

DE BOUILLEUR AMBULANT À ARTISAN DISTILLATEUR

Quatre générations de Servat derrière l'alambic

© BERNARD PASTOUREL



L'histoire commence dans le Haut Couserans vers la moitié du XIX^e siècle, en ces temps bénis où le canton de Massat, avec 87 habitants au km² comptait la plus forte densité de population d'Ariège et où Massat même, avec près de 9 000 habitants, était la ville la plus importante du département. Puis arrive en 1843 la cachexie ovine qui provoque la mort d'un quart des brebis, suivie en 1845 de l'apparition du mildiou qui ravage les champs de pommes de terre, aliment de base de la population, provoquant une famine sans précédent et enfin, à partir de 1854, l'arrivée du choléra, rapporté de Crimée par les soldats de Napoléon III. De 9 000 habitants en 1841, la commune de Massat tombe à 3 922 âmes dix ans après. Beaucoup sont morts, beaucoup sont partis, qui aux Amériques, qui en Afrique, qui partout ailleurs, en France et en Europe.

LA MISÈRE Pousse À L'ÉMIGRATION

Alors pour ceux qui restent, et parce que la terre ne donne plus assez pour nourrir la famille, la seule alternative est l'émigration saisonnière, qui se traduit par la vente de leur force de travail : les brassiers déchargent les barges sur les quais de la Garonne, les vendangeurs récoltent dans les vignes du Roussillon et de Catalogne, certains s'en vont en Espagne pour les foins et les moissons, d'autres encore se transforment en marchands de glace, rebouteux, guérisseurs ou devins, colporteurs et partent parfois fort loin. Chaque vallée a sa spécificité : les pierres à faux à Aleu, les lunettes à Soulan, la vanille à Biert, la mercerie dans la Bellongue, la bijouterie et les objets de piété à Oust et Ustou.

Alain Servat présente ses eaux de vie au "Coin de l'Alambic", à Rimont.



© BERNARD PASTOUREL

BOUILLEURS DE CRU

Est bouilleur de cru toute personne, propriétaire de fruitiers, habilitée à produire sa propre eau-de-vie. Par extension, et parce qu'il est interdit de distiller à domicile, le terme de "bouilleur de cru" ou "bouilleur ambulancier" dans la mesure où l'atelier de distillation est mobile, est attribué aux distillateurs titulaires d'une carte professionnelle. Le privilège de bouilleur de cru découle d'une décision de Napoléon qui, pour remercier les soldats de l'Empire, accorda à ceux-ci et à leurs héritiers, le privilège de l'exonération de taxe sur les mille premiers degrés d'alcool produit, soit 10 litres d'alcool pur ou, pratiquement, vingt litres d'alcool à 50°.

Sous la pression des fabricants d'alcool industriel, le législateur décida qu'à partir de 1960, ne pourraient continuer à bénéficier de ce privilège que les bouilleurs ayant exercé leur droit durant la campagne 1959-1960. À partir de cette date, seul le conjoint survivant peut en user jusqu'à sa mort, sans possibilité de céder cet acquis à ses héritiers. De fait, il reste aujourd'hui peu d'exploitants bénéficiant encore de ce privilège. Contrairement à ce que l'on croit généralement, chacun peut porter sa production de fruits au distillateur, à condition d'en payer, outre les frais de distillation proprement dits, les taxes qui sont aujourd'hui de l'ordre de 15 euros par litre d'alcool pur.

"Au Coin de l'Alambic" : Le meilleur de l'agro-alimentaire local.

VERS LES PLAINES VINICOLES DU LANGUEDOC

D'autres métiers plus spécifiques vont naître de cette émigration forcée, à commencer par les nourrices de Bethmale, très appréciées à Toulouse, les montreurs d'ours d'Ercé, dont certains ont fait souche en Amérique, et les brûleurs d'eau-de-vie, autrement dit les bouilleurs ambulants. Souvent originaires du canton de Massat, ils partent vers les régions vinicoles du Languedoc-Roussillon, alambic sur le dos, au cri de "Brûlo bi, Brûlo bi!", venant à tous "l'aigo ardentaïre". Vincent Servat, originaire de Biert, fut le premier d'une lignée de bouilleurs ambulants. Comme la plupart de ses coreligionnaires, il était agriculteur l'été et une fois les foins rentrés, il partait faire les vendanges. Il choisit l'Hérault, puis le Gard, à plus de 300 kilomètres de chez lui, soit près de quinze jours de marche, peut-être parce que, plus on va loin, et plus la main d'œuvre est recherchée. De plus, et parce qu'il avait vite réalisé qu'une fois les vendanges terminées, les

viticulteurs locaux devaient vider leurs cuves pour faire de la place à la nouvelle récolte, il emportait alors son alambic et se transformait en "brûleur de vin". Très rapidement il ne fera d'ailleurs plus que cela et empruntera le train pour transporter son matériel.

© BERNARD PASTOUREL



L'alambic, en cuivre rouge, a près de cent ans.



© BERNARD PASTOUREL

L'alcool est pesé tout au long de la distillation.



© BERNARD PASTOUREL

La chaudière doit être fermée hermétiquement.



© BERNARD PASTOUREL

Les fruits fermentés sont versés dans la chaudière. Aujourd'hui, on distille des cerises.

UNE LIGNÉE DE BOUILLEURS

Dès qu'il sera en âge, sont fils Jean-Marie suivra le chemin de son père pour perpétuer ce drôle de métier qui tient le chef de famille hors de chez lui pendant la moitié de l'année. Pour fidéliser, voire augmenter sa clientèle, Jean-Marie ne se contente pas de brûler les marcs et le vin, il ajoute à son activité la distillation des prunes, poires, et autres fruits que les fermiers locaux ont pris soin de faire macérer en attendant son passage.

