

Rimont. Un petit tour... Au coin de l'alambic

C'est ainsi qu'Alain Servat a baptisé sa nouvelle boutique. Alain s'était fait une excellente réputation de cuisinier et sa table était très prisée. Cependant, il n'avait pas encore donné toute la mesure de son talent, de son savoir et de son fin palais. Pour tout dire, ce métier qu'il faisait avec conscience ne le rendait pas complètement heureux. Le chant des traditions familiales l'appelait à revenir chauffer l'alambic de cuivre rouge. Après son arrière-grand-père, son grand-père et son père, c'est presque naturellement qu'il est devenu bouilleur de cru ambulant et artisan distillateur. Certes, il ne porte plus l'alambic sur le dos comme le faisaient Vincent et après lui Jean-Marie, tous deux suivis par Gérard, le père d'Alain (dans l'ordre chronologique). L'alambic est devenu beaucoup plus imposant et pourtant son cuivre rouge brille toujours autant. C'est avec joie que les Rimontais voient se rouvrir les grilles de son commerce, place de la Poste. La porte franchie, le chaland est émerveillé. Son ancien restaurant, il l'a aménagé avec son goût des traditions du terroir. Ses jolies bouteilles d'eau-de-vie de prune, cerise, poire, pomme, framboise, abricot, myrtille, orange, il les a pensées et mises en valeur dans de belles et vieilles armoires d'antan. De plus, Alain présente aussi une vitrine de tous les produits fabriqués sur la commune en priorité et il a élargi la gamme sur tout le département (charcuteries, fromages, biscuits, chocolats, confitures, vins, jus de fruits...).



Si on veut offrir ou s'offrir un souvenir de notre pays, inutile d'aller chercher loin. Tout est joliment présenté sur de vieux outils, des fûts de vin, des blutoirs, des jougs, etc., sans oublier la pièce maîtresse, l'alambic, que ses aïeux portaient sur leur dos, de ferme en ferme. A l'occasion, on peut aussi consommer une boisson, sur la terrasse ou dedans car le bar est toujours en place. C'est un ravissement des yeux et du palais. Plus qu'une boutique, c'est un joli musée, qui évoque bien des souvenirs.

Merci Alain de faire vivre le village avec un goût aussi sûr de « l'authentique ».