

ÉVÉNEMENT

La rencontre des distillations

➤ St-Georges-des-Coteaux accueillera, du 24 au 27 mai, les congrès nationaux des distillateurs ambulants et bouilleurs de cru, qui pourront en profiter pour découvrir les techniques charentaises de production d'eau-de-vie.

Quand on parle de distillation dans les Charentes, c'est bien souvent pour évoquer le produit phare qu'est le cognac, ou son dérivé, le pineau. Il existe pourtant encore quelques distillateurs ambulants qui ne font ni l'un ni l'autre : ils sont trois à être actifs en Charente-Maritime, sur les 800 environ que compte le pays. Georges Magny, agriculteur à Breuil-la-Réorte, est l'un d'eux. Administrateur au sein du bureau de la Commission nationale des bouilleurs ambulants et des pressureurs à façon, il a organisé la prochaine assemblée générale de ce syndicat. Elle aura lieu à St-Georges-des-Coteaux, du 24 et 27 mai ; le Congrès national des bouilleurs de cru récoltants de fruits frais se tiendra également.

Les premiers sont les distillateurs, les deuxièmes leurs clients ; tous ont vu leurs effectifs fondre depuis le début des années 1960, lorsque l'État a rendu intransmissible les privilèges qui permettaient des exonérations de taxe sur les 10 premiers litres d'alcool pur distillés. Toutefois, un changement de braquet est intervenu en début



Kévin Brancaloni

Ce congrès intervient alors que la demande en distillation se porte bien. « On a fait une bonne saison cette année en Charente-Maritime », témoigne Georges Magny. « C'est pour ça qu'il faut qu'on communique sur notre métier en expliquant que tout le monde a le droit de distiller pour sa consommation personnelle. »

litres ; une façon, selon le ministère de l'Économie, « d'assurer une équité avec les autres formes d'alcools (vins, cidres, poirés, hydromels et produits de la vigne) exonérés au titre de l'autoconsommation par le producteur ». C'est donc dans un contexte favorable pour la préservation du métier que les deux professions se retrouveront cette année.

Marché et repas locaux

des distillateurs ambulants le samedi matin, une présentation sera effectuée à 15h pour présenter la distillation cognacaise et les méthodes suivies par les différentes maisons. « Nous ne travaillons que pour des particuliers et de rares professionnels », explique Georges Magny, « mais comme nous sommes dans la région du cognac, il semblait intéressant de faire le lien entre nos deux fonctionnements. » Une

permettra d'approfondir cette thématique.

Entretiens, le dimanche matin sera davantage tourné vers le grand public, avec l'organisation d'un marché fermier où seront vendus des produits locaux : huîtres, fruits et légumes, miel, œufs, vins... Des véhicules anciens seront aussi exposés. Un tonnelier et deux chaudronniers, venus de La Rochelle et Jarnac-Champagne,

démontrer leur savoir-faire. Le tout devrait intéresser tant les congressistes que la population locale, espère Georges Magny : « l'idée est de mélanger le public avec les distillateurs ambulants, afin qu'ils puissent parler de leur métier, montrer que la distillation pour les particuliers est toujours possible ». C'est le cas pour les techniques des chaudronniers : « c'est très compliqué d'en trouver qui sont capables d'entretenir nos machines, et là, ils seront deux », note le distillateur.

La matinée sera conclue par un repas de produits locaux* préparé par les JA17, syndicat auquel appartient Georges Magny et qui l'aide pour l'organisation de l'événement. Ses amis, sa famille et ses voisins seront aussi de la partie en tant que bénévoles pour garantir la réussite de ce rendez-vous entre professionnels voués à la création de produits « uniques et de qualité ».

KÉVIN BRANCALONI

* 20€ par personne, avec un verre d'apéritif, huîtres et/ou terrine de campagne, moules ou saucisses paysannes avec frites fraîches, fromage, crème fouettée et galette charentaise. Renseignements et réservation auprès de Georges