

MONTLIEU-LA GARDE

L'odeur de l'alambic est de retour

Le 8 avril, Georges Magny s'est arrêté rue des Couperies pour monter son atelier de distillerie ambulante. Comme au bon vieux temps.

Voilà 50 ou 60 ans qu'on n'a pas vus de bouilleur de cru dans la région. Georges Magny a repris, depuis cinq ans, l'activité d'un distillateur retraité, à la fois par passion et pour faire revivre l'ambiance de ses souvenirs d'enfance avec son grand-père. Pour insuffler ce parfum d'antan, il a installé sa distillerie ambulante, le samedi 8 avril, dans le centre de Montlieu-La Garde.

L'histoire commence avec Rémi Daviau, agent au Sivos. Il apprend qu'un bouilleur de cru s'est installé à son compte, en parle au maire, qui se dit partant pour accueillir un atelier ambulante.

L'atelier, autorisé par le préfet, doit être installé sur l'emplacement exact où cette activité avait lieu naguère. Sur place, une odeur de feu de bois, associée à un parfum

de cuisson de fruits, accueille le visiteur.

Une étrange machine à vapeur

L'alambic date de 1939, Georges l'a acquis en Alsace. Elle comprend deux cuves, une pour chauffer (dite la chauffe) et une pour refroidir. Dans la chauffe, la poire cuite avec un peu de sucre et le mélange est porté doucement à ébullition.

Georges surveille la compotée et la cuisson des fruits, des vapeurs d'alcool se forment et se condensent dans la seconde cuve. Il en extrait le premier distillat, une eau-de-vie brute qui repassera dans la chauffe pour une seconde cuisson. Après ce second passage, une eau-de-vie parfumée sera extraite. 30 kg de poires nécessaires pour recueillir 2



Georges Magny fait renaître une distillerie. © J-L.B.

à 3 litres d'eau-de-vie. « On peut tout distiller », explique-t-il. Il avoue sa préférence pour l'angélique et se dit prêt à apporter ses conseils aux amateurs. ■ **J-L.B.**

Georges Magny, bouilleur de cru ambulante, Tél. 0631 57 43 55.

le 08/04/23

Journal de la Haute Saintonge