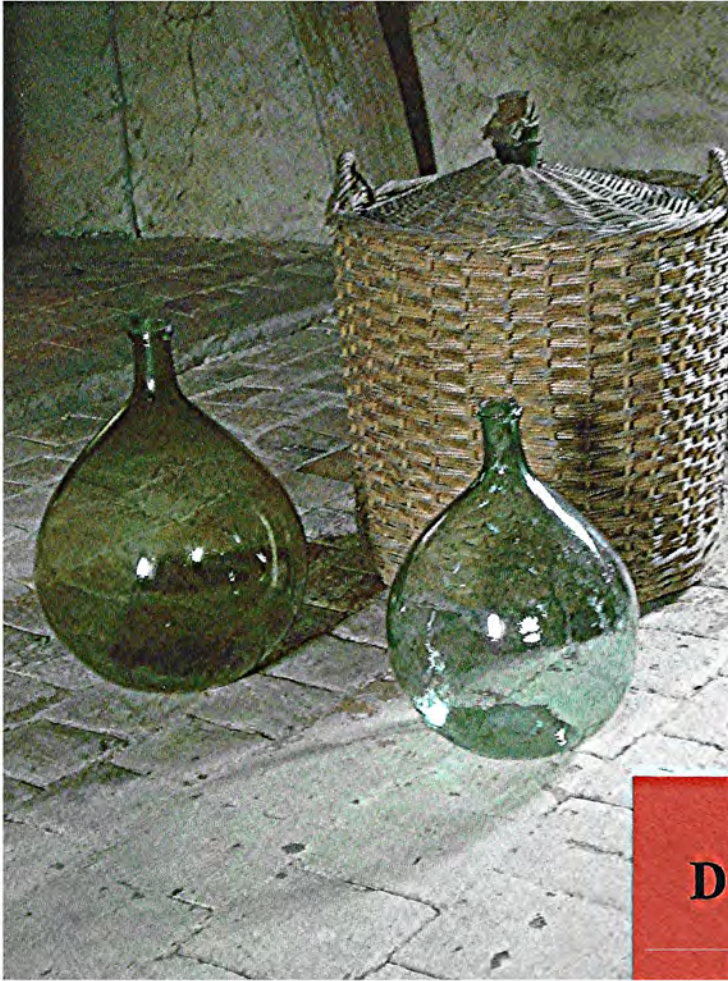


La fabrication de l'alcool



Dames Jeannes avec ou sans clisse

La **dame-jeanne** est une bonbonne en verre épais, aplatie à la base, ventrue et souvent en forme de goutte, avec un goulot court fermé par un bouchon de liège recouvert de tissu. Elle est protégée par une enveloppe d'osier ou de jonc appelé **clisse** ou **chemise**, pour faciliter le transport.

« La goutte »

Autrefois, dans les campagnes, la coutume voulait qu'on offre au visiteur « une petite goutte ». La plupart des hommes consommait l'alcool qu'ils faisaient fabriquer avec leurs fruits. Certains l'ajoutaient au café en fin de repas ou la dégustaient avec un morceau de sucre.

Cette coutume a disparu mais certaines familles continuent à produire de l'alcool qu'ils utilisent pour la fabrication des « cerises » ou des « prunes à l'eau de vie », des desserts et des apéritifs « maison ».

L'alcool berrichon était obtenu avec le marc de raisin, la pomme ou la poire, la prune et également, la prunelle sauvage.

La fabrication de l'alcool pour les particuliers est beaucoup plus modérée actuellement et les distillateurs disparaissent peu à peu. A Martizay, Jean-Louis Marteau continue son activité de distillateur mais pour combien de temps ?

La distillation

février 2017

Jean-Louis Marteau distille à l'ancienne

Martizay. Le bouilleur de cru possède deux alambics alimentés au bois qui fonctionnent de janvier à mai, depuis 1984.

