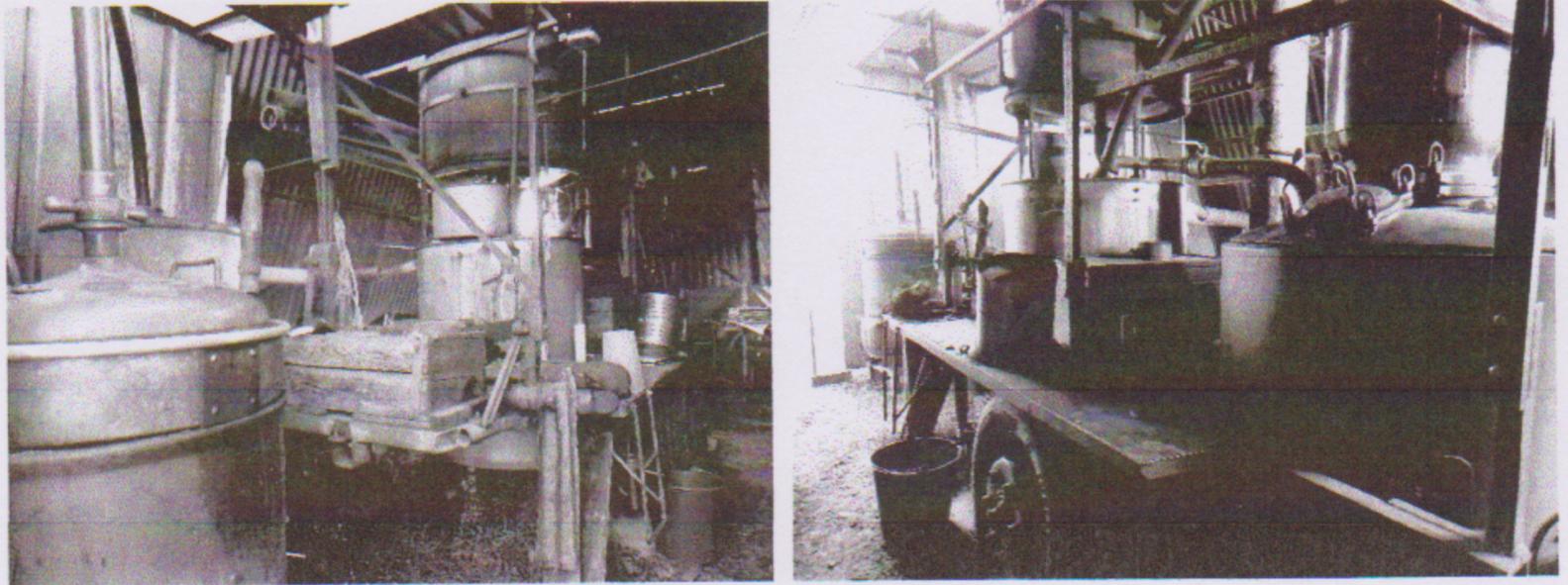


NOTRE PATRIMOINE...

Dans ce numéro, nous évoquons le parcours professionnel de Georges MAGNY, jeune distillateur ambulante (30 ans) de Breuil-la-Réorte, qui souhaite perpétuer un métier, une tradition, offrir un lieu de rencontre et un lieu de vie. Il a repris un alambic de 1946 appartenant à M. Guy Bois de Saint-Porchaire. Nous avons eu la chance de l'interviewer...



« D'après mes dernières connaissances, nous serions environ 800 distillateurs ambulants en France, et seulement 3 en Charente-Maritime. A la mi-novembre, je fais ma première chauffe chez moi dans mon village. Je me déplace sur 5 communes (Saint Georges du Bois, Néré, La Vallée, Balanzac et Breuil la Réorte) pour 2 à 3 jours mais cela peut aller jusqu'à 1 mois en fonction des récoltes des clients provenant de petites parcelles de vignes ou de vergers. Après avoir pris rendez-vous pour distiller, le client amène son bois (une dizaine de bûches) pour une chauffe. Je prends les jus sans pulpe, ni noyau, ni peau, il faut que cela soit liquide sans partie solide ».

C'est le principe de la double distillation en une seule fois, un seul tour et c'est le vin froid qui refroidit les vapeurs.

Sous des bâches et des tôles, l'alambic, tout en cuivre, laisse échapper de douces senteurs. Le temps s'arrête avec ce sentiment d'être ailleurs et d'être coupé du monde.

« Je dois faire de la surveillance car le débit doit être constant et régulier à la sortie de l'alambic et être vigilant sur le feu et le tirage du bois car le foyer doit toujours être chaud. Je réalise 2 chauffes par jour soit pour 2 clients. Je compte sur le bouche-à-oreille pour me faire connaître encore un peu plus. Je dispose aujourd'hui de 2 alambics, le premier pour distiller les liquides (vin, jus de fruits) et le second pour les solides (fruits entier, rapses, plantes) ».

Il regrette que de moins en moins de personnes conservent les petites parcelles des grands-parents pour leur consommation personnelle.

Sa motivation de faire revivre cet ancien métier est intacte même lorsqu'il faut faire les démarches administratives auprès des Douanes, les prévenir à chacun de ses déplacements. La réglementation autorise la distillation à chaque propriétaire d'une vigne ou d'un verger. Les horaires de travail sont définis par l'administration, 6 jours sur 7, de 6h à 18h, du 15 septembre au 31 juillet.

G. Magny