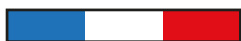


SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

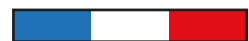
CATALOGUE 2026

**FÉLIX
BIGALLET**
DISTILLATEUR DEPUIS
1872

J. Bigallet et frères



PRODUIT DE FRANCE



Être Artisan Industriel

Nous imaginons nos liqueurs et nos sirops en France, à Val de Virieu (Isère). Nos recettes sont créées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés : myrtilles sauvages d'Ardèche et châtaignes AOP d'Ardèche pour nos sirops et liqueurs, genépi des Alpes, citrons de Sicile, vanille bourbon de Madagascar pour nos sirops et rhums arrangés ...



Pour presque tous !

NOS SECRETS

90% des plantes que nous utilisons sont cueillies ou cultivées à moins de 300km de l'entreprise.



Le savoir-faire artisanal en héritage

- Chaque début d'année nous perpétons la tradition de la maison Bigallet en zestant manuellement les citrons et oranges.

Bigallet c'est aussi une entreprise industrielle performante, capable de répondre à une demande croissante tout en préservant la qualité de ses produits.

Cette alliance réussie entre tradition et modernité est la clé du succès de Bigallet. L'entreprise a su s'adapter aux exigences du marché en restant fidèle à ses valeurs fondamentales : qualité, authenticité et savoir-faire.



Notre Premier Ingrédient, la RSE

Depuis ses origines, Bigallet est une maison très attachée à des valeurs humaines et éthiques. Dans ce cadre, nous avons été attestés For Life, certification garantissant les bonnes pratiques économiques, sociales et environnementales, délivré par Ecocert Environnement.

80% performance moyenne
Certification For Life Ecocert



90%

des plantes utilisées sont
récoltées dans un rayon
de moins de 300km

dont
50%

sont issus d'une filière
commerce équitable
France

100%

de nos cartons de sirops sont
recyclés et recyclables

50%

de notre flotte de camions
roule au biodiesel colza

Réduction
de la pénibilité

+500

associations locales
soutenues (dons produits)

20%

réduction de notre consommation
d'eau en 2 ans

1/3

de nos besoins en électricité
couverts par les panneaux
photovoltaïques

Biodiversité

Soutien financier des producteurs
de sucre pour l'agriculture
régénératrice

Bilan Carbone

Réalisation du bilan carbone
avec l'objectif de réduction de
nos émissions de CO2 d'ici 2030

SIROP 1L

- 6013 ANANAS
- 6011 ANIS
- 6015 BANANE
- 6086 BARBAPAPA
- 6024 CAMEL
- 6007 CASSIS
- 6030 CERISE GRIOTTE
- 6008 CHÂTAIGNE
- 6001 CITRONADE
- 6019 CITRON DOUX
- 6065 CITRON VERT-GINGEMBRE
- 6002 CITRON JINOT
- 6032 CITRON VERT
- 6114 COCKTAIL AGRUMES
- 6085 COCKTAIL FRUITS ROUGES
- 6134 COLA
- 6068 CURAÇAO
- 6172 FLEUR DE SUREAU
- 6104 FRAISE DES BOIS FRUITEE
- 6040 FRAISE FRUITEE
- 6020 FRAMBOISE
- 6035 FRAMBOISE - HIBISCUS
- 6135 GENÉPI
- 6081 GRENADINE FRUITEE
- 6003 GRENADINE (SPECIAL COCKTAIL)
- 6133 GROSEILLE
- 6028 KIWI
- 6031 KIWI BANANE
- 6140 LAVANDE
- 6061 LIMONADE (préparation pour)
- 6166 LITCHI
- 6010 MANDARINE
- 6136 MANGUE GOYAVE
- 6099 MELON
- 6058 MENTHE
- 6005 MENTHE GLACIALE
- 6004 MENTHE VERTE (SPECIAL COCKTAIL)
- 6118 MIRABELLE
- 6070 MOJITO
- 6022 MURE
- 6021 MYRTILLE
- 6101 NECTARINE
- 6083 NOISETTE
- 6016 NOIX DE COCO
- 6009 ORANGE
- 6012 ORGEAT
- 6014 PAMPLEMOUSSE ROSE
- 6026 PASSION
- 6069 PASTÈQUE
- 6095 PECHE
- 6027 PECHE ABRICOT
- 6111 PIÑA COLADA
- 6071 POMME
- 6063 SAPIN**
- 6067 SPRITZ**
- 6096 SUCRE DE CANNE
- 6033 THÉ PECHE
- 6073 THÉ VERT MENTHE
- 6087 VANILLE
- 6088 VERVEINE
- 6023 VIOLETTE



NOUVEAU

Toujours plus de naturel

Pasteurisés, nos sirops sont sans conservateur et pour leur grande majorité sans colorant. Bien sûr, ils séduisent aussi avec leurs couleurs et peuvent donc porter parfois la mention «coloré avec des fruits et des plantes».

63 parfums... et autant de plaisirs

Nos sirops sont élaborés à partir de concentrés de fruits de qualité premium et de pur sucre issu de betteraves cultivées en France   , pour une saveur immédiate au palais et une agréable longueur en bouche.

NOS SECRETS

Des gousses de vanille bourbon infusées artisanalement subliment le goût du sirop de grenadine fruitée... un des seuls sirops de grenadine contenant de la grenade.

Ce sont les bourgeons de cassis utilisés qui apportent leurs notes légèrement astringentes au sirop de cassis.

Trois variétés de menthe apportent leurs caractères pour un sirop de menthe unique.



SANS
CAFÉINE

NOUVEAU



NOUVEAU



La
gamme
café



* Pour presque tous !



SIROP 1L

6070 MOJITO
6111 PIÑA COLADA
6067 SPRITZ

NOUVEAU

Découvrez toutes nos idées
de cocktails sans alcool



SIROP 1L

6068 CURAÇAO
6092 FRAISE DES BOIS
6006 FRAISE
6003 GRENADINE
6004 MENTHE VERTE

La tendance du «No-Low» : des cocktails sans ou avec peu d'alcool

Les alternatives sans alcool suscitent un intérêt croissant, portées par une volonté de concilier plaisir gustatif et modération. Cette dynamique reflète une évolution des attentes des consommateurs, qui privilégient désormais des boissons aux profils sensoriels riches et équilibrés, tout en réduisant leur consommation d'alcool.

Bigallet propose ainsi des sirops pour se substituer aux boissons alcoolisées : Mojito, Piña Colada, et plus récemment, le **sirop pour Spritz**. Ce dernier constitue une innovation dans le domaine des boissons sans alcool. Combiné à un vin blanc pétillant désalcoolisé (ou de l'eau pétillante), il permet de réaliser un Spritz sans alcool : une alternative sans alcool au célèbre cocktail italien, conservant son profil aromatique intense et son amertume caractéristique.



