



## Lise Baccara, le Cognac dans tous ses états !

vendredi 4 décembre 2015, par [lpe](#)

Lise Baccara, c'est l'authenticité d'une petite entreprise basée en Charente-Maritime, à Pons, créée en 1988 par Gérard Paignon, viticulteur liquoriste passionné.

Entre tradition et modernité, la marque Lise Baccara, ce sont des Cognacs XO prestigieux, mais aussi des cocktails (apéritifs et digestifs) conçus et réalisés à base de vins et liqueurs produits localement par des viticulteurs indépendants. D'ailleurs Gérard Paignon cultive ses propres vignes et forme actuellement un jeune aussi bien dans le vignoble qu'à l'assemblage dans les chais.

Distingués lors de nombreux concours : Médaille d'or de la San Francisco World Spirit Competition, 1er prix de l'innovation au SIAL de Shanghai pour ses parfums culinaires... les produits Lise Baccara sont reconnus pour leur qualité.



Il y a 25 ans, Gérard Paignon était précurseur dans le domaine des apéritifs et cocktails à base de Cognac. Aujourd'hui, il propose toute une gamme d'assemblages personnalisables jusqu'à l'étiquette. L'idéal pour les événements, anniversaires, coffrets cadeaux clients de fin d'année, un produit local accessible à partir de 30 bouteilles. Les DCF, les Jeunes Chambres économiques notamment ont choisi Lise Baccara pour certaines de leurs manifestations.

## La souplesse et la réactivité d'une entreprise artisanale

A partir de 30 bouteilles donc, vous pouvez avoir votre propre étiquette sur des cocktails et autres apéritifs que vous aurez au préalable choisis, vous laissant guider par l'expérience et l'expertise de Gérard Paignon et de ses équipes.

« Pour les apéritifs et cocktails, il faut travailler sur le goût, la teneur en alcool, mais aussi sur la couleur » explique Gérard Paignon. « Nous n'assemblons que des produits naturels et locaux. Un packaging personnalisé vient ajouter la touche finale à un cadeau d'affaires unique et authentique ».

Lise Baccara, ce sont 200 000 bouteilles par an et un développement à l'export en croissance « notre plus gros client est la Norvège. La Chine, les Etats Unis sont à développer et nous y travaillons. Nous avons été le premier adhérent en catégorie « liquides » à l'ARIA Poitou-Charentes (Association régionale des Industries Agroalimentaires), elle nous aide à gagner en visibilité, notamment à travers le logo « Produit Poitou-Charentes » dont le cahier des charges est rigoureux mais reconnu notamment par les grandes surfaces. Grâce à l'ARIA, nous sommes référencés dans la boutique du Center Parcs de Loudun » explique Gérard Paignon.

## Un produit innovant : les parfums culinaires à base de Cognac

Toujours soucieux d'étoffer sa gamme de produits, Gérard Paignon a développé il y a quelques mois un produit innovant qui devrait égayer les papilles des cordons bleus : des parfums culinaires à base de Cognac et de produits naturels (vanille, épices, aromates), toujours sous la marque Lise Baccara. Le produit est présenté dans un coffret de trois flacons de 10cl et vendu en épicerie fines ou en boutique. Un parfum pour tous les plats : poissons, salades, viandes, ou tout simplement pour le café.



Pour agrémenter vos plats, vos événements, pour vos cadeaux clients, faites le choix de l'authenticité et du goût, choisissez Lise Baccara. Du Cognac vieilli en fût de chêne pendant 18 ans aux parfums culinaires, en passant par les cocktails ou apéritifs aromatisés... la gamme est large et personnalisable et issue de vignobles locaux.



*Lise Baccara*

Contact :

[www.lisebaccara.com](http://www.lisebaccara.com)

Tel : 05 46 96 21 98

Si comme Lise Baccara vous souhaitez être l'entreprise du mois (emplacement exclusif sur la page d'accueil, présence dans chaque newsletter hebdomadaire...) réservez votre période de parution, [cliquez ici](#)