Jean-Louis Marteau est à la fois agriculteur et entrepreneurs de travaux agricoles. Mais il est surtout connu en Benne comme bouilleur de cru. Cette activité, qu'il a d'abord exercée en plein air aux « Sablons », a été rapatriée, il y a neuf ans, dans un bâtiment de son exploitation du « Gué ».

Un confort appréciable qui l'incite à pérenniser une tradition débutée en 1984. « Il y avait une place à prendre et l'achat de deux alambics m'a permis de me diversifier », explique l'agriculteur en montrant des appareils vieux de cinquante et soixante-dix ans.

Les répercussions d'une récolte catastrophique

Ce double équipement n'a rien d'industriel : « Je reste un artisan qui travaille à l'ancienne, de janvier à mai, en fonction de la demande, avec des installations chauffées au bois. »

Sa production est, bien sûr, tributaire de la récolte de fruits et la situation actuelle n'est pas folichonne : « On passe de très mauvaises années, mais le bilan de 2016 est catastrophique. Il n'y a pas de pommes, ni de



Jean-Louis Marteau est un des rares bouilleurs de cru du département.

poires, et le plus touché est le marc de raisin. Je n'ai jamais vu ça ! »

Jean-Louis Marteau, qui est trésorier du Syndicat de bouilleurs de l'Indre, reconnaît que la disparition de nombreux collègues l'a aidé à tenir le cap. « Nous étions plus de vingt-cinq, il a une trentaine d'an-

nées. Certains ont arrêté leur activité, d'autres sont décédés sans que leurs droits soient repris. Aujourd'hui, nous ne sommes plus que douze à exercer. »

Si le distillateur brennou, âgé de 57 ans ne se considère pas comme un dinosaure, il admet que son métier à du plomb

dans l'aile. Mais c'est avec un enthousiasme intact qu'il accueille ses clients, parfois accompagnés de leurs enfants ou de leurs petits-enfants, invités à découvrir une ancienne tradition rurale.

Jean-Michel Bonnin

L'alambic de Jean-Louis Marteau

Installé comme entrepreneur agricole sur la commune de Martizay, Jean-Louis Marteau est également connu en tant que distillateur. Cette activité, qu'il exerce depuis 1984 aux « Sablons », un lieu-dit situé à l'entrée du bourg, a été rapatriée sur son exploitation du « Gué », il y a maintenant dix ans.

Un bâtiment dédié lui permet d'exercer dans les meilleures conditions, d'autant plus qu'il possède deux alambics, dont le plus ancien date de la première moitié du XX^e siècle. Ces vénérables machines, qui fonctionnent depuis le début de l'hiver, sont plus sollicitées certaines années que d'autres.

Une récolte moyenne

Après la récolte catastrophique de 2016, qui les avait fait tourner au ralenti, elles ont quasiment retrouvé leur rythme de croisière, même si le bilan est mitigé : « C'est moyen », constate Jean-Louis



Jean-Louis Marteau est distillateur depuis 1984.

Marteau. *Il n'y a pas eu de pommes à cause des gelées tardives, mais les gens amènent des prunes, des poires et un peu de raisin.* Le distillateur, qui travaille à l'ancienne sur ses

alambics chauffés au bois, « en employant la méthode d'il y a quatre-vingts ans », ne mélange pas les fruits qu'on lui apporte : « Chaque client repart avec sa propre eau-de-vie,

qui a nécessité, à chaque fois, quatre à cinq heures de travail. »

Sa fonction de trésorier des bouilleurs de l'Indre l'amène à évoquer l'avenir d'un métier en voie de disparition : « Nous étions vingt-cinq à exercer il y a trente ans. Maintenant, nous ne sommes plus que dix. Deux collègues viennent de cesser leur activité et la situation ne va pas s'améliorer. Fin 2018, il faudra posséder un CAP pour reprendre une distillerie. »

A 58 ans, Jean-Louis Marteau avoue qu'il est lui-même près de la sortie et que ses deux fils ont choisi une autre voie. C'est donc avec la nostalgie « du temps où l'on buvait beaucoup de plus de goutte qu'aujourd'hui », qu'il mettra fin à une tradition qu'il s'est attaché, jusqu'ici, à maintenir dans la région de Martizay.

