

l' A que c'est avec Chacrenbais  
no 2723 - 30 Novembre 2018

Perpétuer un métier, une tradition, proposer un lieu de rencontre, telles sont les motivations qui ont amenées Georges Magny, de Breuil-la-Réorte, à reprendre un alambic ambulant.

# Être distillateur ambulant

Il s sont environ 530 dans l'Hexagone dont trois dans le département à exercer ce métier. À Breuil-la-Réorte, Georges Magny, en fait partie : il est distillateur ambulant. En plus d'être céréalier et salarié distillateur à Cognac chez un bouilleur de cru. Trois métiers qui lui demandent de l'organisation dans son planning. «*Mon but est de faire durer le métier de distillateur ambulant*», indique le jeune agriculteur, titulaire d'un BTS viti-oeno, qui connaît parfaitement les rouages de la distillation. «*Je souhaiterais pouvoir en vivre par la suite, en arrêtant mon emploi de salarié.*»

## TEMPS, LIEU ET PERSONNES

À la mi-novembre, il a fait sa première chauffe, chez lui, au lieu-dit «la Crignolée». Sous des bâches et des tôles, l'alambic, tout en cuivre, de 1946, laisse échapper de douces senteurs. Le temps s'arrête avec ce sentiment d'être ailleurs, d'être coupé du monde. «*Je fais de la surveillance. Le débit doit être constant et régulier à la sortie de l'alambic. Je dois aussi être vigilant sur le feu et le tirage du*

# MÉTIER



Georges Magny avec son alambic de 1946 propose une double distillation en une seule fois.

chaud», explique ce passionné. Une histoire singulière, faite de rencontres, d'humanité, comme les aime Georges Magny. «*Guy Bois, de St-Porchaire, était le propriétaire de cet alambic. Il venait dans le village pour distiller. Mon grand-père lui apportait sa vendange de ses 20 ares de vignes. À 80 ans, Guy Bois a arrêté et j'ai voulu perpé-*

*propriétaire*». Lui qui aime la sincérité des personnes mais déteste les réseaux sociaux, apprécie, à travers ce métier ambulant de perpétuer une tradition de proposer «*un lieu de rencontre, un lieu de vie*». Ici c'est le principe de la double distillation en une seule fois. Sa campagne de distillation débutera début décembre. Il

La Vallée, à Balanzac. «*J'ai repris la clientèle de Guy Bois, mais j'ai aussi une piste pour aller sur l'île de Ré*». Le client doit avoir une parcelle de verger ou de vigne. Après avoir pris rendez-vous pour distiller, il amène son bois, (une dizaine de bûches) pour une chauffe. «*Je prends les jus sans pulpe, ni noyau, ni peau. Il faut que cela*

précise le distillateur ambulant tout en rajoutant que certains clients amènent aussi le repas «*pour un moment de partage et de convivialité.*» Georges Magny pense rester 2 à 3 jours dans les villages : «*cela peut aller jusqu'à un mois, en fonction des récoltes des clients. Je réalise deux chauffes par jour, soit deux clients*». Il compte aussi sur le bouche-à-oreille pour se faire connaître encore un peu plus. Il regrette que de moins en moins de personnes gardent les petites parcelles de vignes ou de verger des grands-parents pour leur consommation personnelle.

Sa motivation est intacte, même lorsqu'il a fallu faire les démarches administratives auprès des douanes. «*Je les préviens à chacun de mes déplacements*» précise-t-il. Une réglementation s'applique dans les horaires. «*Je peux distiller 7 jours sur 7, de 6 h à 18 h, du 15 septembre au 31 juillet.*» Une notion de temps qui convient parfaitement à Georges Magny.

LAURENCE GUILLEMIN

Renseignements : Georges Magny