

Article du 2 avril 2017. {jcomments on}



A Grèzes (Les Coteaux Périgourdins), Michel Tocheport est [bouilleur ambulante](#) de père en fils. Cela se transmet de génération en génération. "L'alambic, je l'ai toujours vu ici. Mon grand-père, après mon père, et puis j'ai continué à le faire travailler". Autrefois, l'alambic se déplaçait loin "dans les campagnes", comme à Lissac, Chasteaux, Aubazine, St Hilaire-Peyroux et Venarsal (après Brive et Malemort). "Mon père attelait l'alambic derrière un tracteur et il allait en Corrèze surtout. Je m'en rappelle, à Venarsal, je voyais arriver les gens avec les boeufs..." L'atelier public où se trouve l'alambic doit disposer d'une arrivée d'eau. Le lieu est déclaré aux Douanes aujourd'hui, hier c'était aux Indirects. Par chauffe, l'alambic produit sept à huit litres d'eau de vie.

Michel Tocheport explique le fonctionnement de l'alambic : "Les fruits (ce jour-là des prunes) sont mis à ébullition. Les vapeurs partent et arrivent à la colonne de rectification, et après à un serpent. Au contact de l'eau froide, la vapeur se transforme alors en alcool. La colonne de rectification, tout en cuivre, avait été réalisée par le dinandier d'art de Cublac, Jean Boiserie. Chaque dinandier a son procédé" dit-il. "Sur cet alambic, tout a été refait à neuf, sauf le châssis. Mon grand-père m'avait dit que c'était un châssis de canon. D'ailleurs vous voyez, ce sont des roues en fer !..."

Une tradition qui s'évapore !

"Aujourd'hui, la goutte de gnôle dans le café, c'est rare. Autrefois, tous les agriculteurs avaient leur vigne et faisaient leur vin, leurs vendanges, et de l'eau de vie. Maintenant, les agriculteurs disparaissent. Et puis, les gens ne s'en servent plus que pour faire des préparations, des apéritifs et des fruits à l'eau de vie". Selon Michel Tocheport : "l'alambic pourrait être vendu à une personne hors de la famille qui suivrait une formation". Un syndicat des bouilleurs ambulants existe d'ailleurs (fnsrpe.com), notamment en Corrèze et en Dordogne. M. Tocheport nous montre son DSA (Document simplifié d'accompagnement) et ajoute : "le

Bouilleur de cru

, c'est le propriétaire, Mme Denise Peyrebrune, qui a donné procuration à son gendre, Gérard Bousquet, lequel a apporté la matière première avec son véhicule". Ce dernier témoigne... " On continue la tradition tant que l'on peut. Dans le village, on se retrouvait autour de cet alambic, c'était chacun son tour, et les discussions allaient bon train autour d'un casse-croûte. C'était un peu la fête au village... Comme là en ce moment."

Selon la législation en cours, l'alambic peut fonctionner du 1er octobre au 31 mai sauf dimanches et jours fériés, de 7 heures à 18 heures, en mai jusqu'à 20 heures. Et le client ne peut venir chercher son alcool qu'à partir de 18 heures ! Seule obligation pour profiter de ce service, être soi-même récoltant de ses fruits : prunes, pommes, poires, pêches, cerises, raisins... Michel Tocheport, fervent défenseur de cette tradition ancestrale, n'en oublie pas de donner quelques conseils... "Il faut bien préparer le fruit dès le départ, le faire fermenter, et bien le fermer pour qu'il ne prenne pas l'air." Et il nous confie même sa préférence : "la prune, c'est avec ce fruit que l'on retrouve le plus de goût. La poire aussi..."

- Photo : Michel Tocheport (2ème en partant de la gauche), Gérard Bousquet (1er à gauche), et des amis