NOUVEAU



Pour les professionnels, la gamme «spéciale cocktail»

Une offre de sirops spécialement étudiée pour les bars : des recettes toujours qualitatives et basées sur le plaisir de la dégustation, mais avec l'impératif d'une teinte toujours prononcée après dilution, pour des cocktails traditionnels aux couleurs vives.



Conditionnement 35 cl

- Pour les nouveaux usages : Cocktails, aromatisation des cafés et chocolats chauds, ...
- Pour les familles réduites
- Pour les vacances, les séjours courts
- Idée cadeaux gourmands

SIROP 35 cl

- 3501 CAMEL
- 3515 CASSIS
- 3502 CHÂTAIGNE
- 3503 CITRON
- 3516 FLEUR DE SUREAU
- 3504 FRAISE DES BOIS FRUITÉE
- 3505 FRAMBOISE
- 3506 GENÉPI
- 3507 GRENADINE FRUITÉE
- 3508 LAVANDE
- 3509 MENTHE
- 3510 MYRTILLE
- 3511 NOISETTE
- 3595 PÊCHE
- 3563 SAPIN**
- 3512 VANILLE
- 3513 VERVEINE
- 3514 VIOLETTE



Un cadeau original et gourmand

Deux parfums de sirops et deux verres 27cl* sont présentés dans ces coffrets cadeaux, ludiques et originaux.

*verres non contractuels, le décor peut changer.



Au dos, des recettes originales



COFFRETS PRÊTS À VENDRE

COFFRET SIROP

Carton de 5

- 868 COFFRET COCKTAIL
- 866 COFFRET BIG MERCI
- 867 COFFRET TERROIR
- 872 COFFRET MERCI VIDE + 2 VERRES

NOUVEAUX PARFUMS



Framboise / Citron Jinot



Pêche / Myrtille

NOUVEAUX PARFUMS

Le coin du Bio

Au delà de la certification,
Bigallet s'engage !



- Nous sourçons en local certains de nos fruits (myrtilles et châtaignes d'Ardèche, cassis de la Drôme...)
- Notre sucre provient de betteraves sucrières bio* cultivées dans le nord de la France

* sauf pour les parfums caramel, châtaigne, sucre de canne roux et vanille qui contiennent du sucre de canne roux issu du commerce équitable selon le référentiel Fair For Life

Dans nos sirops bio, tous les ingrédients sont Bios !

SIROP bio 70 cl

Carton de 6

- 7438 ANIS
- 7436 CASSIS
- 7432 CITRON
- 7448 COLA BIO
- 7447 FLEUR DE SUREAU
- 7435 FRAISE
- 7434 FRAMBOISE - MURE
- 7431 GRENADINE
- 7430 MENTHE
- 7437 MYRTILLE
- 7440 ORGEAT
- 7441 PAMPLEMOUSSE
- 7433 PÊCHE
- 7442 VERVEINE

La Gamme Café

Carton de 6

- 7446 CAMEL
- 7439 CHÂTAIGNE
- 7443 SUCRE DE CANNE ROUX
- 7444 VANILLE



Myrtilles d'Ardèche



depuis
1998

Près de 30 ans d'engagement bio



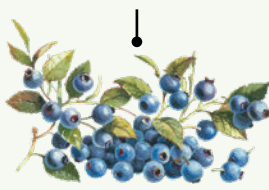
Mise en place de filières d'approvisionnement locales

- Support des structures agricoles de nos régions (emploi, diversité des cultures)
- Bilan carbone optimisé

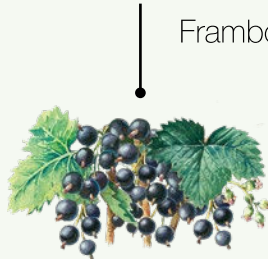
Châtaigne Aop d'Ardèche



Myrtille d'Ardèche



Cassis Drôme / Ardèche



Framboise Ardèche et Haute Loire



Menthe d'Auvergne



BIB bio 5 L

- 5432 CITRON
- 5447 FLEUR DE SUREAU
- 5435 FRAISE
- 5434 FRAMBOISE-MURE
- 5431 GRENADINE
- 5430 MENTHE
- 5437 MYRTILLE
- 5433 PÊCHE

Le VRAC

Moins de déchet et plus de flexibilité

8 parfums sont disponibles en bibs de 5L, pour de la vente en magasin vrac et pour réduire le volume de déchets.



Une gamme de spiritueux Bio aux plantes locales

Une gamme d'alcools bio, avec des produits médaillés, unanimement appréciés pour leurs qualités organoleptiques. Les plantes et les fruits bio que nous utilisons pour nos alcools sont, pour 90% d'entre eux, cueillis à moins de 300km de l'entreprise. Nous nous approvisionnons auprès de producteurs, cueilleurs, ou coopératives d'agriculteurs.



LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU bio

257 MADAME SUREAU 18% 70 cl

GIN bio

6206 GIN BIO S 41,7% 70 cl

PASTIS bio

258 PASTIS BIO 45% 70 cl

VERVEINE bio

6219 VERVEINE BIO 40% 70 cl

VULNERAIRE bio

375 VULNERAIRE BIO 40% 70 cl



NOS SECRETS

Vulnérable bio la vulnérable des chartreux est une plante endémique de ce massif et protégée par arrêté préfectoral. Des notes florales complexes, dominées par celles de noisettes et de noix.

GENÉPI bio

205 GENÉPI FLASQUE 20 cl 40%

255 GENÉPI 50 cl 40%

6218 GENÉPI 70 CL 40%

3255 GENÉPI 3L 40%



CRÈME bio 50 cl

Carton de 6

6605 CASSIS 15%

6604 CHÂTAIGNE 15 %

6607 FRAMBOISE 15 %



Cassis de la Drôme

CONFITURE bio 370 gr

Carton de 6

634 ABRICOT bio

641 CASSIS bio

635 FRAISE bio

636 FRAMBOISE bio

639 MARRON bio (crème)

629 MIRABELLE bio

638 MÛRE bio

640 MYRTILLE bio

NOUVEAU



NOUVEAU

Les PULPÉS,

ZÉRO SUCRE AJOUTÉ, AVEC PULPES

Boissons concentrées pour le plaisir du fruit

Une gamme de boissons concentrées à diluer complètement réinventée

- Nouvelles recettes : **plus de fruits, plus de goût.**
- **Zéro sucre ajouté** : une touche de stevia pour adoucir, sauf pour le citron et le citron vert.
- La stevia est une plante qui pousse à l'état sauvage dans des pays au climat semi-aride.
- **Des pulpes** pour le plaisir du fruit en bouche (**à agiter avant emploi**).
- Conservation : **3 mois au frais après ouverture.**



A diluer avec de l'eau pour une boisson peu sucrée, ou à utiliser pour créer des cocktails rafraichissants : avec de l'eau pétillante, de la limonade...

