



Un "Apéro Sympa" pendant les Rencontres internationales Henri Langlois

jeudi 8 décembre 2011, par [lpe](#)

La distillerie Merlet & fils est une société familiale implantée entre Cognac et Saintes (Saint Sauvant 17) et qui emploie une cinquantaine de personnes.



Distillateurs de Cognac depuis 5 générations, les Merlet sont aussi viticulteurs (propriété de 35 ha) et bouilleurs de profession (droit d'acheter la récolte de viticulteurs, de la transformer et de revendre le produit).

Depuis 30 ans, la société s'est attachée à développer le négoce de vins de pays, vins de table et liqueurs. En amont, des plantations de pieds de cassis ont été réalisées sur la propriété il y a 30 ans afin de permettre à la société de produire sa propre crème de cassis, un autre secteur de développement que le Cognac. A noter qu'avec ses propres produits, la distillerie Merlet est présente dans une vingtaine de pays.

Aujourd'hui, la société s'attache également à développer son savoir-faire en élaboration, création de nouveaux produits pour des clients négociants. Cette activité représente la moitié de son chiffre d'affaires ; l'exemple le plus significatif étant Hpnotiq (prononcer "ipnotic"), un cocktail à base de Vodka et Cognac de couleur bleue et au goût de fruits exotiques, commandé par un client américain et qui connaît un succès mondial.

"Cette activité de recherche et développement pour des clients nous permet aujourd'hui d'investir dans un matériel de production performant, des infrastructures adaptées et de développer notre savoir-faire en parallèle de la marque Merlet" souligne Luc Merlet.

Le partenariat avec les Rencontres internationales Henri Langlois

La marque "[Apéro Sympa](#)", créée par les établissements Merlet, est présente lors des Rencontres internationales Henri Langlois (www.rihl.org), jusqu'au 11 décembre 2011 à Poitiers. *"Les organisateurs de ces Rencontres annuelles cherchaient des partenaires et le concept apéro-cinéma me semblait être un mariage plutôt logique. C'est la deuxième année que nous participons en fournissant notre gamme de 3 produits sous la marque "Apéro Sympa" lors de soirées cocktail en marge des projections au Théâtre Auditorium de Poitiers"* précise Luc Merlet.



Lancé depuis 3 ans, Apéro Sympa est un pack de 3 bouteilles, créé sur le principe "pour chaque bouteille un vin et un fruit" ; ainsi on peut déguster un rosé pamplemousse, un sauvignon blanc - poire et un merlot cassis.

On peut retrouver ce produit en grande distribution dans l'ouest de la France, essentiellement, dans des

enseignes comme Intermarché, Super U, et quelques Leclerc. Le but, pour Luc Merlet, est clairement d'atteindre une distribution nationale.

Gilles Merlet, Président du syndicat français des liqueurs

Le père de Luc, Gilles, représente les professionnels de la liqueur [1] au sein du [Syndicat national des liqueurs](#), une organisation professionnelle qui regroupe essentiellement des PME du secteur.

Un secteur très touché par la revalorisation de la fiscalité sur les alcools (Droits d'accise et cotisation sécurité sociale). Cette fiscalité spécifique s'appliquait aux spiritueux de plus de 25°, aujourd'hui, c'est 18° ; la Crème de cassis de la Saintonge boisée Merlet, à 20°, verra donc ses taxes augmenter de ... 40% en 2012.

"C'est un coup dur pour nos professions. Le revenu fiscal de l'Etat sur les vins et spiritueux résulte à 80% des ventes de spiritueux alors que le vin et la bière représentent 80 à 85% de la consommation d'alcool aujourd'hui en France. Cette fiscalité manque de logique" constate Luc Merlet.

Pour tout savoir sur l'Apéro Sympa : www.aperosympa.com

Plus : www.merlet.fr et www.distillerie-merlet.com

Les Rencontres Henri Langlois : www.rihl.org

Le secteur des liqueurs et le projet de réforme fiscale pour 2012 contre lequel la profession s'insurge... à juste titre : [cliquez ici](#). Le projet de loi sur le site du Sénat : [cliquez ici](#)

CR



Notes

[1] Une liqueur, c'est 100gr de sucre par litre d'alcool à 15° minimum.