

Béziers / Football

Premier succès de la saison pour l'ASB

Page 4



Agde

15 août : mémoire et émotion

Page 8

Autignac

Ces eaux de vies qui fleurent bon la nature

Page 5

LUNDI 16 AOÛT 2021 - midilibre.fr

1,30 € - N° 27662

Midi Libre

Pézenas

Béziers

Agde

FERIA DE BÉZIERS

LE TALENT!

Devant un toro de classe, Jose Maria Manzanaras a livré un vrai récital. Il a coupé deux oreilles et a gagné sa sortie par la grande porte. Une fin enjouée pour la Feria.

Page 3

SÉISME

HAÏTI, ÎLE MARTYRE

L'aide internationale s'organise après le violent tremblement de terre qui a fait au moins 724 morts au sud du pays.

Pages France / Monde





Autignac : des eaux-de-vie qui parlent d'histoire, de nature et de territoires

DISTILLATION

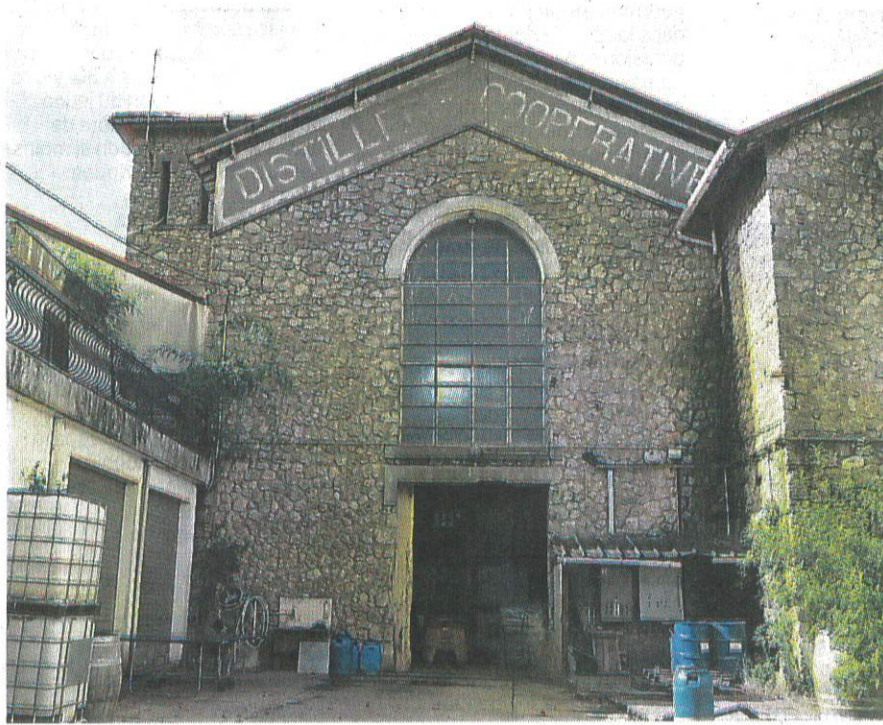
L'Atelier du Bouilleur perpétue notamment la fabrication artisanale de la célèbre Fine Faugères.

Hélène Lompech
hlompech@midilibre.com

En entrant dans le bâtiment de l'ancienne distillerie coopérative d'Autignac, on a la vague impression d'entrer dans une cathédrale, avec pour orgue le vieil alambic Midi de 1906. Il faut dire que le lieu, qui accueille aujourd'hui la Scop L'Atelier du Bouilleur, a participé à l'âge d'or de la production d'alcool en Languedoc, pendant une bonne partie du XX^e siècle. « À l'époque, toutes les communes avaient leurs distilleries, explique Martial Berthaud, le gérant. Pour donner une idée, les trois alambics qu'il y avait ici produisaient 22 litres par heure 200 jours par an, 24 h sur 24 ! »

Une approche postindustrielle

Voilà pour l'histoire industrielle. Mais si L'Atelier du Bouilleur s'est installé dans ces locaux, il s'inscrit plutôt dans une tradition régionale beaucoup plus ancienne. En effet, ce serait Arnaud de Villeneuve, médecin à la faculté de Montpellier, qui aurait été le premier à distiller du vin français au XIV^e siècle (dans un but médical), après avoir ra-



Initiateur du manifeste de la gnôle naturelle, Martial Berthaud se distingue par ses méthodes "nature", ancrées dans la tradition paysanne. H. LOMPECH

mené de voyage un kettar arabe, alambic primitif qu'il a transformé. « Ça a donné l'alambic à repasse et 100 ans après, les paysans de tout le nord de l'Europe faisaient du whisky ! », s'amuse Martial Berthaud. C'est cette technique qu'utilise encore le distillateur. Après un passage, duquel on obtient un premier distillat appelé brouillis, on repasse le résultat dans la machine. Là, le but, tout en précision, est de séparer les alcools de "tête" (dits dangereux, comme le méthanol) et de "queue" (alcools lourds liés à des défauts), du cœur, que l'on va garder. « Le processus est long mais assez simple ! »

