



Fédry mon doux village

*

*

Bouilleur de cru

ou et comment exercer ce sport national... à Fédry.

Une petite goutte, une gnôle, pardon, une eau-de-vie... comme on veut.

1959, le kiki n'était pas encore bien inséré dans le cercle des jeunes de Fédry et, c'est à l'occasion de son conseil de révision à Dampierre-sur-Salon que, les relations se sont faites bien plus directes et sérieuses que jusqu'alors¹. Au retour de cette petite visite au chef-lieu de canton, il était d'usage de faire le tour du village, affublé évidemment de cocardes et autres accoutrements symboliques et traditionnels. Chaque foyer, ou famille, se faisait le plaisir de recevoir le groupe de jeunes, afin de trinquer à l'occasion de l'évènement. Il serait bien trop long de raconter ici cette journée complète, ponctuée d'instantanés particuliers que chacun vivait à sa façon et, sur lesquels je suis certain, ma mémoire fait défaut. Pourquoi ?...

Hors cette perte, je me souviens cependant avoir fait la visite de mes voisins de la rue des prés. De tous mes voisins.



1 Le conseil de révision, réservé aux jeunes hommes, s'effectuait à l'âge de 18 ans. A l'occasion, un groupe de jeunes se formait et accompagnait le, ou les jeunes dits "conscrits", qui passaient devant une commission à Dampierre. Ce groupe comprenait des jeunes de 17 ans indifféremment appelés pré-conscrits, sous-conscrits, bleus ou pousse-conscrits. Les jeunes un peu plus âgés, également présents, de 19 et 20 ans intégraient le groupe (après-conscrits). Revenus au village, le groupe se met alors à chanter et célébrer l'évènement (charivaris) face aux habitants qui ont la bonté d'ouvrir leurs portes. Les accueillants, pour les remercier de leur visite, offrent à cette occasion un verre aux conscrits mais aussi parfois des œufs, boissons et victuailles qui serviront à confectionner une omelette le lendemain matin ou midi.

Pouvaient faire partie du groupe:

- Des après-conscrits: Pierre Boudot, Marcel Roblet, Daniel Cartier.
- Des conscrits: X Gelinotte, Jacques Moutié.
- Des pousse-conscrits: Denis Dubol, JP Cartier, Maurice Robert et Guy Bonnaventure.



Fédry mon doux village

*

*

Pour la gouverne du lecteur, le recensement de Fédry en 1856 comptait 523 habitants et dans la rue des prés, 75 habitants pour 22 foyers ou ménages. En 1936 la population avait diminué de moitié passant à 225 habitants pour Fédry mais, divisée par 3 dans la rue des prés. A savoir, 29 habitants, 10 maisons, 10 ménages dont 50% des effectifs en 2 ménages.



Le fameux jour des conscrits nous avons rendu visite à la famille Durand qui résidait rue des prés, près de la fontaine alors, avec ses trois enfants Léon, Jean et Berthe. La petite famille allait bien, et dès notre approche nous avons su que l'accueil serait cordial, traditionnel comme d'habitude. Pas d'effervescence superflu dans cette maison mais accueil très simple que la maîtresse de maison, en l'occurrence Marie², aidée en cela par ses enfants, s'appliquait à rendre plus qu'agréable. Après quelques échanges et formules banales de politesses, Marie s'est confondue en moult excuses pour l'absence de son mari Albert. En effet ce dernier était grippé, au lit et ne pouvait nous recevoir comme il l'aurait désiré dans la cuisine. Nous fûmes très surpris par la proposition qui nous était faite de monter par le petit escalier au fond de la cuisine afin, et cela à la demande d'Albert, de lui rendre visite dans sa chambre au premier étage juste au-dessus. Le groupe de 5 ou 6 que nous étions s'est donc exécuté car, si personnellement à cette date, je n'étais pas encore imprégné de l'aura d'Albert, mes compagnons avaient ressenti la solennité de la situation et encore plus l'impression d'obligation à répondre positivement à la demande.

2 Marie (1891 – 1978) épouse DURAND née CATTON à Vauconcourt.



Fédry mon doux village

*

*

Albert DURAND³... l'ancien, le patriarche , d'une famille qui a ses racines à Fédry depuis toujours, ex-maire, représentait, s'appliquait à respecter, à transmettre le patrimoine et les traditions qu'un village possède et se doit de garder.

Tous parvenus à l'étage, nous étions tout autour de notre homme, Albert, assis bien droit au milieu de son lit à rouleaux, en chemise en gros drap, avec un énorme édredon sur le ventre. L'ancien était très fier et heureux de nous recevoir solennellement malgré sa déconvenue de santé. Sans en avoir l'air il nous a servi un petit pitch sur la nécessité d'une nation et de son armée à travers des paroles qui étaient venues aussi limpides que surprenantes et qui avaient éteint l'arrogance et l'expression sonore un peu trop haute de certains. Après ce moment probablement essentiel pour Albert, il nous a donc proposé de trinquer avec lui et aussi vite il a demandé à sa femme Marie de bien vouloir apporter et donc de monter des verres.



3 Albert Durand : 1879 – 1978).



*

*

La maîtresse de maison descendue, Albert, en se penchant à peine sur sa gauche, a ouvert sa table de nuit, juste à côté de la tête du lit. Sans ménagement il en a sorti son peau de chambre bien blanc et il l'a tendu directement à l'un de ses visiteurs. C'est donc tout étonné que l'un de nous a eu la lourde tâche, ou charge, de déposer délicatement l'objet surprenant, mais encombrant, sous le lit avec les recommandations d'usage concernant la manœuvre à effectuer avec souplesse et condescendance.

Ceci fait, Albert s'est penché un peu plus précisément pour se saisir d'une bouteille, bien cachée, mais aussi bien calée au fond de cette petite table de nuit. Il s'est redressé tout droit, la bouteille à bout de bras, en hauteur, montrant le liquide qui laissait transparaître les quelques éclats de la lampe électrique et reflets palots du jour venus de la fenêtre.

" Une petite gnôle⁴ les ptiots!"

Le théâtre des opérations était donc planté. Albert au centre surplombant tout autour de lui les petits conscrits et un peu en retrait ses enfants.

La boisson escomptée était bien là, il ne manquait plus que les contenants.

