

Dimitri Aince va rapporter le savoir appris à la distillerie de Barbonne-Fayel en Guadeloupe

MIS EN LIGNE LE 5/03/2021 À 21:12

L'élève guadeloupéen a appris les techniques de la distillerie aux côtés de Loïc Charpy. Il veut pouvoir appliquer ces méthodes artisanales à son retour.



Dimitri Aince, l'élève guadeloupéen, ses examinateurs et Loïc Charpy, le distillateur, devant les trois alambics chauffés au bois.

Loïc Charpy a pris la succession de Serge Poncelet comme distillateur en début d'année, ruelle Saint-Jean, à Barbonne-Fayel. Révisés, restaurés, équipés, les trois alambics ont commencé à répandre leurs effluves voici un mois maintenant et leur utilisation devrait se prolonger jusqu'au mois d'avril pour la plus grande satisfaction des bouilleurs de cru.

“ Je vais pouvoir expliquer à mes clients comment est fabriquée l'eau de vie que je leur sert ”

Pour reprendre cette activité, Loïc Charpy a dû montrer patte blanche, se former, passer des examens tout en faisant preuve de motivation. Maintenant, c'est à son tour de dispenser son savoir à d'autres. *« C'est un plaisir pour moi de partager une passion et mon savoir, je suis toujours heureux d'avoir du monde autour de moi, de pouvoir communiquer. »*

Depuis trois semaines, Dimitri Aince, qui avait déjà fait dix jours de théorie en Mayenne, est en stage de formation pratique à Barbonne.

“ C'est un vrai passionné, il est curieux de tout et a un excellent relationnel ”

« Mon objectif est de pouvoir repartir en Guadeloupe pour y distiller les fruits locaux, avec du matériel tel que celui utilisé en France avec chauffe au bois et repasse, rien à voir avec la distillation industrielle de la canne à sucre, explique Dimitri Aince. En attendant le retour sur mon île, je vais pouvoir expliquer à mes clients comment est fabriquée l'eau de vie que je leur sers. »

Comme le souligne Loïc Charpy: *« Dimitri est fait pour ce métier, c'est un vrai passionné, il est curieux de tout et a un excellent relationnel, avec lui, c'est un plaisir de transmettre mon savoir. »*

Avant de se lancer, il lui fallait réussir l'examen et mercredi matin, Alain Trohel, ancien président des Bouilleurs ambulants et Franck Garnier, administrateur, président des Bouilleurs ambulants de Vendée et pédagogue pour la présentation de la distillation, avaient fait le déplacement jusqu'en Champagne pour juger Dimitri.

La formation suivie est cofinancée par Pôle Emploi et l'Europe, mais il faut des résultats concrets : sur 32 candidats, sept ont été retenus avec un seul but : l'installation des diplômés.