- 6044 CITRON PULPÉS
- 6041 CITRON VERT PULPÉS
- 6043 MOJITO (CITRON VERT - MENTHE) PULPÉS**
- 6051 ORANGE SANGUINE PULPÉS
- 6042 PAMPLEMOUSSE ROSE PULPÉS



Sans conservateur
Sans colorant

Sans conservateur
Sans colorant

Sans conservateur
Sans colorant

Sans conservateur
Coloré avec des fruits
ou des plantes

Sans conservateur
Coloré avec des fruits
ou des plantes

Avec Pulpes



1L = 9L
Dilués



Offrez-vous un moment de fraîcheur et de raffinement avec ce cocktail sans alcool qui marie la délicatesse florale du sureau à la vivacité des agrumes. Une recette simple, mais pleine de caractère, idéale pour un apéritif léger ou une pause gourmande.

Pourquoi vous allez l'adorer ?

Le sirop de fleur de sureau apporte une douceur subtile et parfumée, tandis que le pamplemousse Pulpé et le citron-vert Pulpé réveillent les papilles avec leurs notes acidulées. Un équilibre parfait entre floral et fruité !

Délice d'Agrumes

- 3 cl de Fleur de Sureau
- 3 cl de Pamplemousse Pulpé
- 1 cl de Citron-Vert Pulpé
- 7 cl d'eau pétillante



Mocktail Délice d'Agrumes

Boissons aromatisées à Base de Vin

Excellence des ingrédients pour des apéritifs aux saveurs fruitées

SANGRIA

6357	SANGRIA 11%	75 cl
6503	SANGRIA BIB 11%	3 L
10503	SANGRIA BIB 11%	10 L

SANGRIA BLANCHE

6360	SANGRIA BLANCHE 10%	75 cl
6511	SANGRIA BLANCHE BIB 10%	3 L
10511	SANGRIA BLANCHE BIB 10%	10 L

NOS SECRETS

Notre savoir-faire en infusions d'épices et en distillats : écorces d'oranges distillées dans nos alambics



Cocktail L'Orangerie

PRÉPARATION POUR

VIN CHAUD

6359	VIN CHAUD (prép. pour) 11%	75 cl
6505	VIN CHAUD (prép. pour) BIB 11%	3 L
10505	VIN CHAUD (prép. pour) BIB 11%	10 L

PRÉPARATION POUR

VIN CHAUD BLANC

10512	VIN CHAUD BLANC BIB 10%	10 L
-------	-------------------------	------

Nos (préparations pour) vin chaud sont prêtes à chauffer.
Chauffer doucement, ne pas faire bouillir



3 L



10 L

NOUVEAU



10 L

NOUVEAU



VIN AROMATISÉ 75 CL

6352	BLANC CHÂTAIGNE 12%	75 cl
6358	ROSÉ FRAMBOISE 12%	75 cl
6353	ROSÉ MYRTILLE 12%	75 cl
6350	ROSÉ PAMPLEMOUSSE 12%	75 cl
6351	ROSÉ PECHE 12%	75 cl



VIN AROMATISÉ BIB

6510	ROSÉ MYRTILLE 12%	3 L
6502	ROSÉ PAMPLEMOUSSE 12%	3 L
6506	ROSÉ PÊCHE 12%	3 L



Apéritifs vin et fruits *Sans sucre ajouté*

Félix Bigallet signe de son prénom emblématique cette gamme d'Apéritif prêt à boire.

APÉRITIF VIN ET FRUITS 75 CL / 16%

6155	APERITIF CHÂTAIGNE
6149	APERITIF FRAMBOISE
6152	APERITIF GENÉPI
6148	APERITIF GRIOTTE
6150	APERITIF MYRTILLE
6142	APERITIF NOIX



NOS SECRETS

De 1 à 3 mois de macération selon les fruits.

Naturellement sucrés grâce aux mistelles utilisées.

Des parfums puissants au nez comme en bouche grâce à nos infusions de fruits/plantes réalisées avec soin et selon des méthodes artisanales.



Crèmes de fruits

Onctuosité et puissance aromatique

- Elaborées à partir de fruits cueillis à pleine maturité

CRÈME 50 CL

- 90 CASSIS 18%
- 245 CERISE GRIOTTE 18%
- 97 CHÂTAIGNE 18%
- 564 FRAISE DES BOIS 16%
- 563 FRAMBOISE 16%
- 567 MÛRE 16%
- 566 MYRTILLE 16%
- 568 PÊCHE DE VIGNE 18%
- 558 VIOLETTE 16%



CRÈME 1 L

- 35 BICASSIS 18%
- 72 CASSIS 15%
- 249 CERISE GRIOTTE 18%
- 115 CHÂTAIGNE 18%
- 66 FRAISE DES BOIS 16%
- 36 FRAMBOISE 16%
- 37 MÛRE 16%
- 39 MYRTILLE 16%
- 38 PÊCHE DE VIGNE 18%
- 64 VIOLETTE 16%

NOS SECRETS

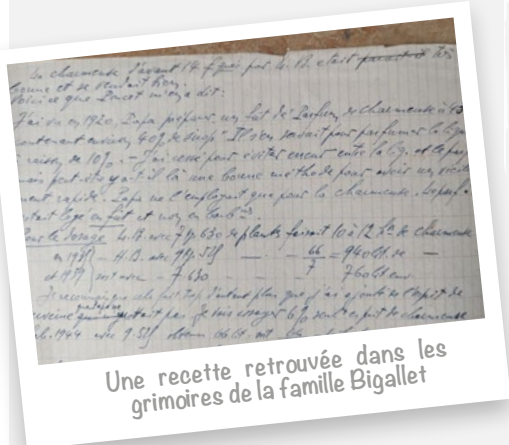
Crème de Bicassis : plus d'infusion dans l'assemblage pour une saveur intense et adjonction de bourgeons de cassis pour une note d'astringence subtile en fin de dégustation.

Crème de châtaigne : châtaignes AOP d'Ardèche.

Crème de myrtille : myrtilles sauvages d'Ardèche.

La Dessertine, Une recette centenaire, deux expressions originales

La liqueur de Dessertine, née d'un subtil équilibre entre distillation et infusion, se dévoile aujourd'hui dans deux interprétations singulières. Deux profils aromatiques, une même signature végétale : l'Originale, douce et florale, et l'Intense, puissante et épicée. La Dessertine, liqueur de plantes d'exception, incarne l'âme de Bigallet : authenticité, précision et passion.



Dessertine - L'Originale 43%

Patinée par le temps et le bois, L'Originale incarne la tradition.

