

Pratique d'antan

L'alambic

IL FUT UN TEMPS PAS SI LOINTAIN OÙ SAINT-PRIEST CULTIVAIT DES VIGNES ET FABRIQUAIT SON VIN. CHAQUE FERME AVAIT SA VIGNE ET AMENAIT SA PRODUCTION À L'ALAMBIC, AU CŒUR DU VILLAGE.

PAR AUDREY LACALS

D'abord utilisé pour fabriquer des eaux florales, des huiles essentielles ou des médicaments, l'alambic permet la fabrication d'eaux-de-vie par distillation à partir de jus de fruits fermentés. Il est constitué d'une chaudière où se trouvent les liquides, d'un chapiteau muni d'un tube conique dans lequel les vapeurs s'élèvent, d'un col de cygne et d'un serpent.

À Saint-Priest, c'est en 1935 qu'un groupe de viticulteurs de Saint-Priest et des alentours constitue l'association de l'Union Syndicale des Viticulteurs et construit un local où est installé un alambic. Au plus fort de la production de l'après-guerre et jusqu'aux années 1970, il comptait 300 clients et «*produisait 3000 litres de gnôle, alcool fort apprécié de la paysannerie,*» retrouve-t-on dans les archives de La San-Priode. Ainsi, chaque année à la même époque - entre la Toussaint et Noël - après les vendanges et la mise en barrique du vin, chaque cultivateur-vigneron apportait son marc de raisin. Il était parfois mélangé à de nombreux fruits comme la prune ou la poire, permettant de parfumer son goût final. «*Cette eau-de-vie était tellement forte qu'il fallait l'allonger pour la rendre buvable,*» se souviennent les membres de la San-Priode. Selon la stricte réglementation française, toute personne propriétaire d'une parcelle ayant la dénomination de verger ou de vigne sur le registre du cadastre pouvait distiller les produits issus de cette parcelle (fruits, cidre, vin, marc). La distillation pouvait être effectuée dans un atelier public ou privé après une déclaration au service



L'alambic était installé dès 1935 à la maison de l'Union Syndicale des Viticulteurs de Saint-Priest, rue Jean-Jacques Rousseau.

des Douanes auquel il fallait régler une taxe. Le propriétaire pouvait également donner procuration à quelqu'un qui distillait donc en son nom. Certains «bouilleurs» bénéficiaient d'une sorte de franchise leur donnant droit à une exonération de taxes. C'est ce que l'on nommait «privilege», et

par abus de langage «droit de bouillir».

En 1986, au fil de la disparition des vignes de Saint-Priest, l'alambic cessa finalement de fonctionner. Aujourd'hui, il ne reste que les souvenirs du bâtiment rue Jean-Jacques Rousseau, transformé en 2018 en bureau. //

« Cette eau-de-vie était tellement forte qu'il fallait l'allonger pour la rendre buvable. »



© Bibliothèque nationale

Guide pratique du bouilleur et du distillateur, en 1896.

Qui est le « bouilleur de cru » ?

Être bouilleur de cru n'est pas une profession mais un statut qui découle de celui de propriétaire récoltant (ne pas confondre avec distillateur qui est une profession). Le privilège de bouilleur de cru, quant à lui, remonte à Napoléon, lorsqu'il accorde un privilège d'exonération de taxes pour la distillation de 10 litres d'alcool pur. Ce privilège a été héréditaire jusqu'en 1960, où, pour tenter de limiter le fléau de l'alcoolisme dans les campagnes mais aussi sous la pression des lobbies, une loi en interdit la transmission entre générations.