Marie est remontée, au goût d'Albert un peu tard mais, avec les ustensiles suffisants en nombre et qualité, mais surtout nécessaires pour la suite de l'évènement.



Albert pris la manœuvre en main, c'est-à-dire qu'il a mis les verres devant lui sur l'édredon, puis il a versé délicatement la gnôle au fur et à mesure dans chacun des verres avant de le tendre solennellement à tous les présents dans la chambre. Attendant que le cérémonial de distribution se termine, chacun regardait en fait, au creux de ses mains, ce que la suite allait nous réserver.

Enfin Albert, après s'être tranquillement et personnellement servi le breuvage, a lever son propre verre en nous invitant à trinquer et boire à la santé de tous les présents.

Pour moi c'était la première fois que j'avais en main une quantité de goutte aussi importante et j'ai commencé la dégustation convaincu que je ne pourrai pas absorber totalement le contenu du verre.

4 La gnôle c'est un médicament.



*

*

Rappelez-vous, les grands verres à moutarde "AMORA", avec leur décoration de toutes les couleurs; ces verres que les enfants sont obligés de tenir à deux mains lorsqu'on leur sert la grenadine. Ces verres que d'autres qualifient de verre à orangeade. Ces verres deux fois plus hauts que larges, et à fond plat.

Albert nous les a rempli jusqu'en haut!

A croire qu'il n'était pas possible d'y ajouter une goutte sans que le breuvage ne déborde ou ne se déverse. Nous avons mis un petit moment avant d'entrevoir le fond des ustensiles... Et pour cause.

L'alcool que nous avons eu droit était une eau-de-vie de ses fruits, poires, prunes, etc.. La tradition était bien là, et quoique malade, il était évident que le patriarche jubilait intérieurement en pensant aux effets de son cadeau sur les jeunots que nous étions.



La discussion s'était donc engagée facilement comme lors de ce genre d'occasion. Nous avons refait le monde avec Fédry au beau milieu. Le ton, de temps en temps, avait été plus haut et Albert était heureux de voir que son eau-de-vie avait plu, mais aussi que l'effet escompté était là.

Après un assez long moment Albert nous a servi la formule simple et directe.

"Allez, bonsoir les ptiots... portez-vous bien! "

L'entretien avait été assez instructif car, l'ancien nous avait indiqué qu'à sa connaissance, et seulement dans la rue des près, il se produisait et se consommait pas loin d'une centaine, voir 120 litres de gnôle par an! Il est vrai que certains écrits relatent que, dans la deuxième moitié du XIX, la consommation d'alcool, la sociabilité à travers le nombre de troquets, était au plus fort. Qu'en



Fédry mon doux village

*

*

conséquence, et en conclusion, nos ministres d'alors, par un souci soit disant de protection, ont propagé et établi une taxe conséquente sur chaque degré d'alcool produit.

L'alcool fait-il du mal?

La question reste posée car, il a servit à conserver Albert DURAND en vie jusqu'à ses 98 années. Ce dernier a su se soigner avec, mais aussi accompagné de plantes qu'il connaissait et, savait récolter au milieu du "pâquis" lorsqu'il emmenait ses bêtes pâtre en son milieu.



Je ne me souviens absolument pas du goût de la gnôle servie. Je crois avoir tout de même décliné le " retinton " proposé, mais l'alcool était là ce jour-là⁵

Albert DURAND était probablement bouilleur de cru et à ce titre devait bénéficier d'un privilège.

Albert fabriquait sûrement sa propre gnôle. Il nous avait servi l'eau-de-vie qu'il produisait en distillant une macération de fruits récoltés sur ses arbres ou dans ses vignes. Tout Fédry à cette époque faisait ou était capable de faire de même, et c'est pourquoi était installé un alambic municipal le long de la Bonde.

Ils étaient donc tous bouilleurs de cru?

Les termes ou l'expression est loin d'être exacte encore moins lorsqu'on l'affuble ou l'accommode de sportif.

On va donc chercher à découvrir, comprendre qui fait quoi? Avec quoi? Quand? Et dans quelles conditions?