Vieillie en fût de chêne, elle révèle une sensualité florale et miellée, portée par deux bouquets de plantes soigneusement distillés et d'infusions maisons. Sa fraîcheur végétale et sa douceur en bouche en font une liqueur idéale en digestif.

DESSERTINE - L'ORIGINALE

52	DESSERTINE 43%	70 cl
216	DESSERTINE 43%	20 cl

NOS SECRETS

La liqueur de Dessertine - l'Originale Bigallet vieillira patiemment en fût de chêne, plusieurs mois, selon l'appréciation du maître de chai, pour développer une complexité aromatique unique.

- **Chocolat chaud des montagnes :**
- 25 cl de lait
- 4 cl de Dessertine - l'Originale
- poudre de cacao
- chantilly.



Chocolat chaud
des montagnes



Dessertine - L'Intense 50%

DESSERTINE - L'INTENSE

NOUVEAU

Plus audacieuse, L'Intense affirme son caractère.

Trois bouquets de plantes distillés, des infusions maison, et notre savoir faire depuis 1872 donnent naissance à une palette aromatique puissante : des notes végétales profondes, relevées de poivre, de girofle, de menthe et d'anis. Elle s'impose dans les cocktails comme une signature aromatique, apportant structure et profondeur.

NOS SECRETS

La liqueur de Dessertine - l'Intense doit sa singularité à la distillation de trois bouquets de plantes minutieusement sélectionnées (issues majoritairement de nos montagnes), associées à plusieurs infusions.



Cocktail
Dessertine Mule

- **Dessertine Mule :**
- 3 cl de Dessertine - l'Intense,
- 1 cl de Pulpes Citron-Vert,
- 10 cl de Ginger Beer, glaçons.



NOUVEAU



NOUVEAU

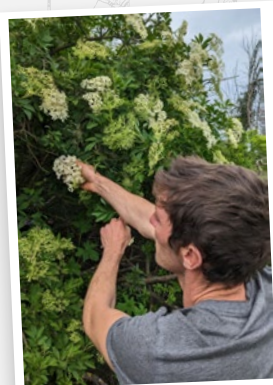
LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU bio

70 CL

257 MADAME SUREAU 18%

NOS SECRETS

Après séchage, les fleurs de sureau sont mises en macération dans de l'alcool bio, puis distillées dans notre alambic en cuivre, afin d'en extraire les meilleurs arômes.



Walter de la SICARAPPAM

Fleurs de Sureau sauvages du Grand Massif Central

BITTER AMER

70 CL

201 BELLECOUR 18%

Des notes de tête très fruitées, dominantes agrumes, impertinence gourmande et délicate de la mandarine. En fin de bouche, une agréable amertume apportée par la Gentiane et le Quinquina.

SPÉCIALITÉS

108	CHINA CHINA 40%	50 cl
53	CHINA CHINA 40%	70 cl
369	LIMONCELLO 25%	70 cl
368	LIMONCELLO 25%	5 L

NOS SECRETS

Le **China - China** est une liqueur élaborée à partir de macérations et distillations d'écorces d'oranges douces et amères. Une saveur d'orange relevée d'une note chaude et épicée : badiane, iris et clou de girofle.

Une palette de Spritz pour tous les palais !

Notre maison vous propose une sélection de spritz inédits, chacun mettant en valeur les saveurs uniques de nos liqueurs. Le Spritz Sureau offre une touche florale délicate, le Spritz Bellecour un équilibre parfait entre amertume et douceur, tandis que le China Spritz vous transporte avec ses notes épicées. Enfin, notre Limoncello Spritz est un classique revisité, idéal pour les amateurs de saveurs fraîches et citronnées.



SPRITZ SUREAU

- 6 cl de liqueur Madame Sureau
- 18 cl de vin blanc pétillant
- Un trait d'eau pétillante
- Glaçons
- Une rondelle de citron-vert



BELLECOUR SPRITZ

- 4 cl de Bellecour
- 6 cl de Vin Pétillant
- 2 cl d'eau gazeuse
- Glaçons
- Une rondelle d'orange



CHINA SPRITZ

- 5 cl de China China
- 10 cl de vin blanc pétillant
- Un trait d'eau pétillante
- Glaçons
- 1 tranche d'orange



LIMONCELLO SPRITZ

- 2 cl Limoncello
- 10 cl de Vin blanc pétillant
- 3 cl eau Gazeuse
- Glaçons
- 1 demi rondelle de citron vert

TRIPLE SEC 70 CL

259 TRIPLE SEC 40%

NOUVEAU



Cocktail Mai Tai

PASTIS bio 70 CL

258 PASTIS BIO 45%



Triple Sec, l'allié de vos cocktails

Le Triple Sec Bigallet est issu de tout notre savoir faire de distillateur depuis 1872. Dans notre alambic à colonne, nous distillons séparément trois agrumes : des écorces d'oranges douces qui constituent l'ingrédient principal, mais aussi des zestes de mandarines, tous deux récoltés en Sicile (au pied de l'Etna), ainsi que des citrons (zestés manuellement). Le mariage de ces trois distillats procure au Triple Sec Bigallet des notes aromatiques intenses à la fois gourmandes et très fraîches, parfaites pour une dégustation pure sur glace ou en cocktail.

A la dégustation : une note puissante d'orange avec une agréable note de mandarine en fin de bouche.

Polyvalent, le Triple Sec Bigallet s'apprécie de multiples façons

- Pur sur glace, pour découvrir son équilibre et sa richesse aromatique
- En cocktails :
- **L'orangerie :**

18 cl de Sangria Blanche Bigallet, 6 cl de Triple Sec Bigallet, 1 tranche d'orange quelques glaçons

- **Mai Tai :**

3 cl de Triple Sec Bigallet, 4 cl de Circée (ou rhum épicé), 1,5 cl de sirop d'Orgeat, 1,5 cl de Pulpé Citron-Vert, des Glaçons

- **Triple Fizz :**

5 cl de Triple Sec Bigallet, 2 cl de Pulpé Citron-Vert, 10 cl d'eau pétillante, glaçons

Pastis Bio, Un bouquet aromatique classique, intense et frais.

Fidèle à ses valeurs, Bigallet a sélectionné pour son Pastis Bio les meilleurs ingrédients, en s'approvisionnant auprès de producteurs artisanaux certifiés bio.

Ingrédient principal, l'étoile de badiane est récoltée dans les forêts des montagnes du Vietnam. Distillée deux fois, les meilleures essences d'anis en sont extraites.

En complément, nous utilisons la réglisse (racine) et une graine de fenouil finement anisée cultivée dans notre région, qui apportent des notes plus douces, réglissées et fraîches, grâce à une lente macération dans l'alcool.

