et plantes différentes, dont le traditionnel anis. Petit plus pour la formule de l’entrepreneur: sa recette ne comporte pas de sucre pour ne pas altérer le goût des ingrédients.

Une campagne de crowdfunding pour soutenir l’artisanat local

Au départ, la campagne de crowdfunding présentait un objectif de 5000 euros. Ce montant comprend l’achat des plantes , de l’alcool de blé français , de bouteilles produites en France, de bouchons faits sur-mesure, ainsi que la production d’étiquettes. En une semaine, cet objectif était atteint, poussant l'entrepreneur à afficher de nouveaux objectifs à atteindre. Le prochain palier est désormais de 10 000 euros pour livrer les premières cargaisons de pastis dans les bars et restaurants parisiens.

Afin de respecter son engagement écologique, Jérôme Hamelle propose une livraison en vélo biporteur électrique. Passé ce cap, le jeune entrepreneur souhaite finaliser l’aménagement de la Maison Hamelle, si le palier des 15 000 euros était atteint. En effet, l’entrepreneur conçoit son atelier comme un lieu de vie permettant à la fois d’acheter l'alcool produit sur place mais aussi un lieu de découverte où seraient organisées des visites et des ateliers de brasserie. La Maison Hamelle ouvrira ses portes au 1bis rue Carrière-Mainguet dans le onzième arrondissement parisien, en mars prochain. Enfin le producteur voit déjà plus loin et souhaite proposer à la vente du gin de son cru. Pour cela, il lui faudrait réunir 20 000 euros.

Soutenez la Maison Hamelle

Article écrit par Gaëlle Doublé