5 Pour mémoire j'étais noir.



*

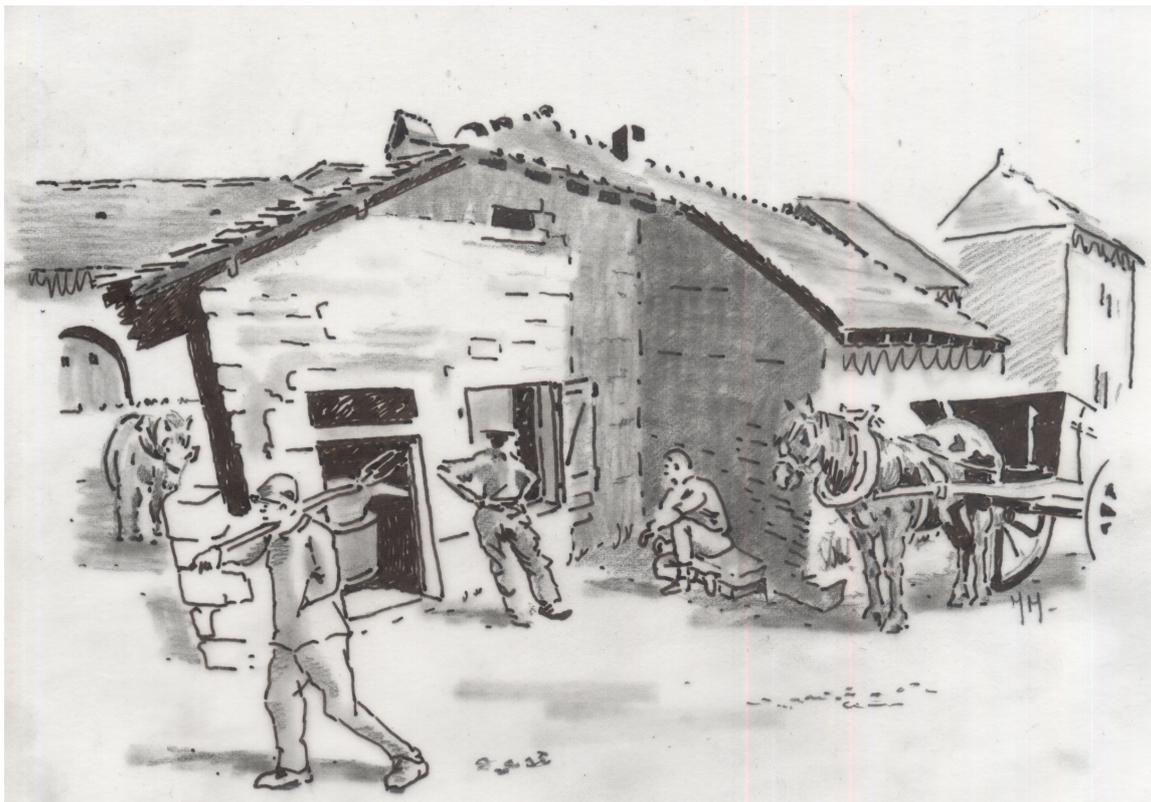
*

Pour moi, la seule expérience vécue à Fédry fût, le labour d'une vigne à l'aide d'une mule que je devais maîtriser et qui, n'avait qu'une envie, me bousculer, voir me renverser, alors que Gilbert Chamerois opérait derrière avec la charrue.



L'année suivante, la mule disparue, j'ai participé au même labour de vigne à l'aide d'un motoculteur (PAMOUCHA). Faute de ne pas savoir le maîtriser, cette fois c'est le motoculteur qui est grimpé sur les piquets et les pieds de vigne, à la grande réprobation du même Gigi qui regrettait m'avoir fait confiance.

Alors que je suis passé de nombreuse fois devant le bâtiment, je n'ai découvert ce local de l'alambic de Fédry que très dernièrement. Adossé à l'ancien local de maréchal-ferrant, tout près de la Bonde.





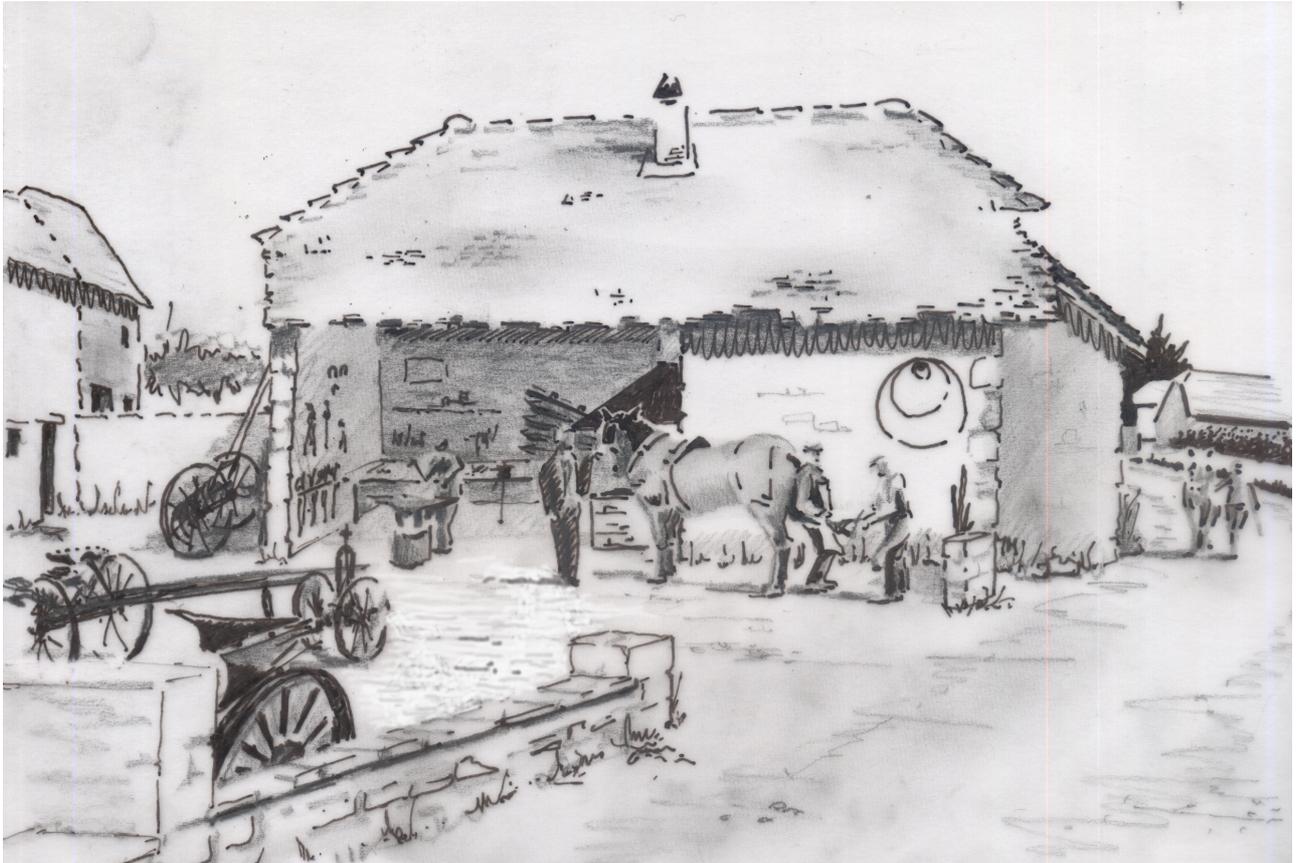
*

BOUILLEUR de CRU

*

N-19-2-4-4

Fédry mon doux village



Isidore Paroty (1882-1927) était le maréchal-ferrant qui exerçait dans la cour, avec le local de l'alambic sur la droite qui donnait directement sur la rue du moulin.

