

Pays charitois

MURLIN ■ Gérard Bourgeat, distillateur ambulant depuis vingt-deux ans, est installé sur la place pour un mois Le village à l'heure de la Sainte-Goutte

De début novembre à début décembre, Gérard Bourgeat et son alambic de 1909 transforment les fruits de ses clients en alcool sur la place de Murlin. Un métier devenu rare.

Il est arrivé depuis une semaine, avec son étrange machine qui aurait pu illustrer un roman de Jules Verne, avec ses alambics, ses tubes sortant d'un corps en acier d'où s'échappent des brumes de vapeur, enveloppant la petite place où est plantée l'église. Comme tout artisan ambulant, il a traditionnellement son emplacement, et c'est là qu'il revient chaque année, de début novembre à début décembre.

Tonneau rempli à ras bord

Gérard Bourgeat est distillateur ambulant depuis vingt-deux ans dans le département. Un métier qui serait disparu à ce jour si le monde agricole et rural ne l'avait protégé depuis deux cents ans.

C'est par amour de ce métier que Gérard Bour-



ALAMBIC. Gérard Bourgeat prend soin de sa machine qui a plus d'une centaine d'années.

geat a distillé son premier tonneau. Il se souvient que les bouilleurs de cru avaient apporté le produit de leurs récoltes placées dans une barrique, après avoir broyé et stimulé la fermentation à l'aide de

levure de boulanger pendant trois semaines. Gérard intervenait alors, à l'heure de fermer le tonneau, lequel devait être rempli à ras bord afin qu'il n'y ait pas d'air. Puis il faisait de cette compotée

une eau-de-vie, au degré compris entre 48° pour la poire et 50° pour la prune. Son alambic est de 1909. Seul son châssis a été modifié en 1957. « Cette année, la qualité est là, grâce au soleil, mais nous avons

tout de même un problème de rendement dû à la sécheresse », reconnaît-il.

Bruno, Christian et David viennent de Raveau. Ils attendent dans la bonne humeur que le produit de leurs tonneaux soit mis en cubitainer. « C'est toujours un moment convivial, un lieu de rencontre et de retrouvailles aussi », commente Gérard, tandis que Christian pose son panier près de l'alambic pour le casse-croûte. « On appelle ça la Sainte-Goutte », confie Christian.

Une bonne journée avec 70 à 80 litres d'alcool produits

Pour Gérard, une bonne journée représente en moyenne douze chauffées par jour, soit 70 à 80 litres d'alcool produits. Son avantage ? Toutes les variétés de prunes sont présentes dans la Nièvre. On peut donc distiller une-

ment de la prune ou bien mélanger les variétés.

Gérard Bourgeat restera la journée entière devant son alambic, parmi les effluves d'alcool, pour surveiller le processus de chauffe et le bon débit en goutte à goutte. Sa journée se terminera à la nuit tombée, puisqu'il ne peut pas effectuer la levée d'alcool avant 18 h. Les douanes et droits indirects peuvent encore le contrôler jusqu'à cette heure.

Il ne reste à ce jour que dix distillateurs dans le département. Gérard Bourgeat effectuera ce travail saisonnier quelques mois, puis retournera travailler le reste de l'année dans sa petite entreprise d'espace vert, dans l'attente de revenir à Murlin ou ailleurs. ■

■ Législation. La commercialisation des alcools obtenus n'est pas autorisée. La distillation à domicile est interdite. Il est obligatoire de distiller dans un atelier déclaré ou de faire appel à un distillateur professionnel. Contact : gbourgeat@wanadoo.fr ou par téléphone au 06.83.01.70.99 ou au 03.86.50.47.40.