

Il perpétue la tradition familiale de "bouilleur ambulant" Alain Servat distille sa passion au coin de l'alambic

Il ouvre la porte du foyer et ajoute une bûche, donne un coup de tisonnier pour que le bois brûle de manière homogène... la chaleur est intense, envahissant soudain l'air ambiant qui semble lui aussi s'enflammer. C'est qu'en extérieur, au pied de l'alambic, il fait froid. L'atmosphère d'un matin de printemps pluvieux. Mais Alain Servat n'en a cure.

L'homme est dans son élément, tuteur avec bonheur la pousse ventrue de cuivre rouge dans laquelle les fruits, «mûrs à point» et tout juste sortis des fûts où ils ont fermentés de longues semaines, vont donner le meilleur d'eux-mêmes au fil de la distillation. Voilà vingt qu'Alain Servat, de Rimont, s'adonne à sa passion. Et depuis deux années plus que jamais. Au point d'en avoir fait sa profession, «désormais à 100 %», lui qui pendant près d'un quart de siècle a joué les bouilleurs de cru à temps partiel, se consacrant également à la restauration plus de huit mois par an. Car à Rimont, en Couserans et en Ariège, Alain Servat demeure l'un des chefs cuisiniers de belle réputation auprès de gourmets qui n'imaginaient même pas sa seconde activité. «J'ai fait un choix. Par passion, non par obligation : je suis distillateur et plus du tout restaurateur». Exit le restaurant de La Poste, entre CD 117 et place du 8-Mai. Le lieu a été joliment rebaptisé «Au Coin de l'alambic». Une boutique où Alain Servat propose les eaux de vie de sa fabrication : les traditionnelles pomme, poire, prune et framboise ; mais également des alcools aux effluves plus originales, telle la cerise. Ou, aussi, l'abri-

col, la myrtille et un superbe mariage de prune et d'orange. A côté des jolis flacons imaginés par Alain lui-même, c'est toute l'Ariège - voire le Sud-Ouest - gourmande qui s'étale, le garçon sachant être un parfait ambassadeur des belles et bonnes productions régionales. Mais, Alain n'est pas qu'un marchand. Son commerce fonctionne à l'envie, au plaisir, à l'intensité d'exercer une profession que d'aucun croyait disparue ou presque. Son commerce, c'est l'alambic, reprenant ainsi la tradition des hommes de la famille. C'est son arrière-grand-père massatois, Vincent, qui a ouvert la voie, vers 1900. «Bouilleur ambulant», l'alambic sur le dos, il quittait les Pyrénées pour trois longs mois par an. Gérard, son fils - le père d'Alain - suivra dans la même lignée, avec une petite variante, puisque l'activité de restaurateur complètera celle de bouilleur ambulant. Et, pour que jamais ne s'éteigne le feu de l'alambic, la quatrième génération de Servat sera fidèle à ses devanciers. «Bien qu'ayant eu une formation professionnelle de cuisinier, bien qu'ayant eu la chance de poursuivre mon apprentissage chez des chefs étoilés et dans des établisse-



Alain Servat et toute la magie de l'alambic. Il est la quatrième génération familiale de bouilleurs ambulants.

dans cette voie, partageant son temps entre Rimont et la distillerie ambulante, plusieurs mois par an. Gérard, son fils - le père d'Alain - suivra dans la même lignée, avec une petite variante, puisque l'activité de restaurateur complètera celle de bouilleur ambulant. Et, pour que jamais ne s'éteigne le feu de l'alambic, la quatrième génération de Servat sera fidèle à ses devanciers. «Bien qu'ayant eu une formation professionnelle de cuisinier, bien qu'ayant eu la chance de poursuivre mon apprentissage chez des chefs étoilés et dans des établisse-

ments de renom, malgré les opportunités qui m'ont été offertes de diriger les cuisines de restaurants réputés, puis d'avoir mon propre restaurant quand j'ai succédé à mon père à Rimont, plus que tout, c'est le métier de distillateur qui m'a toujours fait rêver !»

«C'est entre les hommes, la nature, l'eau et feu que vivent nos traditions»

Un rêve devenu réalité à plein temps et qu'Alain Servat vit chaque jour éveillé. «En ayant

sciemment décidé de devenir artisan distillateur, j'ai ainsi choisi de compléter mon activité, ici, au terme de chaque saison de distillation ambulante. Car, en fait, il s'agit bien de deux métiers en un : celui de bouilleur de cru ambulant qui me permet de répondre à la demande ponctuelle des clients qui apportent à l'alambic leurs fruits pour en faire de l'eau de vie ; et celui de distillateur en nom propre, pour composer mes propres alcools».

Le premier aspect, c'est celui d'"homme public", celui qui permet à Alain Servat d'aller à

la rencontre d'autres amoureux du terroir, «de figures locales bien souvent», et de partager ainsi des valeurs communes qui traversent le temps et les modes. De l'Ariège aux Landes, via la Bigorre et le Gers... «Amateurs d'eaux de vie, autres bouilleurs de cru, producteurs, restaurateurs... tous sont différents et authentiques : un va vous parler de la saveur du fruit, l'autre de l'arôme de «la blanche» qui sort du robinet de l'alambic ; un troisième détaillera la maîtrise de la chauffe et la conduite de l'alambic, mais tous ont en commun la chaleur humaine et l'amour de leur terre». Un vrai bonheur pour notre distillateur qui, il en est sûr, affirme «que c'est autour de l'alambic, entre les hommes, la nature, l'eau et le feu que vivent nos traditions».

Second volet «de l'histoire» le travail de distillateur proposant sa propre gamme d'alcools. «C'est la tâche à laquelle je me colle une fois la période de la distillation itinérante terminée», explique Alain. Je sélectionne rigoureusement les fruits à distiller après d'une dizaine de producteurs, en privilégiant l'origine locale. Puis, les fruits mûrs à point et cueillis au rythme du printemps, de l'été et de l'automne, sont triés, mis en fûts pour fermentation. Ce n'est qu'après plusieurs semaines qu'ils seront distillés.

Une distillation qu'Alain Servat élabora tel un alchimiste, à l'image d'un maître de cha qui assemble les cépages pour obtenir le cru idéal. Et du vin à l'eau de vie, il n'y a qu'un pas. Qui résonne du savoir-faire. Celui légué par son arrière-grand-père, son grand-père et son père. Pour se décliner, comme écrit plus haut, en une large gamme d'eaux de vie à découvrir «Au Coin de l'alambic». Et, pour ceux, nostalgiques des alambics fumants et odorants, ou pour d'autres qui, plus jeunes, n'ont jamais assisté au «scénario» d'une distillation à l'ancienne, Alain Servat se fera un plaisir d'expliquer, de détailler tous les gestes, les us et coutumes des bouilleurs de cru. «Peut-être pour susciter quelque vocation». En tout cas parce que ne doit pas s'éteindre le feu de l'alambic.



Bouilleur ambulant au service des autres mais pas seulement, Alain Servat est aussi un artisan distillateur qui propose ses propres eaux de vie. Classiques et originales.



Un alambic «comme autrefois», en cuivre rouge et chauffé au bois. Pour une distillation de tradition.