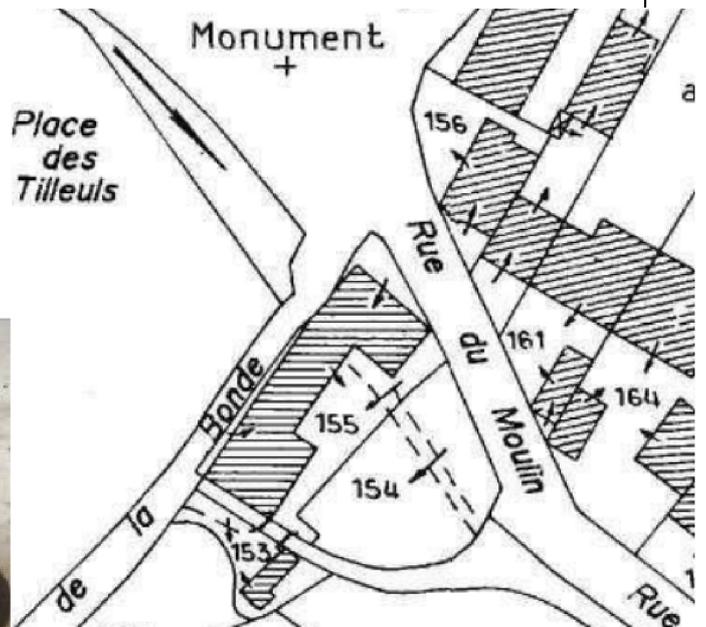


Photo extraite de l'Est Républicain 2018. L'alambic de Fédry. Je ne possède jusqu'à ce jour, ni la légende ni les commentaires au sujet de cette photo.



*

*

Fédry mon doux village

Le bouilleur, le distillateur et le droit de bouillir

«Tiens, le bouilleur de cru arrive !» Souvent entendu dans des campagnes ! Une confusion de terme au demeurant partagée par le plus grand nombre : «Tout le monde se trompe».

En réalité, c'est le «distillateur ambulant» qui arrive, parfois aussi appelé «bouilleur ambulant».

Le bouilleur de cru... c'est le client du distillateur, c'est-à-dire celui qui amène son vin ou ses fruits au distillateur ambulant pour les transformer en eau-de-vie. Il est vrai que pour le public, la définition usitée n'est pas forcément aussi claire que l'eau-de-vie distillée : «Un bouilleur de cru est une personne habilitée à produire ses propres eaux-de-vie». Mais dans ce cas précis, «produire» ne signifie pas distiller mais fournir le produit de base en tant que propriétaire récoltant. Distillateur ambulant, c'est une profession. Bouilleur de cru, c'est un statut. Toute personne propriétaire d'une parcelle ayant la dénomination de verger ou de vigne sur le registre du cadastre peut distiller les produits qui en sont issus (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. Tous ceux qui font «bouillir» leur cru grâce au distillateur ambulant ne sont cependant pas égaux de fortune !

Il y avait les «bouilleurs de cru» historiques, «ceux qui avaient le nom», ou le «privilege» comme ils disaient, qui leur donnait le droit de «faire brûler» avec une exonération de taxes sur les 1000 premiers degrés d'alcools pur distillé. Ce qui représentait 20 litres d'eau-de-vie à 50 degrés. Les degrés supplémentaires étaient taxés. Les détenteurs de «privilege» ne payaient que le travail du distillateur. Mais ce «droit de bouillir» se fait rare. Il n'est plus transmissible par héritage depuis 1959, et s'éteint au décès des derniers détenteurs.

Ceux qui parmi les producteurs ne bénéficiaient pas du privilege étaient quant à eux taxés. Ils payaient bien sûr le travail du distillateur et s'acquittaient en sus d'une taxe par litre d'alcool dès les premières gouttes.

Aujourd'hui, je n'ai pas les éléments qui seront appliqués au nouvel lambic acheté et installé à Fédry. Dans le (Bulletin de Fédry N°11 de juillet 2018), il était annoncé son achat, et que le local avait été rénové par les conseillers....

Suivant www.douane.gouv.fr j'ai relevé:

Fiscalités des alcools – définitions : Sont dénommés alcools, les produits qui relèvent des codes NC 2207 et 2208 du tarifs des douanes et qui ont un titre alcoométrique acquis supérieur à 1,2 % vol. La position tarifaire 2008 comprend les eaux-de-vie : liquides produits par distillation de boissons alcooliques ou de fruits en fermentation.

Les taux et structures : du système d'accises applicables à l'alcool et aux boissons alcoolisées sont définis dans la législation communautaire...

Les taux sont relevés chaque année dans une proportion égale aux taux de croissance de l'indice INSSE des prix à la consommation constaté l'avant dernière année.

Les produits alcooliques sont, par ailleurs soumis à la TVA.

En outre, certaines boissons sont soumises à une taxation poursuivant des finalités spécifiques de santé publiques. Il s'agit notamment de la cotisation sur les boissons titrant plus de 18 % vol, et de la taxe dite « taxe Premix ». (Taxe Premix entre 1,2 et 12 % vol. , mais très complexe au sujet des mélanges fabriqués ou constitué.

Taux 2019

Alcools et boissons alcooliques :

Vins tranquilles (art. 438 2° a et a bis du CGI)	3,82 €/hl.
Droit réduit bouilleurs (art. 317 du CGI)	879,24€/ hl.
Cotisation sécurité sociale (art. L 245-9 du CSS)	
Cotisation sur les alcools – Taux plein (applicable aux boissons titrant plus de 18 % vol.)	564,61€/hl.ap



Fédry mon doux village

*

*

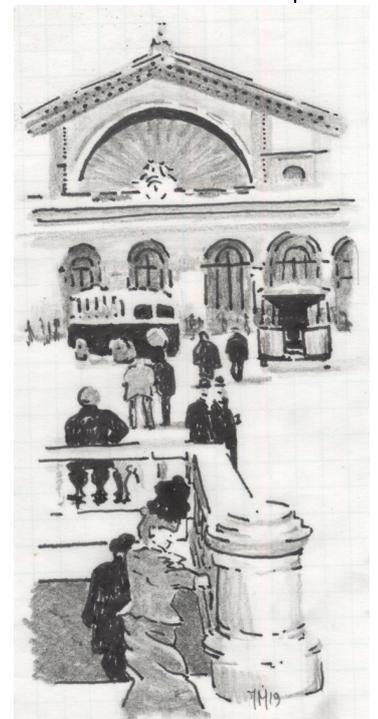
Distiller n'est pas jouer.⁶

Arrivé à Fédry en 1955, le Kiki n'a pas participé à la distillation dans les locaux ci-dessus. C'est en 2018 seulement que j'ai découvert le local sur internet.

