

Télérama sortir (n° 3191 du 9 au 15 mars 2011)



**Visite guidée**  
**Tous à l'amande !**

**Depuis 1698, à Poissy, une distillerie produit à l'artisanale des liqueurs, petites cousines de l'Amaretto.**

A moins de vingt-cinq kilomètres de Paris, au cœur de la ville de Poissy, se cache la dernière distillerie traditionnelle d'Ile-de-France. On y produit le fameux Noyau de Poissy, écoulé chaque année à plus de 25 000 bouteilles. Créée en 1698, cette liqueur existe en deux versions : le Sceau de Saint-Louis, qui possède un parfum très expressif d'amandes aux notes de frangipane, et le Gobelet d'argent, qui s'apparente à l'Amaretto italien. Ces alcools sont tous deux élaborés à base d'amandes de noyaux d'abricots, d'eau-de-vie, de plantes et d'aromates. Une visite de la distillerie historique est organisée une fois par mois. Ne vous attendez pas à découvrir une vaste et grande brûlerie, car, ici, on revendique le côté artisanal des choses. L'histoire de cette célèbre liqueur vous sera contée au milieu d'alambics, d'antiques ustensiles de distillerie, de flacons anciens et d'affiches d'époque par une conférencière plus que loquace. Au final, vous saurez tout sur la distillation de ces liqueurs, avant de finir par une dégustation des produits. En sortant, un détour par la boutique attenante s'impose : les différents nectars y sont proposés, également déclinés de diverses façons, dont d'irrésistibles pâtes de fruits à la liqueur.

**G.Py.**  
Distillerie Noyau de Poissy, 105, rue du Général-de-Gaulle, 78 Poissy, 01-39-65-20-59. Visite commentée mensuelle sur réservation à l'office du tourisme, 01-30-74-60-65. (3,75-4,60 €). Boutique ouverte du mar. au sam. 10h-13h et 15h-19h, dim. 9h30-12h30.