

Le fait du jour → Alambic

Distillateur

Le distillateur est celui qui transforme la matière première en eau-de-vie dans l'alambic. A ne pas confondre avec le bouilleur de cru qui est le client, amenant ses fûts de prunes.

Un chiffre

60 C'est le nombre de kilogrammes de prunes qui ont servi à produire environ six litres d'eau-de-vie. Environ une heure et demie de distillation.

Famille

Gérard Bourgeat exerce depuis 1996. Avant lui, son père et sa mère distillaient, depuis 1983. Le couple avait racheté l'atelier public de distillation ambulante, qui s'arrêtait chez eux.

VIE ■ Gérard Bourgeat est distillateur ambulante et témoigne de son amour pour ce métier particulier

Quelques gouttes de cette eau de vie

En 1996, le jeune distillateur a racheté l'activité de son père. Depuis, il sillonne les villages alentours et transforme les fruits en eau-de-vie.

Pierre Destrode
pierre.destrode@centrefrance.com

Chez Gérard Bourgeat, tout est une question de pourcentage. À la sortie du robinet, un alcoomètre danse dans une eau tiède et limpide. « Il doit toujours montrer 20°, pour qu'on ait 50 % d'alcool. La fermentation en fût fait le reste. Ça peut monter jusqu'à 65-70 % ».

Son alambic tourne à plein régime. Derrière la fumée qui s'échappe des vannes, le distillateur de 45 ans joue à cache-cache avec les tuyaux, courant autour des cuves. « J'ai racheté l'atelier avec ma mère, depuis 1983. Quand j'étais petit, je



GOÛTE. Gérard Bourgeat est distillateur depuis quinze ans et perpétue la tradition de la goutte, qui dure depuis 1983 dans sa famille. Pour lui, cette eau c'est sa vie. Bourgeat, 45 ans, est né à Moulins.

venais de temps en temps voir comment la goutte se faisait » explique Gérard, les yeux rivés sur le baromètre de la chaudière. Trente ans plus tard, le bonhomme derrière les cuves change, mais pas les odeurs. « Qu'on fasse de la prune, de la poire ou de la pomme, le plaisir est toujours le même ! »

100 % distillateur

Les exigences aussi sont restées intactes. « Ne pas mélanger les variétés lorsqu'il s'agit de la prune ! Nous avons des prunes de qualité avec un très bon parfum. » Tour à tour dans le

bâtiment puis serveur et chauffeur, il a troqué le camion pour son alambic ambulante. Il est désormais 100 % distillateur, mais 33 % de l'année : « La campagne s'étale entre novembre et février. Je me déplace à Murlin, Oulon, Bazolles, Montapas, La Machine et Saint-Firmin, au hameau des Sept Voies. Le reste de l'année, j'ai un à côté. Car vivre uniquement de cela serait impossible. »

Au lieu-dit du Champ du Pont, si l'atelier public de distillation fait partie du patrimoine familial, c'est aussi une attraction pour les clients. « Ils sont cu-

rieux du fonctionnement d'un alambic (lire ci-contre). Il y a la machine, l'odeur, l'ambiance... »

Un métier qui continue de fasciner. « Pour moi, ce qui est gratifiant, c'est de fabriquer un produit fait maison. » Et qui se partage lors d'un repas, que ce soit en apéritif, en trou normand ou au digestif. « C'est ce qui fait la convivialité du repas français. » Voilà peut-être là, la signification de "l'eau-de-vie". ■

INTERNET

Retrouvez la vidéo sur le site www.jdc.fr

EN IMAGES

ALAMBIC ■



La matière première (les prunes fermentées) est chargée dans les cuves de l'alambic (maximum 100 kg). La chaleur, dégagée par la chaudière au bois, s'infiltre sous les cuves. La distillation commence. Comptez une heure et quart de travail. La vapeur d'alcool passe dans une colonne, séparant les mauvais des bons alcools.

tandis que les seconds circulent dans un serpentin qui refroidit la vapeur d'alcool. Celle-ci se recondense et se présente sous forme liquide à la sortie du robinet, où un alcoomètre mesure la teneur en alcool du liquide.



COUPS DE FLASH

DIFFÉRENTS ■ Digestif et apéritif

Habituellement utilisée en digestif, l'eau-de-vie est de plus en plus servie en apéritif. Elle est mélangée à du vin et à des jeunes pousses d'arbustes. Appelées vins d'épines, vins de traces ou troussinettes, ces apéritifs sont à servir très frais. ■

TRADITION ■ Le bois

Pour distiller les fruits, le professionnel a besoin de bois pour sa chaudière. La coutume veut que le client, en même temps qu'il apporte ses fûts, dépose aussi quelques bûches. ■

TAXES ■ Privilèges

Ce "droit de bouillir" disparaît en même temps que leurs propriétaires, car il n'est plus transmissible. Aujourd'hui, l'État perçoit une taxe de 4,15 € par litre d'alcool vendu. Un document d'autorisation de circulation est aussi à fournir aux douanes. ■

EN CHIFFRES

400

C'est le nombre moyen des clients que possède Gérard. Cette année, il n'en a que 150, car 2011 a été une mauvaise année de récolte en prunes.

7,45

C'est le prix du litre de goutte chez Gérard (4,15 €/litre de taxe et 3,30 €/litre pour le travail du distillateur).

AMATEUR ■ Michel Cotet est un client et vient échanger ses fûts contre de l'eau-de-vie

« Je viens faire de la goutte depuis la trentaine »

Il habite La Machine mais se déplace, avec ses fûts de prunes jusque chez Gérard Bourgeat. Pour Michel Cotet, la distillation de l'eau-de-vie fait partie du folklore rural.

« Je fais de la gnôle tous les deux ou trois ans, pour refaire mon stock » explique le client. Cette fois-ci, il a apporté près de 60 kg de prunes, cueillies à la fin août de l'année dernière. « L'année 2011 a été une mauvaise année en général. Il y a eu des coups de gelées. Mais chez moi, j'ai été épargné. »

De quoi envisager quelques bouteilles de "goutte" ! « Nous avons ramassé des fruits très mûrs, le plus sucré possible et nous les avons mis en fût. Ensuite on fait bouillir puis le tout est amené au distillateur qui va en extraire l'eau-de-vie. »



PLAISIR. Michel a toujours aimé assister à la distillation de ses fruits, un savoir-faire qui lui rappelle son enfance et les bons repas entre amis.

Un travail qui éveille les sens de la vue et de l'odorat. « Je viens faire de la goutte depuis la trentaine », avoue Michel Cotet. « Et gamins, nous aimions bien rendre visite au distillateur qui s'installait près de chez nous à Beaumont-Sardolles. Nous n'hésitions pas à goûter. Mais nous repartions toujours en zigzag ! »

Une prune de qualité

Pour lui, l'eau-de-vie n'est pas qu'un souvenir d'enfant mais aussi un plaisir de bon vivant. « On boit la goutte au digestif ou au milieu du repas, en guise de trou normand. » Michel avoue sa préférence pour l'alcool de prune. « Par ici, nous avons la chance d'avoir une prune de qualité, qui a bon goût. La prune est vraiment ma préférée ! » ■