



Association pour
la Sauvegarde du Patrimoine Grauliérois

Le bouilleur de cru et de cuits ...



L'alambic sur la place de Lagraulière en 1998

Nous sommes nombreux à nous en souvenir : chaque année, au printemps, le bouilleur de cru et son alambic s'installait sur la place de Lagraulière pour 5 à 6 semaines. Les gens amenaient leurs fruits le matin et repartaient le soir, selon la file d'attente, avec la « blanche » en espérant faire la soudure avec l'année suivante.

Au temps des attelages, les bœufs rentraient parfois tous seuls, leur propriétaire étant couché dans la charrette qui avait servi à amener les fruits.

Le passage de l'alambic était un élément majeur du lien social.

C'était une belle ambiance, avec des moments parfois un peu bruts de pomme mais de grande convivialité..

Les étapes

- **La préparation des fruits** : les fruits, au meilleur de leur maturité, sont passés au fouloir et mis en fûts. Le pH (Potentiel Hydrogène) du jus de fruit est naturellement aux alentours de 3,2.
- **La fermentation** : elle commence au bout de quelques jours. Ce sont les levures qui se trouvent sur la peau des fruits qui vont transformer leur sucre en éthanol. La fermentation est dite anaérobie (sans oxygène). Elle dure quelques semaines (en fonction de la température et de la quantité de sucre et de levures).
- **La distillation** : les alambics, généralement en cuivre, sont à feu nu, au bain-marie ou à la vapeur. On y sépare les produits de distillation : les produits de tête, d'une saveur et odeur "piquante" (contenant une plus grande proportion d'acétate d'éthyle, d'acétone et d'acétaldéhyde), et les produits de fin de distillation où sont concentrés les alcools plus lourds que l'éthanol (n-propanol, isobutanol, isomères du pentanol, etc.) et des acides organiques (acétique, lactique...), d'une saveur plus âpre et d'une odeur plus "lourde", qui sont éventuellement recyclés avec les prochaines cuites. Contrairement à une idée reçue très répandue un alambic n'est pas capable de concentrer le méthanol en début de distillation ; sa proportion par rapport à l'éthanol reste constante du début à la fin de la distillation.

L'histoire

Le privilège de bouilleur de cru remonte à Napoléon lorsqu'il accorda un privilège d'exonération de taxes pour la distillation de 10 litres d'alcool pur ou pour 20 litres d'alcool à 50° pour ses grognards. Ce privilège, appelé « droit de bouillir », fut héréditaire jusqu'en 1959, où, pour tenter de limiter le fléau de l'alcoolisme dans les campagnes mais aussi, et surtout, sous la pression des lobbies de grands importateurs d'alcool fort ou producteurs français, le législateur en a interdit la transmission entre générations ; seul le conjoint survivant pouvait en user jusqu'à sa propre mort, mais plus aucun descendant. Il s'éteindra donc au décès des derniers détenteurs.

Le sujet donna lieu en l'Assemblée nationale à des débats houleux.

La réglementation aujourd'hui

En France, toute personne propriétaire d'une parcelle ayant la dénomination de verger ou de vigne sur le registre du cadastre peut distiller les produits issus de cette parcelle (fruits, cidre, vin, marc). La distillation est effectuée dans un atelier public ou privé après avoir effectué une déclaration au service des Douanes et Droits Indirects. Les personnes qui ne possèdent pas le titre de bouilleur de cru payent dès le premier degré d'alcool : le tarif est de 8,7053 € par litre d'alcool pur jusqu'à mille degrés, et 17,4104 € par litre d'alcool pur au-dessus (au 1^{er} janvier 2018).

Le propriétaire d'une parcelle peut donner procuration à quelqu'un qui distillera ainsi en son nom.

Ces mesures entraîneront à court terme la disparition des bouilleurs de cru. Il n'en reste actuellement que six en Corrèze. La transmission et la préservation d'un savoir-faire sont donc menacées.

Devant cette menace, nombreux sont ceux qui ont ressenti le besoin de créer un syndicat de défense des bouilleurs de cru, des micro-distillateurs et de la distillation à l'alambic.