Jean-Michel Bonnin

Jean-Louis Marteau, « Le Gué ».
Contact : tél. 02.54.28.05.37
ou 06.89.53.84.58

le 28 - 01 - 2018





Jean-Louis Marteau et ses alambics en 2020



Le Blanc : 2022, la pire année pour ce bouilleur de cru

Martizay. Jean-Louis Marteau, qui fait fonctionner ses alambics depuis quarante-deux ans, est confronté, cette année, au manque de fruits.

L'an passé, la récolte de pommes avait été bonne. En ajoutant les poires, les prunes et les raisins, Jean-Louis Marteau avait pu produire plusieurs centaines de litres de goutte. À l'entendre, le cru 2022 s'annonce catastrophique. *« Il n'y a pas de fruits à cause du gel, déplore le bouilleur de cru de Martizay. J'exerce depuis 1980, mais je n'ai jamais connu une telle situation. »*

« Maintenant tout le monde peut distiller »

Autant dire que ces deux alambics centenaires ne vont pas fonctionner tous les jours, même s'il vient tout juste de débiter la saison de distillation, programmée ordinairement de décembre à mai. *« Même le raisin fait défaut, précise l'artisan brennou. Il a souffert de la maladie et certaines personnes n'ont pas vendangé. »* Ce triste constat ne l'empêche pas d'officier avec la foi du charbonnier pour des clients domiciliés dans une quinzaine de communes aux alentours : *« Autrefois, il y avait des droits acquis, mais maintenant tout le monde peut distiller. Il faut simplement verser une taxe sur le litre. »* La technique est simple. Il réceptionne les fruits qu'il met dans la cuve de l'alambic chauffée au bois, fait monter la température progressivement jusqu'à 1.000 degrés et récupère l'eau-de-vie après trois heures de cuisson. Chaque client repart avec sa propre marchandise.

« Cette année, les deux alambics ne fonctionneront pas en même temps », regrette Jean-Louis Marteau, qui espère des lendemains meilleurs et invite les jeunes à planter des arbres fruitiers pour maintenir une tradition qu'il perpétue contre vents et marée.

Le Gué, à Martizay. Contact : Jean-Louis Marteau, tél. 02.54.28.05.37 ou 06.89.53.84.58.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE ACCISES		DOCUMENT SIMPLIFIÉ D'ACCOMPAGNEMENT DISTILLATION		DSA N° 25927			
Exemplaire à conserver par le bouilleur de cru	1 Expéditeur des matières à distiller et destinataire des produits finis (nom et adresse) <i>M. HOLLAND ROYMOND 36 Vignoles St Martin</i> Procuration donnée à :		2 Numéro EA, CVI, ou privilège		Cachet ND <i>26</i>		
	4 Distillateur <i>Martini</i>		Facture du distillateur				
	5 Moyen de transport (immatriculation) <i>101200 2293 RV 36</i>		DIRECTION GÉNÉRALE DES DOUANES ET DROITS INDIRECTS RECETTE PRINCIPALE DES DOUANES 36 CHATEAUBLOUX Tél. 02 54 94 10 21 - Fax 02 54 24 30 22 C.C.P. 4 002-95 V La Source				
	6 Date de la distillation <i>10/01/2007</i>						
7 Lieu de distillation <i>St Martin</i>		8 Matières à distiller <i>Purée</i>		11-12 Volume ou poids <i>130g</i>			
9 OPÉRATIONS DE DISTILLATION - COMPTABILITÉ MATIÈRES DE PRODUCTION							
DATES		Chargement de l'appareil		Matières premières mises en distillation		10 Quantités d'alcool obtenues	
	Heures de commencement	Heures de fin	9 Espèces	Quantités	Volume	%	Vol.
<i>11/01</i>	<i>8h</i>	<i>11h40</i>	<i>Purée</i>	<i>150g</i>	<i>18g</i>	<i>20</i>	
13 LIQUIDATION				11 CERTIFICAT D'EXPÉDITION POUR LE TRANSPORT DES ALCOOLS OBTENUS			
Litres d'alcool pur constatés (A)				Expédiés par : <i>M. Holland Roymond</i>			
Allocation en franchise - privilège (B)				A son domicile <i>La Vignoles 36 St Martin</i>			
Quantités imposables à droit réduit (C)				Enlèvement à l'atelier de <i>Martini</i>			
Imposition à droit réduit (C x taux réduit)				Heure et minutes <i>15h</i>			
Remise selon l'Art. 324 du CGI : - 10% des quantités imposables au droit entier (D) = 10 % (A - B - C)				Moyen de transport <i>101200 2293 RV 36</i>			
Quantités imposables (A - B - C - D)				Durée de transport <i>15 minutes</i>			
Imposition au droit entier : (A - B - C - D x taux du droit de consommation)				Fait à <i>St Martin</i>			
TOTAL DU (droit entier + droit réduit)				Le <i>11/01/2007</i>			
15. Signature du distillateur <i>M. Holland</i>				Signature du bouilleur de cru <i>R. Holland</i>			

