

# Joyeuses fêtes de fin d'année et... à votre bonne santé

A Maizières-les-Joinville, M. Groperrin exerce une profession en voie de disparition, propre à réjouir les palais et les cœurs des connaisseurs particulièrement en ces temps de fêtes. Celle de brandevinier.

Soucieux de préserver la qualité légendaire de l'eau de vie, M. Groperrin opère selon la méthode traditionnelle et artisanale dite des « deux cuites ».

La goutte, autrement nommée « eau de vie de pays » fait son apparition sur les tables familiales à l'issue des repas un peu exceptionnels ou simplement, est sortie à l'occasion de visites, en signe de bienvenue.

## Une histoire ancienne

Dans certains terroirs, la coutume veut que contrairement aux autres breuvages, la « goutte » ne soit pas servie par la main de l'hôte, mais chaque convive est invité à emplir lui-même son verre.

L'alambic existe depuis fort longtemps, d'ailleurs, il semblerait que le mot, tout comme celui « alcool » soit d'origine arabe.

On raconte même que plusieurs alambics ont été saisis à l'ennemi, lors de la victoire de Charles Martel sur les Arabes, à Poitiers.

Les communautés monastiques avaient leurs propres distilleries et la tradition attribue aux moines l'idée d'associer des plantes médicinales à l'eau de vie, ce qui a donné des liqueurs dites « élixirs » ou « eaux de vie ».

Dans un volume daté de 1658 traitant de l'art et la manière de gérer un domaine, tout un chapitre est consacré à la distillation : préceptes généraux, recettes à (boire ou à utiliser en médecine) et appareils.

Au sujet de ces derniers, il est précisé :

*« Or, parce que les eaux distillées par alambics de plomb ne retiennent aucunement l'odeur ni la saveur, pour ces raisons on a inventé un autre instrument. »*

*« Les médecins ont excogité une façon beaucoup meilleure que les précédentes qui est de distiller les eaux au bain de marie... ».*

Celle-ci a déjà fait ses preuves, puisque depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle les techniques n'ont guère évolué, même si les appareils se sont perfectionnés.

Les propriétaires de la région conservent encore l'habitude de récolter leurs fruits en excédent et de soigner amoureuxment leurs tonneaux. Chaque année, si la saison a été propice, ils font appel au distillateur.

## Patience et longueur de temps font « la bonne goutte »

De nos jours, des machines à vapeur munies d'un rectificateur produisent l'eau de vie en une seule passe mais les appareils traditionnels la font en deux jets.

Comme beaucoup de ses collègues, M. Groperrin travaille selon le second système.

Au premier passage, l'alcool sort de l'alambic à 20 ou 25 degrés, selon la qualité des fruits dont elle conserve un léger goût : c'est la « petite eau » dite aussi, « la blanche ».

Il la fait bouillir une seconde fois pour obtenir une « chauffe » à 80 degrés. Après avoir « coupé les têtes » et « retiré les queues » pour n'en garder que le « bouquet », il ne lui reste plus qu'à « mouiller » c'est-à-dire à

couper d'eau pour arriver à cinquante degrés pour les alcools de fruits à noyaux et à quarante-huit degrés pour la poire.

Pour obtenir un tel résultat, la patience est de rigueur puisque l'eau de vie doit couler au maximum à dix litres à l'heure. Il y a aussi des règles d'or à respecter pour une bonne distillation : la « chauffe » qui doit assurer une « cuite » convenable, notamment.

Les amateurs qui ne possèdent pas de fruits, donc pas de « goutte », ont souvent tendance à confondre le bouilleur de cru et le bouilleur ambulancier.

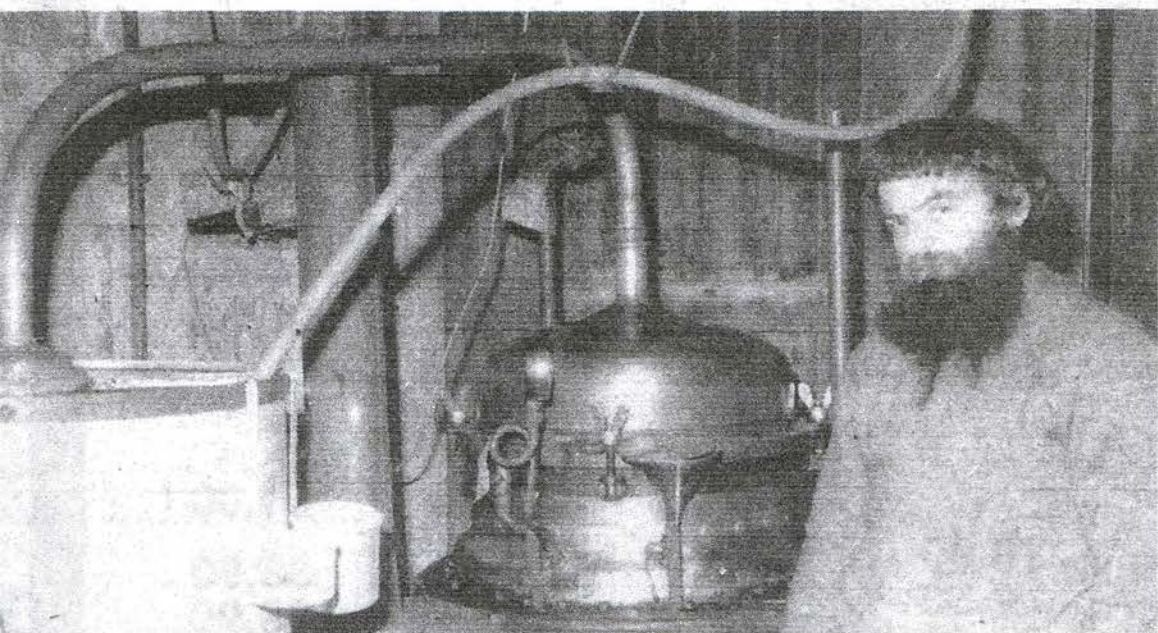
Le premier est un propriétaire qui distille ou fait distiller sa récolte pour sa consommation personnelle. L'Etat l'autorise, s'il est répertorié sur des registres, à distiller dix litres d'alcool pur ou vingt litres à cinquante degrés par an, sans payer de droits. Ce privilège attaché à la personne n'est plus transmissible à ses héritiers.

Le bouilleur ambulancier ou distillateur ou encore « le loueur d'alambics » est un prestataire de services.

C'est un artisan qui, comme tout autre est répertorié à la chambre de métiers. Il cuit les fruits des propriétaires et est rémunéré à la quantité produite.

Après avoir été longtemps dédaigné par les citadins qui la trouvaient trop « rustique », la « goutte » connaît aujourd'hui la vogue attachée à tous les produits dits « de la terre », ou « naturels ».

A coup sûr, il paraîtra sur les tables des réveillons plus d'une bouteille de « derrière les fagots », de quetsche, de poire ou de « calva », alors... bonne année, meilleurs vœux et « à votre santé... ».



M. Groperrin opère.