

# Connaissez-vous la signification des trois lettres du PAC citron ?

▶ Écouter (3 min)



Maxime Peyron

Diffusé le jeudi 7 mai 2026 à 6:40

Publié le jeudi 7 mai 2026 à 6:40

**À Avignon, le PAC Citron naît d'une distillerie familiale fondée en 1835. Créé en 1960 par Louis Guiot, ce sirop emblématique doit son nom aux initiales de ses enfants et reste un symbole gourmand du Vaucluse.**

Le PAC Citron fait partie de ces saveurs qui traversent les générations dans le Vaucluse. Né à Avignon dans une distillerie fondée en 1835, ce sirop au citron devient un incontournable dans les années 60. Derrière son nom se cache une histoire familiale, ancrée dans le territoire et ses traditions.



L'usine se trouve à Chateauneuf-du-Pape © Aucun(e) - DR

Installée rue Molière à Avignon, entre l'opéra et la place de l'Horloge, la distillerie Blachère produit d'abord des liqueurs à base de plantes du Ventoux comme le thym, le romarin ou la lavande. Ces recettes s'inspirent d'anciens savoirs, parfois issus de préparations du 18e siècle.

## Un sirop né d'une histoire de famille vaclusienne

Un siècle après la création de la distillerie, un tournant s'opère. En 1960, Louis Guiot reprend l'établissement et imagine un sirop au citron simple et efficace, sans colorant. Ce produit va rapidement séduire les habitants de la région.

Le nom choisi n'est pas anodin. PAC correspond aux initiales de ses quatre enfants : **Pierre, Annick, Christian et Colette**. Ce détail donne une dimension intime à ce produit, qui devient bien plus qu'un simple sirop.

Le succès est immédiat dans le Vaucluse. Le PAC Citron sans colorant s'impose comme une boisson rafraîchissante emblématique, souvent associée aux moments de partage en famille ou entre amis.

## Un savoir-faire local entre tradition et garrigue





Raphaël Vannelle propriétaire de la distillerie © Radio France - DR

La distillerie ne se limite pas au citron. Elle développe aussi une large gamme de produits liés au terroir vaclusien. Elle fabrique notamment des liqueurs utilisées dans les chocolats d'Avignon, comme les papalines, ainsi que des marcs, du pastis et même du rhum destiné aux pâtisseries.

Cette production repose sur un lien fort avec le territoire. Les plantes du Ventoux et les parfums de la garrigue inspirent les recettes. Chaque produit porte en lui une part de ce paysage typique, entre soleil et senteurs méditerranéennes.

Au fil des années, la distillerie s'installe à Châteauneuf-du-Pape, tout en conservant son identité et son savoir-faire. Le PAC Citron reste son produit phare. Les beaux jours sont là.

## Un goût devenu emblématique du Vaucluse





Le PAC Citron s'inscrit dans le quotidien local. Il accompagne les étés, les repas en terrasse et les moments festifs. Sa saveur évoque bien plus qu'un simple citron.

Dans les rues d'Avignon, notamment pendant le Festival, il fait partie des boissons appréciées par les habitants comme par les artistes. Ce sirop continue de séduire par sa simplicité et son authenticité.

Avec près de deux siècles d'histoire, il incarne un patrimoine vivant du Vaucluse, transmis de génération en génération.