

Bouilleur de cru pendant 47 ans à Corroy, il prend sa retraite

MIS EN LIGNE LE 27/12/2020 À 08:59 DE NOTRE CORRESPONDANT CHRISTIAN ADAM

BARBONNE-FAYEL (MARNE) (/1818/LOCATIONS/BARBONNE-FAYEL-MARNE) , CORROY (MARNE)

(/4580/LOCATIONS/CORROY-MARNE)

ÉCONOMIE ET FINANCES (/188/IPTC/ECONOMIE-ET-FINANCES)

A 80 ans, Serge Poncelet prend sa retraite de distillateur d'eau-de-vie, après des décennies de labeur et de passion.



C'est avec plein de souvenirs de Serge Poncelet prend sa retraite de bouilleur de cru. - Christian Adam

À Corroy, il n'y aura plus de bonnes odeurs associées à l'eau-de-vie : Serge Poncelet vient de prendre sa retraite de bouilleur de cru. « *C'est dans les années 1930 que mon père a commencé à se rendre dans les villages avec son petit matériel, pour distiller les fruits des vergers* », se souvient le nouveau retraité. Il poursuit : « *À cette époque, tout le monde faisait de la goutte, il faut dire qu'il n'y avait pas de quotas.* »

“Dans les années 1930, mon père se rendait dans les villages pour distiller les fruits des vergers”

En souriant, il se remémore tout ce qu'on pouvait faire avec cet alcool : « *C'était presque un médicament universel. Au bout de la table, il y avait toujours la bouteille de gnôle, à côté du litre de rouge et de la cafetière.* » Un indispensable aux multiples utilisations : pour la cuisine, en pousse-café, contre les rages de dents, en gargarisme, en compresse pour les foulures et les chocs... « *Mais aussi en grog en cas de fièvre, ajoute Serge Poncelet. Hop, aussitôt bu et au lit ! Ça provoquait une bonne suee et le lendemain, ça allait un peu moins mal.* »

Après avoir observé le travail de son père pendant des années, il prend sa suite en 1972, tout en continuant l'exploitation de sa ferme et la production d'endives. Avec son petit alambic à repasse, la distillation durait trois mois. En 1980, il s'équipe d'un nouvel appareil plus important mais, compte tenu de la quantité de fruits récoltés et fermentés, la distillation durera alors quatre mois.

Une certaine nostalgie

Au fil des années, les personnes disposant de droits à distiller sont devenues de moins en moins nombreuses, des vergers ont été arrachés et la consommation d'alcool a été limitée. Actuellement, chaque personne a le droit de distiller en payant des demi-droits jusqu'à 20 litres d'eau-de-vie à 50 degrés produits, et plein tarif au dessus de ce volume.

C'est avec une certaine nostalgie que Serge parle de son matériel : « *La chauffe s'est toujours faite au bois, en évitant le chêne et le frêne.* » Il se souvient de tous les fruits qui sont passés dans ses alambics : prunes, poires, cerises, framboises, nèfles, coings... et surtout des soirs de reprise : « *Il y avait beaucoup de monde et chacun voulait tester la goutte de l'autre, d'aucuns étaient fatigués en fin de journée. Quant à moi, jamais une goutte, il fallait garder l'esprit clair.* »

À bientôt 80 ans, après deux opérations des hanches et deux des épaules, malgré sa passion, Serge Poncelet a été obligé de constater que physiquement, continuer n'était plus possible. Attristé, il paie maintenant le prix de son labeur antérieur. Il lui faut passer la main et se retirer. Il lui reste le jardin l'été, le bois à rentrer pour alimenter la cuisinière et son épouse Marie-France à câliner, elle qu'il

avait dû délaisser les mois d'hiver pour distiller. Les deux alambics sont maintenant partis pour une nouvelle épopée. C'est chez Loic Charpy, à Barbonne-Fayel, qu'ils vont donner le meilleur, dès le début de l'année prochaine.

^