Par contre, mon père Édouard Moutié se disait bouilleur de cru. Je ne lui ai jamais contesté ce statut mais, après plus d'un demi-siècle, je confirme que :

Comme à son accoutumé, s'il déclarait un titre quelquefois envié, c'était en fait un savoir faire qu'il signalait à qui était sensible au sujet, sans plus. Il n'était pas dans ses habitudes, d'avancer quoique ce soit, sans être capable de la maîtriser et le rassemblement des souvenirs qui suivent, devrait vous éclairer sur ce qu'était être **bouilleur de cru** dans les années 50 en Haute-Saône.

Parisiens jusqu'en 1955, nous venions passer nos vacances à Chasseylès-Scey distant d'une dizaine de kilomètres de Fédry. Au bord de la Saône jolie, ce village de mon grand-oncle Paul Vasseur ex-tapissier et son épouse Irma née Pitobelin franc-comtoise d'origine, également grand-tante de Bernard Derose.



A l'époque dès 1948, et quelquefois dès le 15 juin, nous faisons le voyage depuis la Gare de l'Est de Paris par le chemin de fer, ligne Paris-Bâle, avec débarquement de toute la famille et son chargement à Vesoul. Dès que le train quittait Port-d'Atelier (dernière station avant l'arrêt de Vesoul) nous commençons l'organisation de la descente de toutes les valises et bagages divers nécessaires jusqu'à début septembre. C'était vraiment une grande expédition car toute la famille arrivait avec des vélos pour parcourir la trentaine de kilomètres qui séparaient Vesoul de Chasseylès-Scey.

Nous partions de Paris de grand matin et nous étions généralement à Chassey pour 13 heures.

⁶ Jouer n'est pas le terme mais diminuer la facture des droits à payer était LE SPORT que certains n'hésitaient pas à pratiquer. A ma connaissance, il ne consistait qu'à faire disparaître une partie du volume produit pendant la cuite.

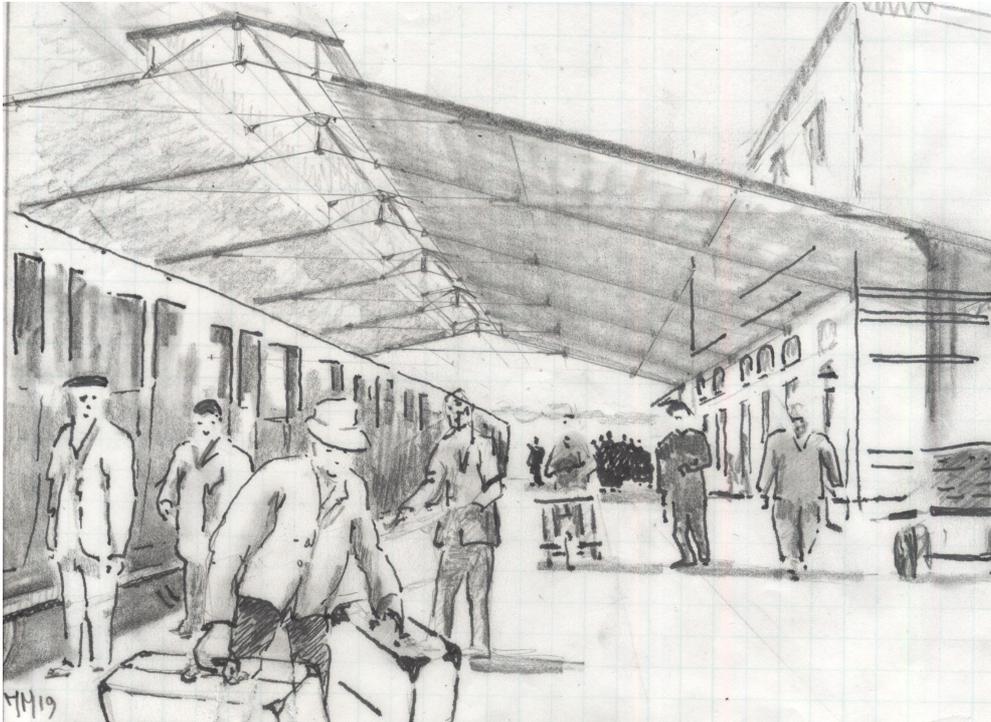


Fédry mon doux village

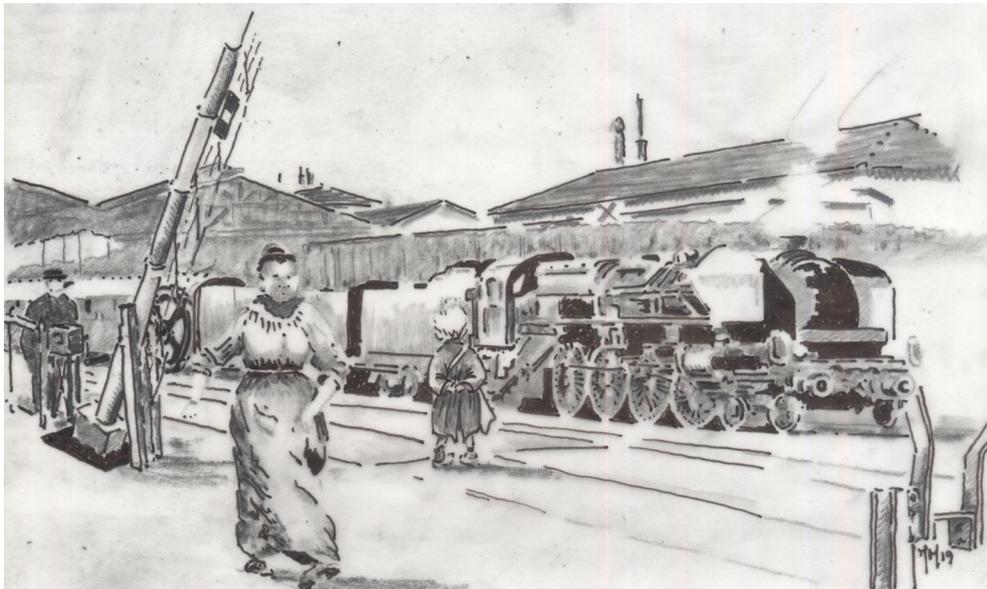
*

*

En gare de Vesoul au milieu de l'effervescence et du grand nombre de voyageurs, mon père ne manquait jamais de rendre visite à un lointain cousin, employé SNCF en gare de Vesoul et avec qui, il lui arrivait à cette occasion, de se rendre très succinctement au buffet pour se remettre du voyage. C'était la visite annuelle du cousin.