Très logiquement, ce sera ensuite Gérard qui prendra la suite avec un territoire élargi au Gers et à la Haute-Garonne, avec toutefois une différence de taille par rapport aux anciens : il quitte la profession de paysan, décidément trop dure quant on n'est là que six mois par an, pour celle de restaurateur, à Biert, puis à Rimont.

ALAIN SERVAT, L'ARTISAN DISTILLATEUR

C'est là, à Rimont, que nous avons rencontré Alain, le dernier de la lignée, qui a mené de front les deux activités de restaurateur huit mois par an et de bouilleur ambulancier les quatre autres mois. L'idée de se consacrer à la distillation naît en 2008 : « J'avais l'impression, dit-il, après un quart de siècle passé derrière les fourneaux d'avoir fait le tour de la question. » Trois ans après, le restaurant de La Poste, situé au centre de Rimont, n'existe plus et a laissé la place à un magasin de produits du terroir qui porte bien sûr le nom de « Au coin de l'Alambic », où trônent en bonne place de nombreux produits locaux, du miel à la charcuterie, en passant par le nougat et le vin d'Ariège et ses eaux de vie artisanales haut de gamme.

© BERNARD PASTOUREL

Une fois la distillation terminée, il faut vider la cuve.



Il suffit d'entendre parler Alain Servat pour comprendre que sa véritable passion a toujours été la distillation : « *C'est autour de l'alambic, entre les hommes, le feu, l'eau et la nature que vivent nos traditions!* », déclare-t-il.

La gamme de produits s'est élargie des prunes, poires et pommes vers la framboise, la myrtille, la cerise et l'abricot : « *tous ces fruits sont cueillis dans la région, assure-t-il, mûrs à point; je les mets ensuite en fûts pour provoquer la fermentation. Rien à voir avec les alcools parfumés que l'on peut trouver dans certaines grandes surfaces!* »

Alain Servat est fier de sa méthode : « *Je chauffe mon alambic au bois, c'est plus difficile, mais c'est plus beau, et puis aussi, c'est la tradition. À l'exception de la myrtille et de la framboise que je fais macérer avant de les mélanger à un alcool neutre, toutes mes eaux de vie sont issues de la fermentation des fruits.* ».

**« QUE JAMAIS NE S'ÉCRIVE :
IL ÉTAIT UNE FOIS ... L'ALAMBIC »**

Alain Servat continue trois mois par an à aller de ferme en ferme, de village en village comme le faisaient les trois générations de Servat qui l'ont précédé. « *Je ne peux pas me passer de la rencontre avec les gens de la terre, indique-il, du notable au plus petit paysan qui porte sa production sur une antique carriole.* ». Même s'il ne part plus avec son alambic sur le dos, il utilise désormais uniquement l'alambic en cuivre rouge que lui ont laissé son père et son grand-père. On peut décidément faire confiance à ce passionné pour que "jamais ne s'éteigne le feu de l'alambic".

BERNARD PASTOUREL

Les fruits sont cueillis "murs à point".

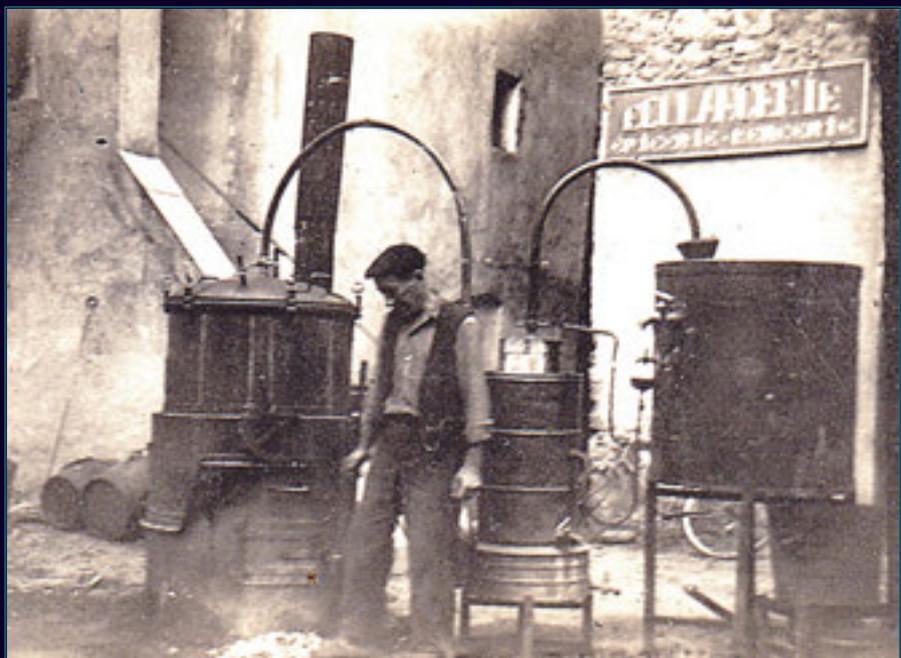


Vincent Servat,
premier de la lignée
des bouilleurs ambulants.



© ARCHIVES SERVAT - DR

Vincent Servat
près de son alambic en 1911.



© ARCHIVES SERVAT - DR



© ARCHIVES SERVAT - DR

En 1930, Jean Marie Servat
prenait la relève.

Gérard Servat, troisième de la lignée,
auprès de l'alambic familial en 1950.