C'est aussi la méthode de distillation obligatoire pour fabriquer de la Fine Faugères, l'eau-de-vie de vin vieillie au minimum 5 ans en barrique, emblématique du territoire, dont L'Atelier du Bouilleur perpétue la tradition. « Les viticulteurs en font ici depuis 200 ans, explique Martial Berthaud. La plus vieille bouteille que j'ai vue datait de 1856 ! La production s'était arrêtée en 1985, puis a été relancée à partir des années 2000, avec mon prédécesseur Mathieu Frécon. C'est un élément important pour le territoire. » Pour autant, avec une production de 7 barriques par an (en gamme propre et à façon), L'At-

elier du Bouilleur n'a pas de quoi distiller toute l'année avec ce seul produit. « On fait ça de janvier à fin mars, puis on fait les fruits et les autres eaux-de-vie de vin jusqu'à fin juillet. Et enfin on reprend fin août jusqu'à décembre avec les marcs et les vins de l'année. »

Local, logique et "nature"

Après la distillation, selon le projet, le bouilleur fait une macération avec des plantes, redistille ou fait vieillir le résultat dans son chai aux murs noirs de Baudouinia compniacensis, ce champignon qui se nourrit de la "part des anges" et garantit la santé du lieu. « C'est vrai que notre

manière de travailler fait un peu rock'n'roll mais ce qui intéresse nos clients c'est le résultat. On travaille au plus logique, c'est-à-dire beaucoup comme ça se faisait avant ! » Ainsi la distillerie artisanale évite le plastique (pour les phtalates) en utilisant la gravité, n'utilise aucun additif et travaille avec les nombreux vins nature alentour (le soufre empêche de bien séparer bons et mauvais alcools). Une démarche qui s'est avérée atypique dans les salons et qui a poussé L'Atelier du Bouilleur à initier un manifeste de la gnôle naturelle, puis une offre d'achats groupés, "Gouttes à Goûts". Tout "l'esprit" est là.

► Cohérence

Martial Berthaud l'assure, « la distillation, depuis 700 ans, c'est de la gestion des déchets ». Ici, ça a commencé par les lies de fonds de cuve (et aujourd'hui les "ratés") pour les eaux-de-vie de vin. Alors quand on lui a proposé des agaves arrachés dans le cadre d'un programme visant à empêcher leur prolifération dans le parc national des Calanques, le bouilleur de cru n'a pas hésité.



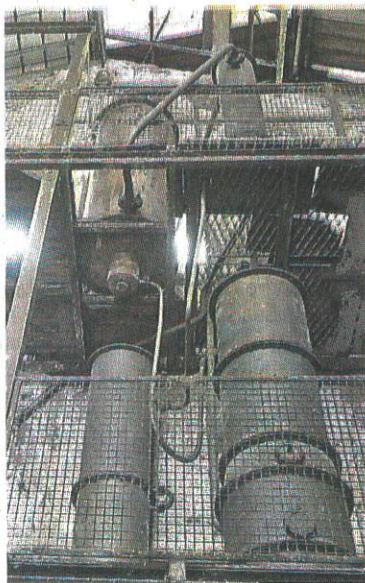
◀ Nouveau venu

Le deuxième confinement a décidé l'ancien chef cuisinier Matthieu Collin (qui travaillait déjà avec les produits de la distillerie) à rejoindre l'aventure. Sa maîtrise fine de la matière présente un véritable atout. Il travaille notamment un projet d'absinthe sur esprit de cacao, pensé avec un chocolatier anglais, toujours dans l'esprit de recyclage des "déchets".



► Lieu idéal

Si le vieil alambic Midi rappelle l'histoire du lieu et lui donne du charme, l'installation dans cette ancienne distillerie coopérative a surtout permis à l'Atelier du Bouilleur de créer un vrai chai de vieillissement et d'avoir une gestion facile de l'eau. Le tout au cœur d'un territoire idéal où plantes sauvages et terroirs viticoles offrent beaucoup d'opportunités.



◀ Distillation à façon

L'entreprise ne produit pas que sa gamme (spiritueux façon gin, macérations de cerise, de floue ou de verveine, anisette, vermouth, Amaretto, etc.), elle distille aussi pour d'autres professionnels "à façon". Principalement des vigneronnais (Fine Faugères ou du Languedoc, eau-de-vie de vin...), mais aussi des brasseurs. « L'idée était de commencer à 70 % à façon puis d'arriver à 50/50, mais il n'y a pas de règle, ça varie selon les besoins et les envies, notre calendrier est plein tout le temps ! »

Josiane et Viviane, le défi marseillais

Martial Berthaud l'a toujours dit quand on lui demandait une "tequila", « j'en ferai quand vous m'amènerez des agaves ». Jusqu'au jour où un designer allemand installé à Marseille, Axel Schindbeck, l'a appelé pour lui en proposer. Il a ensuite fallu trouver une méthode de fermentation. « On a essayé pendant deux ans, l'approche ne correspond à rien de ce que l'on fait. On a fini par utiliser le bâtiment dont on voulait faire un sauna, via une cuisson qui dure cinq jours ! » Tout ce travail pour obtenir, au bout, la Josiane (clin d'œil à un mystérieux tag de la plage du Prophète à Marseille), distillat d'agaves au nez explosif, très végétal, « qui surprend les amateurs ». Les agaves sont enfin réutilisés en macération pour aromatiser la Viviane, qui sera, cette année, un anisé : « notre version de ce que serait une boisson méditerranéenne ».