Ensuite il y avait une séance d'explications pour le retrait des vélos qui, eux, avaient été expédiés au moins une semaine à l'avance pour que nous ne soyons pas bloqués à Chassey sans moyen de transport. Généralement il y avait un problème car pendant la fameuse semaine les vélos n'avaient fait qu'encombrer les locaux ou la pièce de stockage (« Aux bagages »). Les employés se rappelaient toujours bien les avoir vu, les avoir déplacé plusieurs fois d'ailleurs, mais ne savaient plus où ils étaient. La séance durait toujours trop longtemps au dire de mon père.



A l'extrémité de la gare se trouvait le passage à niveau tout proche. Le passage souterrain n'existait alors pas.



Fédry mon doux village

*

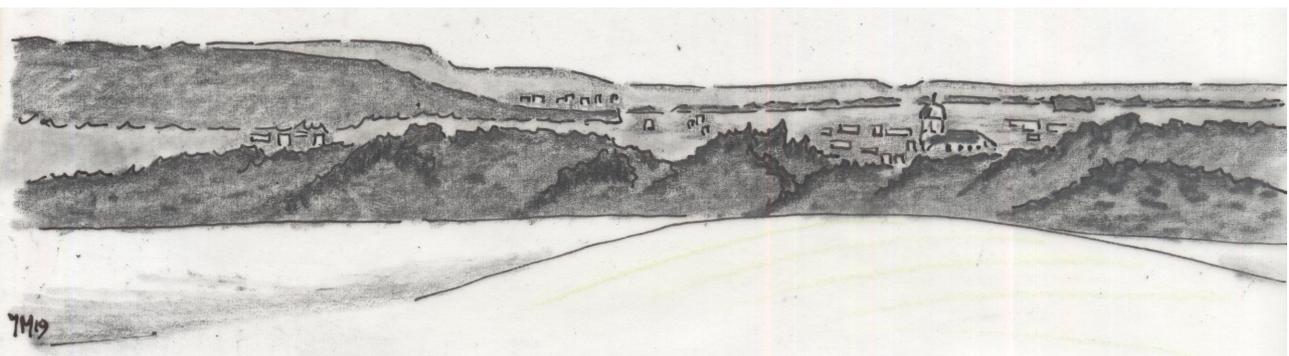
*

Les petits problèmes réglés, contents, nous prenions la route de Vaivre d'où il était possible d'admirer la Motte au loin. J'étais toujours impressionné par les chiens de la caserne que la route longeait. Ils nous suivaient pendant un long moment bien sûr en aboyant au plus fort de ce qu'ils étaient capable de faire. Féroces, ils m'effarouchaient et j'en menais pas large lorsqu'on était à leur hauteur. Le circuit ne présentait pas de difficulté jusqu'à Poncey car il était assez plat et suivait le cours du Durgeon.



Chassey – croquis – Vaivre.jpg

Il y avait une difficulté après la traversée du village et la montée se faisait dans les bois presque jusqu'au dessus de Chassey. Là c'était la délivrance, l'impression de descendre dans la vallée de la Saône avec Sceaux-sur-Saône au loin, son clocher d'église si caractéristique de la franche-comté, au fond, derrière la Neuville-lès-Sceaux et le château à gauche. Nous étions récompensés de nos efforts, en roue libre jusqu'au village avec une petite manœuvre sur la gauche puis les freins à pleine puissance voir descente de la rue à pied jusque chez l'oncle et la tante. Les Vasseurs !