Le pastis Bigallet se déguste allongé de 5 à 7 volumes d'eau bien fraîche.

A la dégustation : des parfums dominants d'anis étoilé et de réglisse, typiques du pastis, avec une note finale fraîche qui persiste en fin de bouche.



Félix Bigallet, distillateur de plantes

Les étagères des apothicaires regorgeaient autrefois de trésors tels que ces liqueurs de plantes artisanales. A déguster en shooter, dans des cocktails, pour les adeptes de mixologie, ou même en tisane, additionnées d'eau chaude.

HERBORISTE 70 CL

- 374 GENÉPI EXTRA SEC 40%
- 367 GENTIANE 16%
- 373 HYSOPE 40%
- 372 SAPIN 35%**
- 370 THYM 35%
- 371 VERVEINE 40%

NOUVELLE
RECETTE



Nicolas, agriculteur-cueilleur

Hysope du Puy de Dôme



BEC
VERSEUR

Des liqueurs précieuses,
telles des parfums dans leur écrin

BELVEDÈRE 35 CL

- 6614 CHATAIGNE 18%
- 6609 GENÉPI AU MIEL 40%
- 6613 GENÉPI EXTRA SEC 40%
- 6612 HYSOPE 40%
- 6616 SAPIN 35%**
- 6610 THYM 35%
- 6618 VERVEINE 40%.

NOUVELLE
RECETTE



NOS SECRETS

Un savoir-faire dans la distillation
des plantes maîtrisé depuis 1872.

EXCELLENCE 20 CL

- 554 GENÉPI "BRINS" 40%
- 555 VERVEINE "FEUILLES" 40%



FLASQUE 20 CL

Carton de 12

- 191 CHÂTAIGNE 18%
- 98 DAHU 40%
- 216 DESSERTINE - L'ORIGINALE 43%
- 207 GENÉPI BERGER 40%
- 202 GENÉPI BLANC 50%
- 205 GENÉPI BIO 40%
- 198 GENÉPI BRIN Gd TETRAS 40%
- 199 GENÉPI MIEL 40%
- 208 GROG 35%
- 197 KIRSH (SPÉCIAL FONDUE) 45%
- 204 MYRTILLE 16%
- 518 SAPIN 35 %**
- 106 VERVEINE 40%
- 209 VULNÉRAIRE 40%

SAPIN

Élaborée à partir d'une infusion et d'un distillat de bourgeons de sapin récoltés de manière responsable dans le Puy-de-Dôme, la Liqueur de Sapin Bigallet allie authenticité et savoir-faire artisanal. Son caractère unique provient de la distillation d'un bouquet de huit plantes aromatiques, qui vient sublimer la fraîcheur résineuse du sapin.

En bouche, elle révèle une attaque franche et équilibrée, marquée par une note de bourgeon intense, suivie d'une finale longue et puissante aux accents de sapin.



NOUVEAU



Gobelet Intégré



Gobelet Intégré



Gobelet Intégré



Une gamme généreuse de flacons à offrir ou à collectionner

MIGNONNETTE 4 CL

Carton de 14

- 415 CHATAIGNE 18%
- 408 DESSERTINE - L'INTENSE 50%**
- 406 DAHU 40%
- 420 EAU VIE FRAMBOISE 45%
- 416 FRAMBOISE 16%
- 412 GENÉPI 40%
- 430 GENÉPI DES ALPES 35%
- 425 HYSOPE 40%
- 410 KIRSCH PUR 45%
- 418 MYRTILLE 16%
- 419 POIRE WILLIAM 45%
- 413 SAPIN 35%
- 422 VERVEINE 40%

NOUVEAU



Profil avec anse



NOUVEAU



Gin Bio



S comme Sauvage, Sureau ou encore Sylvius, l'inventeur du gin.

Original Dry Gin. 100% distillation artisanale. Aux plantes de nos régions, cueillies à la main. Nos Plantes, principalement sauvages et de nos montagnes, sont soigneusement récoltées à la main dans le respect de la biodiversité. Chaque bouquet est lentement distillé dans nos alambics en cuivre, sans adjonction de sucre, selon l' ancestrale méthode.

- Un bouquet aromatique complexe :

Baies de genièvre sauvages de nos massifs montagneux, génépi Bio des Alpes, bourgeons d'épicéa récoltés au printemps dans les forêts d'Auvergne, feuilles de myrtillier sauvages d'Auvergne, vulnéraire et thé des alpes sauvages cueillis en Chartreuse, fleurs de sureau sauvages,

A la dégustation : attaque poivrée et végétale avant une longueur florale très parfumée (fleur de sureau, racine d'iris) qui élève l'ensemble. La finale est aromatique, avec la subtile amertume du genièvre.

Des notes élégantes et complexes, avec une belle intensité.

100% Bio
LOCAL ET SAUVAGE



Alexandre, cueilleur

GIN BIO

6206 GIN BIO 41,7%

70 cl

NOS SECRETS

Obtention et préservation des arômes :
Distillation lente, faible pression dans un alambic Stupfler
Alambic et colonne de sélection des arômes, en cuivre.
Quantité de batch réduit : 200L
Pas d'ajout de sucre = Dry Gin

 Baies de Genièvre sauvages
du Grand Massif Central

Eaux de vie

Elles sont obtenues à partir de distillation de marc de raisins ou de fruits, mis en fermentation naturelle.

EAUX DE VIE

102	ARQUEBUSE 50%	35 cl
158	FRAMBOISE 45%	35 cl
186	FRAMBOISE 45%	70 cl
157	MIRABELLE 45%	35 cl
187	MIRABELLE 45%	70 cl
154	POIRE WILLIAM 45%	35 cl
185	POIRE WILLIAM 45%	70 cl
696	CASTAGNOLE 40%	35 cl
695	CASTAGNOLE 40%	70 cl
173	EAU VIE POUR FRUITS 40%	1 L
182	MARC BARBU 44%	1 L
6190	RHUM DIAMANA 40%	1 L
6191	RHUM DIAMANA BLANC 40%	1 L
196	SPIRITUEUX AU KIRSCH 40%	1 L



Le Genépi, plante rare et précieuse

Fragile et délicat, le genépi est une plante protégée qui pousse à partir de 1800 m d'altitude dans le massif alpin, à flanc de rochers d'ardoise.

De la famille des absinthes, le genépi en possède la subtilité. Récolté mi-juillet, le genépi est séché à l'abri de la lumière pendant 1 mois. La fleur jaune, très aromatique, apporte la saveur, la tige donne la couleur à la liqueur grâce à sa chlorophylle.

De la plante à la liqueur

Les plants de genépi sont mis en macération, une partie de l'infusion étant ensuite distillée. Les recettes et les fabrications varient selon les maisons. Bigallet apporte tout son savoir-faire pour que ses liqueurs de genépi régalent vos palais. Parmi les différentes variétés existantes, Bigallet a sélectionné la variété *Artémisia Mutellina*, la plus aromatique.