A Contrôles par les autorités compétentes.

NOTES EXPLICATIVES

Cases n° 1 à 8	A remplir par le distillateur ou le bureau de délivrance.
Rubrique «Opérations de distillation»	A remplir par le distillateur au fur et à mesure des différentes opérations de distillation.
Rubriques «Liquidation/ certificat d'expédition»	A remplir impérativement à la fin des opérations de distillation et avant enlèvement des alcools obtenus.
Cases A	Contrôles : les autorités compétentes enregistrent les contrôles effectués sur les exemplaires 2, 3 et 4. Toutes les observations doivent être signées, datées et authentifiées par le cachet du fonctionnaire responsable.

ATTENTION :

{ L'exemplaire 3 doit être impérativement renvoyé au bureau des Douanes de rattachement dans les trois jours suivant la distillation, même si aucun droit de consommation n'est dû.

Si les droits sont dus, leur paiement se fera simultanément au renvoi de cet exemplaire 3 au bureau de délivrance ➔ dans les trois jours suivant la distillation.

MODALITÉS DE PAIEMENT DES DROITS DUS

Moyens de paiement

- Numéraire
 - Chèque à l'ordre du Trésor Public
- } ➔ à verser ou à adresser au service des Douanes figurant au recto de la présente demande (*en haut à droite*).

Paiement immédiat

Dans les trois jours suivant la production des alcools (*cachet de la poste faisant foi*).

En cas de non-paiement ou de non renvoi de l'exemplaire 3 du DSA, le recouvrement des droits et taxes dus sera effectué par voie de recouvrement forcé indépendamment des poursuites contentieuses éventuelles.

Roger Destouches, bouilleur ambulant

Martizay Informations n°12 de mars 1978

UN HOMME, UN METIER

LE BOUILLEUR AMBULANT

Vous avez peut-être vu passer cet étrange convoi exceptionnel, composé d'un tracteur Ferguson de 30 cv, remorquant un long châssis monté sur deux roues, portant deux alambics en porte-à-faux, tout cela recouvert de tôles galvanisées, pour mettre cet atelier roulant à l'abri des intempéries, et à la suite de tout cela une petite remorque attelée au tout, LE BUREAU ROULANT.

Roger DETOUCHE est bouilleur ambulant depuis 1936, l'appareil avec lequel il a commencé appartenait à Louis FLEURY, bouilleur à Douadic, mais pour résoudre le plein emploi pendant la période de distillation, Roger DETOUCHE a acheté un second appareil à Fernand BLANCHET installé à Paulnay. A l'issue de ce second achat en 1965, il fallait un moyen pour se servir des deux matériels, aussi Roger DETOUCHE les a jumelés sur le même châssis.

