

BREUIL-LA-RÉORTE

Il relance la distillerie ambulante

Georges Magny est un jeune agriculteur céréaliériste installé à la Crignolée depuis trois ans. Également salarié ouvrier distillateur à Cognac depuis sept années, Georges Magny n'est pas novice dans le métier de la distillation. C'est donc tout naturellement que, lorsque l'opportunité s'est présentée, il a franchi le pas en reprenant à son compte l'alambic et la distillation ambulante de Guy Bois. Âgé de 80 ans, l'homme installé à Saint-Porchaire a décidé de cesser son activité. « C'est toute une histoire qui s'arrêtait, je voulais lui donner une suite », confie Georges Magny.

Double distillation

Ce dernier a donc entrepris les démarches auprès des Douanes. « Avant toutes choses, il faut présenter un casier judiciaire vierge, être à jour en termes de fiscalité et créer une société », explique-t-il. Huit mois après et les différentes autorisations obtenues, Georges Magny a procédé à sa première chauffe chez lui, à la Crignolée, lundi 12 novembre. L'alambic - une vieille dame de 82 ans - a à nouveau laissé échapper son panache de fumée par la cheminée et le précieux breuvage (eau-de-vie) s'est remis à couler.

Dans un premier temps, Georges Magny a repris les stations où s'arrêtait son prédécesseur : Curé (à Saint-



Georges Magny, bouilleur de cru ambulant. PHOTO A. B.

Georges-du-Bois), route de Chaillé, La Vallée, Balanzac et une piste semble se profiler sur l'île de Ré. « Le problème, précise Georges, c'est qu'il y a de moins en moins de vignes familiales, il faut donc aller là où il en reste. » Pour pouvoir prétendre distiller, il faut soit avoir une parcelle de vigne, soit un verger. Chaque client, après avoir pris rendez-vous (1), amène son vin ou ses fruits à distiller et le bois nécessaire à la chauffe. Ensuite, la machine fait le reste.

« C'est une double distillation en une seule fois », explique le bouilleur de cru. Le principe : le liquide est chauffé, l'alcool qu'il contient s'éva-

pore et ensuite se condense dans un circuit (en cuivre) refroidi à l'eau, avant de couler. Une atmosphère de calme et de sérénité règne autour de cet alambic que Georges Magny apprécie. Il aime ce métier qui lui permet de rencontrer les gens, de prendre son temps auprès du feu, au rythme de la machine, dans une ambiance parfumée, au son du gargouillis de l'eau-de-vie coulant dans le décalitre placé sous la machine.

Armand Berthomé

(1) Georges Magny, distillateur ambulante, tél. 06 31 57 43 55.