6304 Genépi SACHETS x 12



Emilie, productrice de genépi



Genépi des Hautes Alpes

NOS SECRETS

- Brins sélectionnés pour garder la partie fleurie (la plus aromatique)
- Sans traitement phytosanitaire



Genépi Finish des genépis aux caractères affirmés.

Cueillis à la main dans le massif Alps, les brins de Genépi 100% Artemisia Mutellina sont mis en macération puis distillés dans nos alambics en cuivre, selon nos méthodes ancestrales.

L'assemblage final entre les infusions et le distillat est réalisé en suivant la recette de l'emblématique genépi Grand Tétraz.

Avec un taux de 50% d'alcool, la liqueur est mise en fût de chêne, ces **fûts ayant contenu des vins ou spiritueux prestigieux**.

Pendant plusieurs mois, alors que des échanges s'effectuent entre le bois des fûts et la liqueur, celle-ci sera régulièrement brassée et oxygénée, afin de sélectionner les meilleurs notes organoleptiques.

Lorsque le maître de chai estime la liqueur suffisamment enrichie et équilibrée, il va la réduire à 42% d'alcool et la transférer dans une cuve neutre pour un temps de repos. Cette contraction permet aux ingrédients de se lier et de s'homogénéiser... afin d'obtenir un résultat « parfait ».

La mise en bouteilles de ces **séries limitées** dans des flacons de 50 cl numérotés, avec une pose d'étiquettes manuelle, finalise ce process.



GENÉPI FINISH 50 CL

- 732 GENÉPI FÛT CONDRIEU 42%
- 733 GENÉPI FÛT CÔTE ROTIE 42%
- 734 GENÉPI FÛT WHISKY 42%
- 735 GENÉPI FÛT WHISKY TOURBÉ 42%



FINISH - CONDRIEU

Une attaque franche et pétillante d'agrumes, les notes bien présentes de genépi s'arrondissent pour un final très gourmand d'abricot sec, légèrement épicé et miellé. **Il a été produit 300 bouteilles.**

FINISH - CÔTE ROTIE

Une note de tête de genépi très florale, avec une belle longueur en bouche, complétée par une note ronde et puissante de vanille. Une note de fond persistante de violette finalise ladégustation. **Il a été produit 500 bouteilles.**

FINISH - WHISKY

Au nez, note franche de genépi, complétée par celle du whisky. Puissantes en bouche, les notes de whisky précèdent celles de genépi, intensément herbacées. Une fin liquoreuse libère des notes gourmandes de fruits secs, café et vanille. **Il a été produit 250 bouteilles.**

FINISH - WHISKY TOURBE

Au nez, un genépi floral et puissant, relevé par des senteurs poivrées et légèrement fumées. En bouche, un genépi sublimé par des notes de bois fumé et d'arachides torréfiées. **Il a été produit 250 bouteilles.**

GENÉPI HORS D'ÂGE

731 GENÉPI HORS D'ÂGE 42% 50 cl

Ce nectar aux arômes exceptionnels est unique dans la gamme Bigallet.



Genépi Hors d'Âge



Après un passage en fût de chêne de Cognac, cette liqueur précieuse vieillira patiemment pendant cinq années, sous l'œil attentif du maître de chai, pour développer une complexité aromatique unique. Chaque millésime est unique !

COLLECTOR :
1500 BOUTEILLES NUMÉROTÉES

MILLESIME 2021

GENÉPI DES AIGUILLES

6220 GENÉPI DES AIGUILLES 42% 70 cl

NOS SECRETS

- Un ajout d'esprit de genépi amène de la finesse et des notes florales.
- 20% de concentration en plus en infusion et distillat de genépi
- un vieillissement doublé
- sucre roux du Brésil



Intense et subtile... Sans amertume

Une liqueur aux notes raffinées et complexes.

Des notes aromatiques puissantes de genépi, fraîches et poivrées.

Fin de bouche aux saveurs de réglisse et de pain d'épices.



GENÉPI BIO

205 GENÉPI BIO flasque 40% 20 cl
255 GENÉPI BIO 40% 50 cl
6218 GENÉPI BIO 40% 70 cl
3255 GENÉPI BIO 40% 3 L

Une recette extrêmement aromatique et généreuse.

NOS SECRETS

Une plante de genépi bio récoltée en tout début de floraison, avec une concentration optimisée des essences aromatiques. Le sucre de canne roux équitable, apporte également de légères notes végétales.



GENÉPI BIO

40% alc. / 100% Artémisia Mutellina

Subtil et délicat

Le Genépi a un nom Le Grand Tétrás



GENÉPI GRAND TETRAS 40%

198	GRAND TETRAS Flasque brins	20 cl
57	GRAND TETRAS Cruchon	70 cl
239	GRAND TETRAS	1 L
241	GRAND TETRAS Bib	5 L

GAMME TRADITION 40%

6310	GRAND TETRAS	35 cl
6311	GRAND TETRAS	50 cl
6312	GRAND TETRAS	70 cl

GAMME ALTITUDE 40%

210	GRAND TETRAS	35 cl
211	GRAND TETRAS	50 cl
212	GRAND TETRAS	70 cl
213	GRAND TETRAS	1,5 L
214	GRAND TETRAS	4,5 L

GAMME TETRAS LYRE

112	TETRAS LYRE 40%	35 cl
93	TETRAS LYRE 40%	50 cl
56	TETRAS LYRE 40%	70 cl
242	TETRAS LYRE 40%	5 L

GAMME GENÉPI DES ALPES

380	GENÉPI DES ALPES 35%	35 cl
381	GENÉPI DES ALPES 35%	50 cl
382	GENÉPI DES ALPES 35%	70 cl
379	GENÉPI DES ALPES 35%	4,5 L



GAMME BERGER 40%

207	GENÉPI DU BERGER flasque	20 cl
559	GENÉPI DU BERGER	35 cl
562	GENÉPI DU BERGER	50 cl
560	GENÉPI DU BERGER	70 cl

GAMME ÉLÉGANCE BLANC 50%

202	GENÉPI BLANC Flasque	20 cl
59	GENÉPI BLANC	35 cl
6323	GENÉPI BLANC	50 cl
60	GENÉPI BLANC	70 cl

730	GENÉPI DU VIEUX GARÇON 40%	50 cl
-----	----------------------------	-------



GRAND TETRAS

40% alc. / 100% Artémisia Mutellina

La référence



GRAND TETRAS

GAMME TRADITION

40% alc. / 100% Artémisia Mutellina

Epure et design



GRAND TETRAS

GAMME ALTITUDE

40% alc. / 100% Artémisia Mutellina

Traditionnel

FORMAT XXL

4,5 L

*La présence de brins de génépi dans les bouteilles telles que photographiées dépend de l'abondance des récoltes de l'année.



