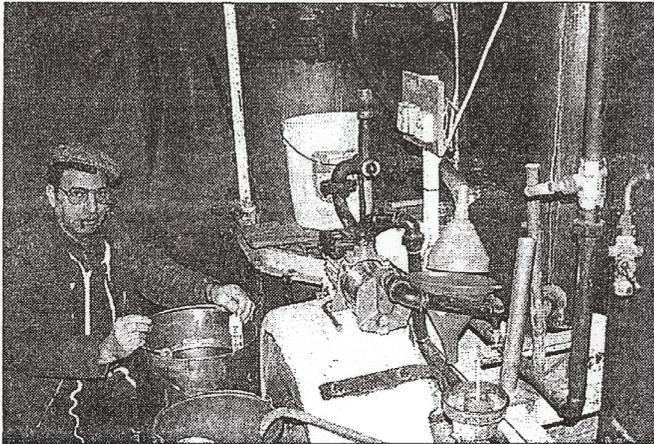


Des crûs à cuire



Le métier de bouilleur ambulant est un métier en voie de disparition. C'est pourquoi la présence de Gérard Bourgeat dans la localité est un événement attendu, chaque année, avec impatience par tous ceux qui récoltent des fruits à profusion dans leurs vergers. Ils ne sont plus que cinq ou six à arpenter la Nièvre du 1^{er} octobre au 30 avril, période pendant laquelle ils sont autorisés à utiliser leur alambic ambulant dans les villages qui en font la demande. La tournée de Gérard Bourgeat est toujours similaire à celle de son père qu'il a relayé mais qui est toujours présent à ses côtés. D'abord Murlin, puis Oulon, Bazolles, Montapas, La Machine pour finir aux Sept-Voies, dont ils viennent. Certains bouilleurs de crûs ont toujours un privilège datant de Napoléon. Ces privilèges ne sont plus donnés depuis 1960, mais cela n'empêche pas n'importe quel récoltant de fruits de venir les faire bouillir pour faire l'alcool qu'il désire. Les seules exigences sont d'apporter ses propres fruits et le bois pour faire monter l'alambic à la température nécessaire.

Au goutte-à-goutte

La campagne 2001-2002 de l'alambic, au Sud-Nivernais, n'a plus l'activité d'autrefois, d'une part, parce que les jeunes agriculteurs n'ont pratiquement plus "les droits" pour la distillation et, d'autre part, parce que l'année n'a pas été bonne pour les fruits (gelées et grêle).

Quoi qu'il en soit, l'alambic de Christian Jaillot sillonne les routes et s'installe aux endroits habituels. Après Decize et La Machine, voilà le bouilleur près du savoir, à Dornes, où des amis

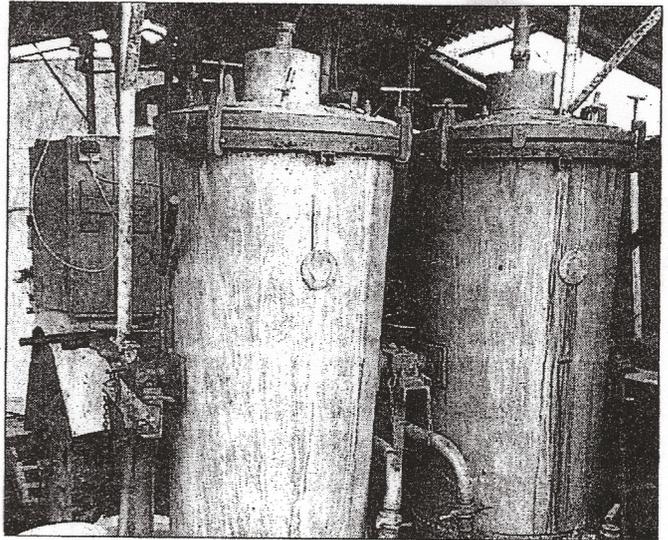
de longue date viennent lui tenir compagnie. L'odeur de prunes ou de poires arrive à se dégager dès que goutte la gnôle limpide. Tout le savoir-faire d'un métier dit d'autrefois, bien malade, survivant grâce au "goutte-à-goutte". Toujours est-il qu'en cette saison, l'alambic reste convivial pour bien des gens de la campagne. Après Dornes, direction l'Allier, à Beaulon, puis halte à Lucenay-lès-Aix et à Montembert.

le 31.01.2002



Près de l'alambic de Christian Jaillot, des "anciens", qui viennent pour transformer leur récolte d'automne.

Dernier privilège alambi... qué !



A consommer avec modération !

Si l'abolition des privilèges a été proclamée dans la nuit du 4 août 1789, il en est un qui fut créé en 1808 par Napoléon 1^{er} : celui des bouilleurs de cru, qui leur donnait le droit de distiller, pour leur propre compte, jusqu'à 30 litres d'alcool pur, par an.

Le bouilleur de cru est un propriétaire d'arbres fruitiers, distillant son propre marc issu de ses fruits. Ce privilège héréditaire a été supprimé par l'ordonnance du 30 août 1960, « à la mort de chacun des bénéficiaires ou de leur conjoint survivant ».

Actuellement ne subsistent donc que peu de bouilleurs de cru ayant

cotisé à la Mutuelle Sociale Agricole avant 1960. Ils sont assujettis aux droits de douane au-delà de 20 l d'alcool. Sinon, tout le monde peut distiller, à condition de payer à l'Etat une taxe sur les alcools de 95,10 F/l à 100°. On fait donc plutôt appel au loueur d'alambic...

Une quinzaine de distillateurs se déplacent actuellement dans la Nièvre, d'octobre à mai. L'un d'eux, M. Bourgeat, distillateur ambulant, est installé à Bazolles. Après avoir accompagné ses parents pendant onze ans, il est maintenant à son compte, et perpétue l'un de nos derniers « privilèges »...

L'ALAMBIC Charles CARRÉ
distille à Magny-Cours

962888

BOURGEAT Gerard.
bouilleur ambulant
SEPT VOIES
58270 - ST FIRMIN
Tel. 03.86.50.47.40

à OULON

du 16.12.2002
au 20.01.2003

M. Joël DESNOYERS

Distillateur

informe son aimable clientèle que l'atelier public de Menestreau sera ouvert à partir du lundi 10 mars 2003 puis les chantiers de Roussy (Corvol-l'Orgueilleux), Oisy et Surgy
Renseignements : tél. 03.86.47.28.07

208361

Alambic CHRISTIAN JAILLOT
distille à LA MACHINE

183964

FEVRIER 2003