L'alambic se présente comme une grande chaudière ou cucurbite, elle est appelée couramment marmite. Elle est

surmontée d'un appareil plat de grande dimension d'où son nom de lentille à côté une sorte de grand réservoir LE REFROIDISSEUR, ces deux appareils sont reliés entre eux par un tuyau appelé COL DE CYGNE. L'appareil qui recueille l'eau-de-vie s'appelle l'éprouvette.

L'alambic qui apparaît à l'œil comme une combinaison de cuves et de tuyaux est contrôlé par deux petits appareils LE THERMOMETRE et L'ALCOOMETRE. Le thermomètre sert de guide pour la température de l'alcool.

L'ALCOOMETRE employé à la mesure de la teneur des liquides en alcool (en France l'alcoomètre légal est celui de Gay Lussac), qui plongé dans un mélange d'eau et d'alcool à 15°C indique par lecture directe le nombre de centimètres cubes d'alcool que renferment 100 cm³ de mélange, pour une température différente des 15°C il y a lieu de faire une correction. Avant de commencer l'opération de distillation, il faut vous présenter LE BOUILLEUR DE CRU, qu'il ne faut pas con-

fondre avec le BOUILLEUR AMBULANT. Le bouilleur de cru est le propriétaire récoltant qui possède un droit pour distiller le reliquat du pressoir et l'apporte au distillateur.

La veille de la distillation Roger DETOUCHE ouvre la barrique qui contient la matière à distiller, charge cette matière dans la marmite, et dispose le bois de chauffe dans le foyer.

Le travail commence le matin à 6 h pour se terminer le soir à 18 h. Le premier travail consiste à allumer la chaudière préparée la veille, il faut environ une heure et demie pour porter cette matière à température 65° à 80°, les vapeurs se dégagent par le chapiteau passent par le col de cygne pour gagner le réfrigérant, c'est à ce moment là que l'alcool commence à couler dans l'éprouvette (appareil qui recueille l'alcool).

Si le degré d'alcool n'est pas atteint le liquide rétrograde et parcourt de nouveau le circuit jusqu'à l'obtention du degré exigé.

On compte comme rendement 7 litres d'alcool tiré à 50° par hectolitre de matières. Ces matières distillées sont le marc de raisin, le vin, le cidre, la pomme, la prune, la qualité de l'alcool est variable elle est en relation avec la marchandise apportée. Les années riches en fruits sont évidemment propices à la qualité et à la quantité.

En apportant au distillateur de la marchandise de mauvaise qualité il ne peut en résulter qu'un mauvais rendement.

Le marc du pays est bon, la prune meilleure, quant à la prune sauvage elle possède un bouquet particulier celui du noyau et du fruit sauvage.

Roger DETOUCHE fait un travail saisonnier, la campagne de distillation commence en novembre pour finir en mars, sur les communes de Douadic, St-Michel-Paulnay et Linge. Roger DETOUCHE fait aussi le métier de cultivateur, cela étale ainsi son activité sur toute l'année.

Le métier de BOUILLEUR AMBULANT est lié au sort des bouilleurs de cru, car seuls les exploitants qui possèdent un droit peuvent prétendre à distiller le produit de leur récolte, et depuis de nombreuses années il n'est plus attribué de droits, aussi en fonction de la réglementation actuelle, la distillation diminue d'année en année et le métier de BOUILLEUR AMBULANT est voué à disparition.

Il serait logique que chaque exploitant possède un droit de distillation car celui qui travaille peut prétendre distiller le produit de sa récolte cela est conforme à l'esprit de liberté qui régne chez nous, d'ailleurs l'eau-de-vie rend service à la ferme soit pour nettoyer les seringues et même faire une boisson remontante pour les animaux.

Vivons donc dans l'espérance qu'une loi nouvelle vienne rétablir ce petit privilège qui est celui de BOUILLEUR DE CRU, car cela pourrait permettre à Roger DETOUCHE et sa sympathique famille de conserver sa clientèle, et pour le plaisir de tous de nous garder. UN VIEUX METIER.



Roger DETOUCHE à côté de son « alambic »