GENÉPI TÉTRAS LYRE

40% alc. / Artémisia Mutellina et une dizaine de plantes
Une palette aromatique généreuse



GENÉPI DES ALPES

35% alc. / 100% Artémisia Mutellina
Savoir et douceur

FORMAT XXL

4,5 L



GENÉPI DU BERGER

40% alc. / 100% Artémisia Mutellina
Artisanal et Terroir



GRAND TÉTRAS

GAMME ÉLÉANCE BLANC

50% alc. / 100% Artémisia Mutellina
Signature terroir

100%
Distillation



GENÉPI

DU VIEUX GARÇON

40% alc. / Au marc de Savoie
Recette des anciens

GENÉPI GRAND TETRAS

Puissance de la liqueur, nez très aromatique, bouche herbacée. Légère amertume adoucie par des notes anisées et citronnées. Fin de bouche légèrement poivrée. Peu sucré. Coloration légère.

NOS SECRETS : Assemblage d'une macération des brins de genépi et d'une distillation, suivi de plusieurs mois de vieillissement en cuves pour apporter de la rondeur.

GENÉPI TÉTRAS-LYRE

Une palette aromatique généreuse : avec des notes herbacées complémentaires

NOS SECRETS : Un distillat de plantes est ajouté à la liqueur de genépi.

GENÉPI DES ALPES

Pour les palais délicats, un assemblage bien équilibré, avec un titrage en alcool léger et une douceur sans amertume. Coloration légère.

NOS SECRETS : Une proportion plus importante de distillation de genépi apporte rondeur et souplesse.

GENÉPI GRAND TETRAS BLANC

Saveur unique et signature Terroir. Une finesse d'arôme inégalée, sans amertume ainsi qu'une excellente tenue dans le temps. La subtilité du bouquet aromatique est sublimée par l'alcool sans en faire ressentir la brûlure.

NOS SECRETS : Une distillation directe du mélange alcool et brins, qui sélectionne les arômes les plus subtils, sans ajout d'infusion.

Personnalisation : une gamme orientée cadeaux

Visuels ludiques, positionnement prix du cadeau-souvenir, liqueur de genépi Grand Tétras pour une qualité irréprochable.

Personnalisez-moi

Au nom de votre station, ville...



5 visuels

2 conditionnements

120 unités minimum

Contactez-nous pour
une production spéciale

Disponible en liqueur de verveine
et de châtaigne

GENÉPI PERSONNALISÉ

786	GENÉPI CERF PERSO 40%	20 cl
796	GENÉPI CERF PERSO 40%	35 cl
816	GENÉPI CERF MASK PERSO 40%	20 cl
819	GENÉPI CERF MASK PERSO 40%	35 cl
785	GENÉPI MARMOTTE PERSO 40%	20 cl
783	GENÉPI MARMOTTE PERSO 40%	35 cl
810	GENÉPI RENARD PERSO 40%	20 cl
818	GENÉPI RENARD PERSO 40%	35 cl

GENÉPI

40% alc. / 100% Artémisia Mutellina

De nouvelles personnalisations possibles*

Nous vous proposons des aquarelles originales, réalisées sur mesure. Au choix, trois liqueurs personnalisables : Liqueur de genépi, de verveine, de châtaigne.

*Pour des quantités minimum



GENÉPI VILLE

784	GENÉPI 40%	20 cl
778	VERVEINE 40%	20 cl
780	CHÂTAIGNE 18%	20 cl
781	CHÂTAIGNE 18%	35 cl
782	GENÉPI 40%	35 cl
779	VERVEINE 40%	35 cl



La chasse au Dahu

Réactualisé, dans un esprit authentique et vintage. Son histoire reste la même : Jadis très répandu, pratiquement disparu aujourd'hui, ses deux pattes amont sont toujours plus courtes que ses pattes aval, ce qui l'oblige à marcher dans la même direction. La chasse au Dahu se pratique la nuit, à l'aide d'un sac, d'une bougie, et de beaucoup de patience. Les sifflements des alpinistes sont la cause de la raréfaction du Dahu. Apeuré, il se retourne et se décroche de la montagne.

Macération et distillation
d'écorces d'orange douces
et amères



LE DAHU

6406	DAHU mignonette 40%	4 cl
98	DAHU flasque 40%	20 cl
94	DAHU 40%	50 cl



Nos coffrets alcool prêts à offrir

COFFRETS 2 VERRES

Carton de 6

2098	DAHU 40 % + 2 VERRES	20 cl
2786	GENÉPI CERF 40% + 2 VERRES	20 cl
2785	GENÉPI SAPIN 40% + 2 VERRES	20 cl
2208	GROG 35% + 2 VERRES	20 cl
2369	LIMONCELLO 25% + 2 VERRES	20 cl
2385	RHUM ANANAS VANILLE 25% + 2 VERRES	20 cl
884	COFFRET SAPIN VIDE + 2 VERRES	

Pour des cadeaux originaux

Retrouvez nos liqueurs précieuses dans des coffrets aux décors soignés : Genépi Tradition, 100% Artemisia Mutellina, Verveine Herboriste, à l'infusion et au distillat de verveine (médaillée argent), liqueur de châtaigne AOP d'Ardèche, rhum arrangé Ananas Vanille... le choix est large.

Pour agrémenter la dégustation, des verres shooters ou une flasque inox avec gravage laser accompagnent nos bouteilles.



CONFITURE 250 gr

Carton de 6

656	CERISE NOIRE
645	CHÂTAIGNE
658	COQUELICOT
657	CREME DE NOIX
683	CITRON-AMANDE
666	LE DAHU (FRAMBOISE - CHOCOLAT)
654	FIGUE (VERTE) - PIGNON DE PIN

NOUVEAU

643	FRAMBOISE
651	4 FRUITS ROUGES
648	DOUCEUR DE LAIT
665	LA MARMOTTE (CHÂTAIGNE, POIRE, NOISETTE)
653	MARRON SPECULOS
644	MURE
650	MYRTILLE

NOUVEAU

661	MYRTILLE - GENÉPI
659	ORANGE PAIN D'ÉPICE
662	PETALES DE ROSE
655	PETALES DE VIOLETTE
649	PISSENLIT
681	VEILLE FILLE
682	VIEUX GARÇON

Nos bouteilles en version XXL

Découvrez une sélection de liqueurs disponibles en grand format : Genépi Grand Tétrás, Genépi des Alpes, Verveine Herboriste et Rhum arrangé Ananas Vanille. Chaque référence reflète un savoir-faire traditionnel et une composition soignée, idéale pour une utilisation en contexte professionnel ou événementiel.

