

Le whisky Borvodeu est arrivé



À gauche David Faverot. à droite, la bouteille de Borvodeu, réalisée en collaboration avec des amis artistes.

► Après le Hedgehog, puis le Tronçais, le Borvodeu est arrivé! C'est la dernière création de la distillerie de Monsieur Balthazar, installée en terres de Tronçais, et la première en revanche que lance David Faverot, le jeune successeur d'Olivier Perrier à la tête de ce qui est devenu l'une des dernières distilleries artisanales de France. « Le Borvodeu est un whisky sans vieillissement, explique-t-il. Il est fabriqué à partir d'une eau

de source très locale, l'eau de Franchesse. Nous mettons un point d'honneur à créer nos produits à base d'ingrédients issus de nos terres ». D'où son nom. « 'Deu', c'est Dieu bien sûr. 'Borvo' fait référence à un culte gaulois et un dieu guérisseur tirant son pouvoir des eaux de sources jaillissantes ». « L'eau de source de Franchesse bénéficie d'une qualité minérale intéressante. Cela nous a permis d'augmenter la complexité aromatique de notre pro-

duit ». Autre spécificité de ce whisky, il est assemblé à partir de deux souches de levures différentes, « l'une céréalière et l'autre fruitière ». De quoi satisfaire le palais des amateurs... Autre nouveauté à découvrir, une crème de whisky créée par Olivier Perrier et Monique Brun, un challenge pour la distillerie. « Nous sommes passés à un échelon supplémentaire en terme de technique pour cette crème. Il a fallu trouver les clés de

l'homogénéisation de l'alcool avec la crème, le chocolat et le café. Ça n'a pas été facile », conclut David Faverot. L'équipe s'est ainsi offert l'aide du pôle Casimir à Clermont-Ferrand, certains que les forces de la création sont à chercher juste à côté de chez soi.

E.S
Distillerie de Monsieur Balthazar 8, place de la République BP 11, 03190 Hérisson
Tél : 04 70 06 85 57