Chassey – croquis – La saône jolie.jpg



*

*

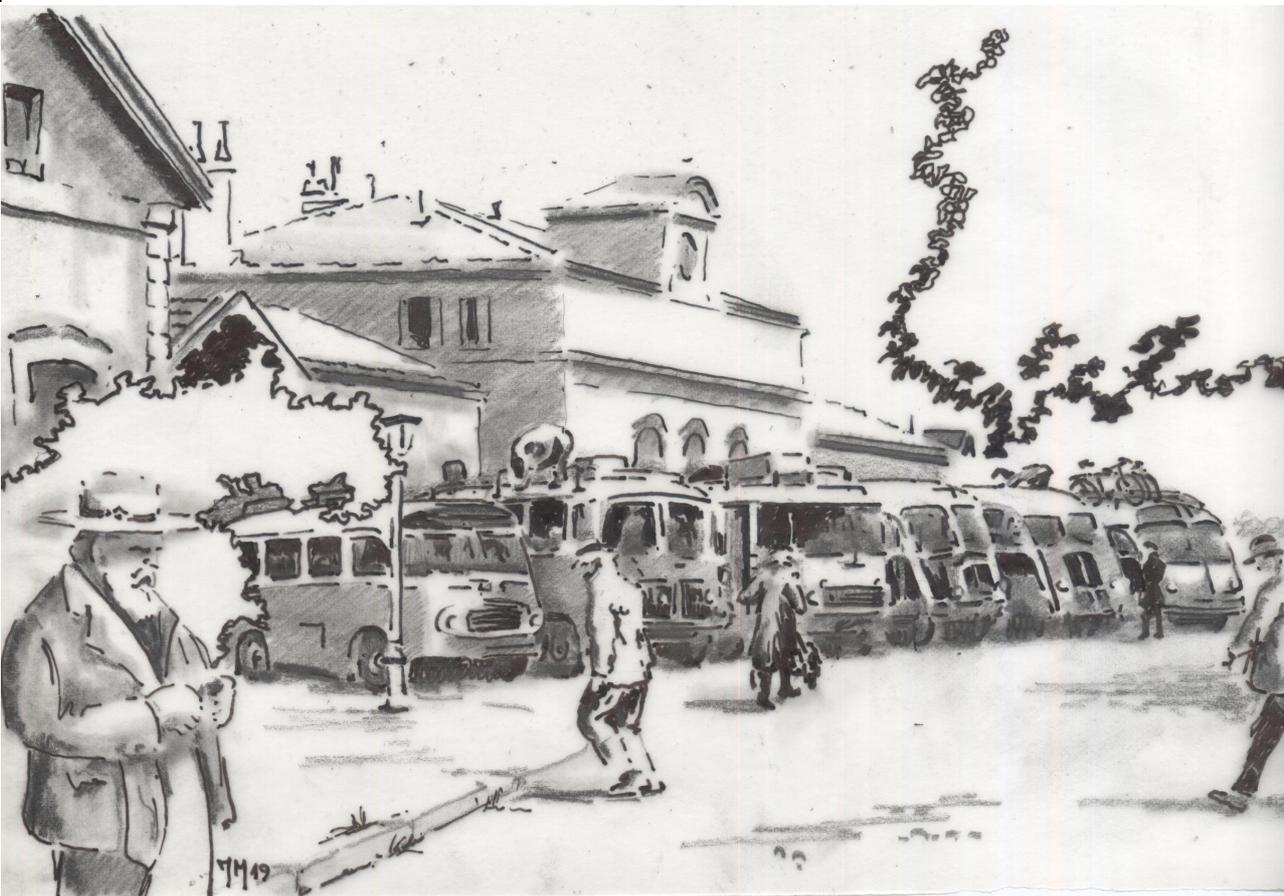
Fédry mon doux village

Lorsque le jour et la correspondance convenait, nous utilisions les cars de la Régie (probablement Régie Départementale.) .

Les autocars étaient stationnés en épis devant la gare de Vesoul, avec leurs chauffeurs attendant patiemment les clients.

Suivant le nombre plus ou moins important de clients, le chargement des bagages était délicat voir très long car, ils étaient gerbés sur la galerie en toiture. Empiler une trentaine de vélos, quatre fois plus de valises ainsi que de gros colis postaux, demande aux chauffeurs d'être des spécialistes pour ne pas en perdre en cours de route.

L'art des chauffeurs était de coincer le chargement et les bagages entre eux. Ils n'utilisaient que très exceptionnellement une corde pour arrimer les choses.



Chassey – croquis – Les cars de la régie départementale.jpg

Suivant les retards de la SNCF, l'heure de départ du car était adaptée. Impatients certains clients s'occupaient en allant consommer soit au buffet de la gare, soit à la brasserie toute proche. Connaissant ce petit manège, les chauffeurs, dès la décision de démarrer, allumaient leurs phares et klaxonnaient de longs moments. Ils roulaient au pas jusque sur l'avenue principale. Tous feux allumés et klaxon tonitruant, cela permettait aux clients étourdis, de rattraper et monter en courant, dans le car journalier.