FORMAT XXL

379	GENÉPI DES ALPES 35%	4.5L
214	GENÉPI GRAND TÉTRAS 40%	4.5L
4385	RHUM ANANAS VANILLE 25 %	4.5L
4371	LIQUEUR DE VERVEINE 40%	4.5L
183	COFFRET REOBOAM	



BOUCHON
VERSEUR



BOUCHON
VERSEUR



BOUCHON
VERSEUR



Nos Format Bag in Box 5L

BAG IN BOX 5L

5206	GIN 41.7 %	5L
5257	MADAME SUREAU 18%	5 L
5219	VERVEINE BIO 40%	5L

NOUVEAU



NOUVEAU

Le Gin Bio S, Madame Sureau et la liqueur de Verveine Bio sont désormais disponibles en format Bag-in-Box de 5 L. Ce conditionnement pratique et éologique permet un service rapide et précis, idéal pour les professionnels du bar ou les événements. Pensé pour optimiser le temps de préparation, il facilite la réalisation de cocktails tout en garantissant une accessibilité prix.

GROG au rhum

Des notes épicées, pour une boisson chaude réconfortante.

Une recette et son histoire

Le grog a été inventé au XVIII^{ème} siècle par des marins, afin de lutter agréablement contre le froid. Un siècle plus tard, au cœur des Alpes, la maison Bigallet a imaginé une recette de grog originale : cannelle et citron se mêlent aux chaleureuses notes de rhum, adoucies par un sucre de canne roux.

GROG AU RHUM

208	GROG 35%	20 cl
6194	GROG 35%	70 cl
2208	GROG 35% + 2 VERRES	20 cl

A consommer pur, dans vos boissons chaudes (café, lait...) ou dilué avec 2 volumes d'eau chaude.



RHUM AMBRÉ ÉPICÉ 70 CL

389 CIRCÉE 40%



CIRCÉE Black Spiced Rhum 40°

Inspiré par les créatures de la mythologie, Circée est un rhum ambré et épicé, issu d'un assemblage de **Rhum des Antilles**, d'épices soigneusement sélectionnées et de distillats précieux.

Des notes puissantes et longues en bouche (**Rhum Agricole**), adoucies par l'infusion de Vanille Bourbon de Madagascar, puis tonifiées par un **bouquet d'épices : cannelle, piment, girofle, muscade...**

Notre distillat d'orange sublime la recette par ses notes gourmandes.

LES ARRANGÉS DES 7 MERS 70 CL / 25%

- 385 ANANAS VANILLE
- 386 BANANE
- 399 CITRON VERT GINGEMBRE
- 387 COCO
- 390 LITCHI
- 391 MANGUE PIMENT
- 405 PASSION
- 388 POMME CANNELLE
- 384 VANILLE

NOS SECRETS

Des macérations lentes adaptées à chaque fruit ou épice : 1 mois (ananas, banane, coco) 6 à 12 mois (vanille)

Ananas-Vanille/Gousse de vanille

Notes d'ananas mûr des Caraïbes et subtilité de la vanille de Madagascar en gousses.

Banane

Notes sensuelles de bananes flambées des Tropiques, fondantes et subtilement caramélisées.

Citron vert-Gingembre

Une accroche de zestes de citron vert puis une note finale longue de gingembre, avec une bouche épicée presque poivrée.

Coco

Notes douces et franches de noix de coco des Tropiques, au nez comme en bouche.

Litchi

Des saveurs délicates avec une pointe de rose suivie par une note finale franche de litchi.

Mangue - Piment

Les notes pimentées explosent immédiatement en bouche, puis sont adoucies par la gourmandise de la mangue pour atteindre un bel équilibre.

Passion

La douceur acidulée du Fruit de la passion « Maracuja » des tropiques.

Pomme-Cannelle / Bâtons de cannelle

Notes chaudes de pommes cuites, épicées de cannelle, comme pour un « crumble » maison.

Vanille / Gousse et graines de vanille

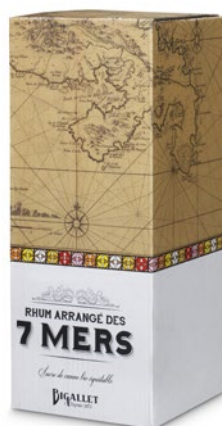
Des notes intenses et gourmandes de Vanille, épice sublimée par la gousse mais également les graines de Vanille en suspension. Délicieusement ludique !

Les Arrangés des 7 Mers

Les « 7 Mers » évoque l'époque où caravelles et galions écumaient mers et océans du monde entier pour en rapporter les trésors et merveilles.

Assemblages délicats d'un Rhum des Antilles, d'infusions artisanales de fruits et d'épices et de sucre de canne.

Une palette aromatique riche, intense et gourmande, avec des subtilités épicées. 25% d'alcool, pour une dégustation plaisir.





BIGALLET
Depuis 1872



En 1872, Félix Bigallet crée à Lyon, avenue de Saxe, une fabrique de sirops et de liqueurs. Il assoit sa notoriété sur une nouvelle boisson dont il est l'inventeur : la Citronade, toujours fabriquée de façon artisanale avec des zestes de citron macérés, puis distillés et additionnés de sirop de sucre de canne.

En 1885, afin de s'agrandir, il installe son entreprise à Val de Virieu, en Isère, terres d'origines de la famille Bigallet.

En 2026, l'entreprise Bigallet emploie 43 personnes, en Isère, sur les terres d'origine de la famille Bigallet. Elle appuie sa stratégie et son développement régulier sur la qualité de ses produits, imaginés et fabriqués selon des recettes authentiques et tout son savoir-faire.

Engagée dans une démarche de responsabilité sociale (Equitable, Solidaire et Responsable), selon le référentiel For Life, Bigallet cultive des valeurs fortes : proximité avec ses clients, salariés et partenaires, avec une priorité aux approvisionnements locaux, respect de l'environnement, recherche constante d'amélioration, intégration active dans le tissu local et indépendance de la société (actionnariat familial).

Bigallet propose une gamme variée : sirops traditionnels et bio, vins aromatisés, crèmes et apéritifs à base de vin, liqueurs de plantes dont le Genépi Grand Tétrás, particulièrement renommé.

Autant de produits du terroir, appréciés pour leurs qualités gustatives.

La naturalité est un engagement fort pris par la société, pour ses sirops comme pour ses alcools.

Nichée au pied des Alpes, Bigallet appartient au patrimoine français des sociétés centenaires, familiales et authentiques.

Bigallet SAS

878 Route de la gare
38730 VAL DE VIRIEU
France

Tél. 33 (0) 4 74 88 25 13
Fax. 33 (0) 4 74 97 90 23
info@bigallet.fr
www.bigallet.fr

