



Fruits

Matière première. Tout commence de là, notamment des prunes comme sur notre cliché. La macération doit être de bonne qualité afin que la distillation puisse s'opérer dans les meilleures conditions. Le distillateur mesure très vite cette qualité. ■



Chauffe

Bois. Gérard Bourgeat n'utilise que du bois pour alimenter la chaudière de son alambic. La température de chauffe est importante dans le processus. Il faut donc alimenter cette chaudière régulièrement. Il le fait avec son bois ou celui de ses clients. ■



Final

Mise en bouteille. Tout en gardant un œil sur son alambic, Gérard Bourgeat et Denise, sa maman, mettent l'eau-de-vie de leur client en bouteille. Il ne reste plus qu'à remplir le document douanier et à payer les taxes avant de repartir. ■

100% Nièvre

lejdc.fr

DÉFINITION ■ Le distillateur est celui qui transforme la matière première en eau-de-vie dans l'alambic. À ne pas confondre avec le bouilleur de cru qui est le client, amenant ses fûts de prunes et autres poires ou pommes. **EAU DE VIE** ■ À servir fraîche de préférence, en apéritif, en trou normand ou en digestif.

Une p'tite gnôle, ça vous dit ?

Distillateur

Gérard Bourgeat est le responsable des distillateurs de la Nièvre et secrétaire du syndicat. Bouilleur depuis 19 ans, il perpétue la tradition familiale chez lui à Sept-Voies, commune de Saint-Firmin, mais également en se déplaçant dans la Nièvre.

Denis Chaumereuil

Dès que l'on arrive dans la cour de Gérard Bourgeat, les effluves d'alcool indiquent que l'on est au bon endroit. Sous un petit cabanon, une chaudière et des cuves autour desquelles il s'affaire, pris la suite de ses parents qui avaient débuté leur activité en 1983. « Je me suis formé auprès de mon père. Tout petit déjà, mon grand-père m'a appris à ramasser les fruits ».



TRADITION. Gérard Bourgeat verse les fruits dans ses cuves en cuivre fabriquées en 1904. Le processus de chauffe est alimenté par une chaudière au bois, qu'il faut alimenter régulièrement. PHOTOS LIONEL BRUGGER

Des eaux-de-vie uniquement pour la consommation personnelle des clients

Gérard Bourgeat distille de la prune, de la pomme, de la poire, voire même de la cerise. « C'est la prune qui est la plus

représentée mais la demande en pomme est de plus en plus forte pour faire des apéritifs ». Ces eaux-de-vie sont uniquement pour la consommation personnelle du client. Il est interdit d'en faire commerce.

Pendant que nous parlons, Gérard Bourgeat a les yeux rivés sur de petits cadrans mais également sur un petit thermomètre. « Il faut que la pression soit de l'ordre de 2 à 3 bars ». Quant à la vapeur produite par l'alambic, alimenté par une chaudière

au bois, elle chauffe à 120°. Une installation et un processus qu'il surveille comme le lait sur le feu. Pour fabriquer votre eau-de-vie, il verse les fruits macérés dans des cuves en cuivre. « Tous les distillateurs de la Nièvre ont des cuves en cuivre. Les miennes datent de 1904. Elles ont été légèrement modifiées en 1953 pour un déplacement plus adapté ». Le précieux liquide sort avec un degré d'alcool de l'ordre de 65 ° à 70°. L'alcoolisation diminue, puis elle est en-

suite stoppée quand elle atteint 40° et Gérard Bourgeat peut alors procéder au mélange.

Quelques conseils

La clientèle de Gérard Bourgeat est à 95 % nivernaise. « Il y a aussi des parisiens qui ont des résidences secondaires dans le département. Autant de clients auxquels il distille de précieux conseils. « Le premier est de privilégier des distillateurs jeunes. Les autres concernent l'eau-de-vie elle-même. Il faut la conserver au frais et boucher les bou-

teilles avec des bouchons en plastique. Ceux en liège peuvent être rongés par l'alcool. Il est également recommandé de garder les bouteilles debout et de les secouer avant de servir, afin d'homogénéiser l'alcool ». Et bien sûr, cette « gnôle », comme on l'appelle dans la Nièvre, est à boire avec modération. ■

➔ **À retenir.** Gérard Bourgeat peut vous fournir les coordonnées du distillateur le plus proche de chez vous. Il suffit de le joindre au 06.83.01.70.99.

BRÈVES

Alambics

Nièvre. Officiellement, il y en a Neuf dans notre département. eux et sept autres ambulants. La distillation se fait de novembre à mai. Le reste de l'année, Gérard Bourgeat fait de l'entretien intérieur et extérieur de maisons.

Exercice

Autorisation. Pour être bouilleur, il faut une autorisation préfectorale et douanière. Pour l'obtenir, il faut, notamment, un casier judiciaire vierge. Elle est donnée à vie mais elle peut être retirée en cas d'infraction majeure.

La qualité dépend de la bonne macération des fruits

Pour obtenir une eau-de-vie de qualité, il faut que les fruits aient subi une bonne macération.

Cette qualité est déterminante. Très vite, Gérard Bourgeat s'en rend compte. Lors de notre reportage, l'un de ses clients est venu avec plusieurs petits fûts de fruits. Lorsque le distillateur en a versé dans l'une des cuves en cuivre, il a immédiatement commencé à avoir un doute. Il en a eu confirmation dès les premières minutes de chauffe. À l'odeur, mais également au goût, le liquide alcoolisé en sortie de l'alambic était aigre. Inutile de continuer. La matière



À JETER. À la fin du processus, il ne reste qu'une bouillie de pulpe de fruits.

première n'était pas de bonne qualité. Rien à en tirer.

La qualité de la matière première est donc l'atout premier pour obtenir une bonne eau-de-vie. Des fruits qui sont en plus ou moins grande quantité chaque saison et dont la qualité n'est pas toujours égale. « Cette année, il y a beaucoup de fruits mais ils ne valent rien », souligne Gérard Bourgeat. « Il y a deux ans, il n'y en avait pas beaucoup. Je n'ai travaillé que 20 jours en produisant 15 à 20 litres quotidiens. Par contre, l'an dernier, j'ai produit pendant 155 jours car c'était une très bonne année à fruits. » ■