

# La distillation artisanale résiste à la modernisation

Certaines traditions, quelquefois, résistent bien au temps du modernisme et à la mondialisation. L'atelier public de distillation de Gérard Bourgeat (ils ne sont plus que 10, dans la Nièvre), fait partie de ces noyaux de résistance.

## Rencontre au lavoir de Murlin

tionne à Murlin, Oulon, Bazolles, Montapas, La Machine pour terminer à l'entreprise, à Sept-Voies (commune de Saint-Firmin).

Nous l'avons rencontré au lavoir de Murlin. Là, depuis une trentaine d'années, à l'aide d'une chaudière de marque Fuel, de 1953, se fabrique de la vapeur, contrôlant la pression avec un manomètre. Le bois nécessaire au fonctionnement de la chaudière est fourni par

D'abord serveur, puis chauffeur, Gérard Bourgeat a décidé un beau jour (il y a bientôt vingt ans) de reprendre le flambeau de son grand-père, Ernest, pour louer son alambic, de village en village, aux bouilleurs de cru locaux. Du 1<sup>er</sup> septembre au 30 mars, avec prorogation jusqu'au 30 mai, l'alambic de Gérard Bourgeat sta-

2 h à 2 h 30), le distillateur vide l'autre cuve, la nettoie et la recharge. L'emplacement, près du lavoir de Murlin, n'est pas un hasard car depuis la promulgation de la loi, sous Napoléon, l'alambic doit avoir un endroit réservé et entretenu, dans chaque commune visitée, près d'un ruisseau (l'alambic

Durant le temps d'une « passée » (de l'ordre de



SAVOIR-FAIRE. Nettoyage de la cuve à fruits, après la "Passée".

utilise 200 l à 400 l d'eau, par jour).

La cuve contenant les fruits à distiller est chauffée par le fond, jusqu'à environ 70°, de façon à laisser la vapeur envoyée se transformer en eau et rester dans la cuve. Dès que la température dépasse 70°, l'alcool s'évapore par le haut du bouchon de

la cuve et descend dans une colonne pour être filtré. Gérard Bourgeat utilise une colonne à chaîne pour obtenir une distillation lente. À la sortie de cette colonne, la vapeur traverse le serpentín qui baigne dans l'eau froide qui permet la transformation en eau-de-vie grâce à l'abaissement de la température.

Dans chaque cuve, il est possible de charger 150 kg de prunes ou 100 kg de

pommes, poires ou raisin (la charge minimum est de 30 kg de fruits). Les rapports entre le poids de charge et la quantité d'alcool obtenue dépendent de beaucoup de paramètres (les moyennes sont de l'ordre de 10 % pour la prune, 7 % pour la pomme et la poire et de 3 % pour le marc de raisin ou de pommes).

**Contact.** Tous les bouilleurs de crus intéressés peuvent se renseigner au 06.83.01.70.99.

## Qui a le droit de distiller ?

Contrairement à des idées fausses qui circulent, tout propriétaire d'arbres fruitiers a le droit de distiller. Par contre le nombre de possesseurs de privilèges (quantité d'alcool détaxée) diminue de façon significative puisqu'ils doivent avoir cotisé à la MSA avant 1960 ou 1962, pour les soldats d'Algérie. Aujourd'hui, Gérard Bourgeat fournit tous les documents administratifs et est habilité à les remplir. Sa prestation est facturée 3,30 € le litre d'alcool (plus les taxes, sachant que chaque bouilleur de cru bénéficie d'une détaxe de 50 %, pour les 20 premiers litres).