

DUVAL



Tout commence en 1798 lorsque le Major Dubied fonde la 1^{ère} distillerie de boissons anisées dans laquelle il élabore de l'absinthe. Son neveu, Fritz Duval rejoint la distillerie à la fin du XIX^e siècle et acquiert les techniques de distillation propres aux boissons anisées.

Malgré son succès, l'absinthe, jugée dangereuse, est interdite en France en 1915. Cependant, l'enthousiasme pour les anisés persiste et en 1920, l'État autorise leur commercialisation jusqu'à 30° d'alcool puis 40°. Au début des années 30, de nouvelles boissons anisées voient le jour et pour la première fois, le terme «pastis» (qui signifie mélange en provençal) est utilisé. Dès la fin des années 30, le pastis devient l'apéritif favori des Français. Face à l'engouement pour ces nouveaux anisés, DUVAL créé, dans la plus pure tradition, son propre pastis. Le recette sera transmise au fil des générations. Héritier de plus de deux siècles d'expérience et de savoir-faire, Pastis DUVAL est élaboré dans les règles de l'art des Pastis : un assemblage unique de plantes aromatiques, de badiane et de réglisse.

Depuis, Pastis Duval, riche de cet héritage précieux a su s'imposer comme un apéritif incontournable.