

Landa's distillerie



Son parcours :

Mathieu Recoules est un enfant du pays parti vivre à Toulouse pendant six années. Initialement formé en école hôtelière, il a complété son cursus par un BTS d'assistant de gestion en PME/PMI auprès de la CCI. C'est après avoir goûté aux joies de la vie en ville, qu'il a finalement décidé de revenir en Aveyron en 2018 pour y créer son projet de distillerie.

Son projet sur le territoire :

Avec un grand-père et un oncle bouilleurs de cru, Mathieu perpétue une tradition familiale. Installé dans la zone artisanale de Lestrade, il fabrique du whisky, de la vodka, du gin, et le dernier né de la gamme, « le Petit jaune », fruit de ses expérimentations et de sa créativité. Ces trois dernières productions lui permettent d'attendre patiemment les trois années de vieillissement nécessaires à ses premières fabrications de whisky.

Son atelier de production est équipé de trois alambics spécifiques, dont un d'inspiration Ecossaise fabriqué sur mesure à Condom dans le Gers. Mathieu évite les fournisseurs trop éloignés : le maïs et l'orge viennent de l'Aveyron, la verrerie d'Albi, les futs de chêne et les bouchons de Cognac, l'herboristerie de Corrèze...

Où retrouver ses produits ?

- Vente directe en boutique
- Vente sur le site internet <https://www.landas.store/>
- Bars, caves, et épiceries fines de la région Occitanie.
- Ses produits sont également présents dans les villes de Paris et Grenoble.

Comment a-t-il été aidé ?

Mathieu a bénéficié du soutien de la commune pour l'installation de son bâtiment, ainsi que des aides de la Région pour ses investissements. Par ailleurs, l'entreprise a été créée sous forme de SAS familiale. Il gère la production et la commercialisation de ses produits, mais la solidarité familiale a beaucoup joué dans la réussite de son projet.

Perspectives d'évolution, ambitions...

Passionné par le whisky, Mathieu souhaiterait à terme que cette production devienne la production phare de Landa's distillerie.

À terme il voudrait également pouvoir transformer et agrandir son bâtiment, et y inclure des visites pour le grand public. Au-delà de la découverte du processus de fabrication, l'idée serait aussi de créer un lieu donnant un point de vue unique sur la vallée, de placer l'accent sur la beauté des paysages alentours et ainsi de bien ancrer ses produits dans leur terroir d'origine.

Le mot de Mathieu :

« Landa's est la quatrième distillerie à proposer du whisky en Aveyron. À ce jour, l'ensemble des distilleries Françaises produisent l'équivalent d'une distillerie Ecossaise de taille moyenne. Or les Français sont de grands consommateurs de whisky, il y a donc une grande marge de progression pour proposer un whisky entièrement brassé, fermenté, distillé, et vieilli en France ! C'est dans cet esprit que je travaille, et mon activité me passionne. »