Fédry mon doux village

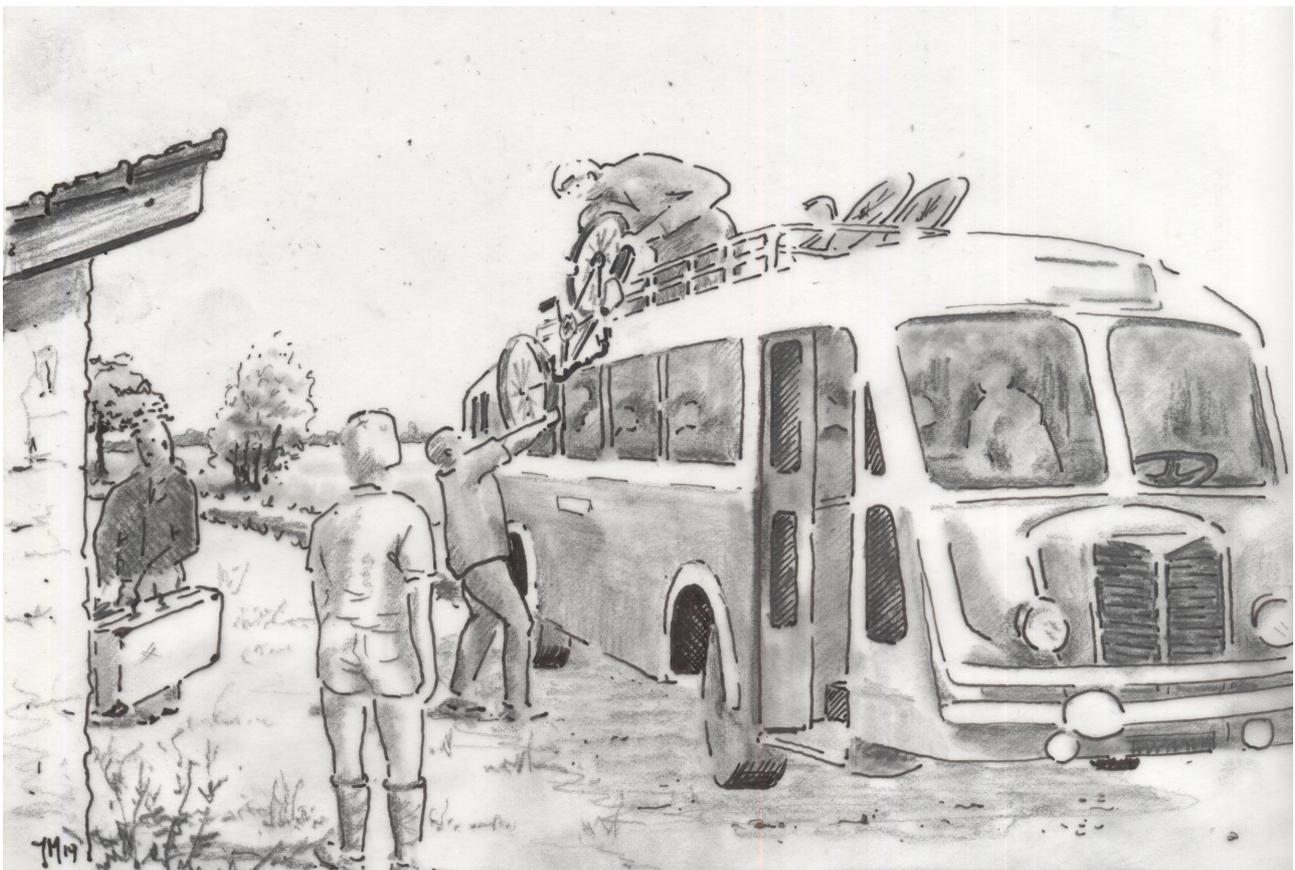
*

*

L'arrivée à Chassey se faisait devant la station, petite guérite couverte de tuiles mécaniques, avec sa planche en fond en guise de banc, qui permettait de se mettre à l'abri en cas de mauvais temps. C'était le même folklore qu'au chargement avec la montée du chauffeur sur le toit, une discussion sans fin jusqu'au repérage de chaque valise et de chaque vélos. Très souvent ce pauvre chauffeur constatait qu'il lui était nécessaire de transférer et déplacer un bon nombre de paquets, vélos et autres ustensiles avant de pouvoir dégager ceux qui nous appartenaient. Il était quelquefois obligatoire de reprendre la totalité du matériel, ce qui provoquait un méli-mélo indescriptible, sur ce toit ou il lui fallait cependant rendre stable son chargement avant de poursuivre son trajet. Ensuite et après un bon moment où seul le chauffeur se battait là-haut, s'effectuait la descente solennelle du matériel le long du véhicule avec toutes les précautions possibles pour ne pas occasionner de dégâts.

L'oncle Paul, le grand-oncle Paul, nous attendait au pied du car avec sa petite charrette sur laquelle s'entassaient les diverses valises et petits bagages. Dès que l'inventaire était satisfaisant, chacun s'équipait de son propre vélos et nous commençons la descente de l'unique rue principale du village. Nous étions déjà bien loin lorsque le bruit caractéristique du car redémarrant, nous rappelait que le chauffeur avait probablement vérifié son chargement et qu'il lui avait fallu un moment pour recalculer les choses sur le toit. Mais ce n'était pas notre souci et, quoique surpris par ce décalage, nous étions déjà dans le monde de **nos vacances**. Par contre nous étions récalcitrants à la vue de l'énorme nuage de fumée que le car laissait derrière lui.

Chassey – croquis – Le car de 13 heures.jpg





*

*

Fédry mon doux village

Les vacances commençaient dès le haut de la rue en disant le « bonjour » aux voisins. Puisqu'ils avaient entendu le car s'arrêter à la station, ils ne manquaient jamais de vérifier qui pouvait descendre au car de treize heures. C'était un évènement, les neveux du Paul et d'Irma arrivaient !

Chassey - croquis – A l'heure du repas.jpg



Nous descendions jusque vers la tante qui préparait traditionnellement, pendant que son mari venait nous chercher à la station, le repas de bienvenu servi dans la salle à manger. Le menu était pour ainsi dire et systématiquement typique de la Haute-Saône, du terroir et fait avec les produits issus de leur domaine.

- Mominette.
- Rillettes d'oie ou rillettes de Scey-sur-saône, la spécialité du pays. (Avec une belle tranche de miche!)
- Civet de lapin au sang.
- Petites pommes de terre nouvelles sautées à la graisse d'oie, additionnées d'une bonne rasade de cancoillotte.
- Salade verte avec la lichette de gruyère (de Poncey).
- Cake aux fruits confits, accompagné d'une crème renversée.
- Café avec pousse-café, prune, poire, marc, au choix.
- Le tout arrosé d'un vin rouge maison.

Pour commencer il y avait le cérémonial de la " Mominette ".

Trop jeune à l'époque je ne faisais que regarder, mais la théâtralisation du moment était rodée. De grands verres sur pied très spéciaux étaient distribués aux ayants droit, ensuite le précieux liquide était distribué au fond de ces verres avec une minutie maladroite afin, d'éviter une mauvaise répartition entre les convives. C'était l'oncle qui avait la charge de servir l'absinthe⁷ seulement après la grande démonstration de son épouse.

En premier, la tante vérifiait scrupuleusement si chacun était en âge et susceptible d'absorber le breuvage. Ensuite elle essuyait chacun des verres avec son beau torchon immaculé blanc avec ses plis bien marqués au repassage et décoré de ces liserés rouge sang. Son manège se terminait, pour chaque verre, par sa levée en direction de la fenêtre afin de vérifier par transparence, qu'il ne restait pas de saloperie au fond comme, elle le déclarait⁸. En réalité même avec des lunettes je pense qu'elle ne distinguait rien mais incluait ce geste dans un cérémonial digne de grande maîtresse de maison qu'elle se plaisait à être au moment précis.

L'oncle, lui aussi, avait des lunettes qu'il ajustait pour vérifier le niveau de base du liquide. Comme il y revenait plusieurs fois, avec à chaque passage le rajout d'un petit filet voir quelques gouttes, je pensais que c'était par un souci d'équité envers ses convives, qu'il s'appliquait à ce que le niveau soit le même pour tous. *Que nenni*. Il me faudra des dizaines d'années pour comprendre les raisons de ce petit cinéma!⁹

La " mominette "¹⁰ servie était le résultat de la fabrication personnelle de l'oncle aidé de son neveu mon père Edouard. Notre arrivée sonnait l'ouverture, le premier débouchage d'une bouteille, la mise en route de la nouvelle cuvée. C'était donc la première dégustation faite pour l'apéritif maison fait à l'aide d'eau-de-vie maison additionnée d'absinthe maison et peut être d'autres extraits de plantes macérées depuis Pâques. A cette occasion l'oncle et le neveu étaient heureux de pouvoir profiter ensemble du résultat de leur coopération. Ils manifestaient alors pouvoir prétendre être bouilleur de cru tout les deux. D'ailleurs le litre entamé faisait l'objet du cadeau annuel. Mon père repartait avec l'apéritif qu'il allait, à son tour servir pendant toute la durée des vacances.

Reprenons le fameux cérémonial. Les verres très spéciaux étaient sortis que très rarement. Il fallait que ce soit une grande occasion et, c'est pourquoi la tante se méfiait d'y retrouver au fond, des traces restées depuis un bon moment.



7 Je pense que l'apéritif servi était à base d'absinthe, mais la vraie recette et la macération exécutée ne m'a pas été transmise. (A mon grand regret car il m'est impossible de retrouver l'équivalent aujourd'hui).

8 Elle déclarait « faire briller le verre pour ôter les ch'ni » .

9 Ces verres spéciaux que certains appellent « Les Pontarliens » sont conçus avec une première capacité dans le fond qui définit la quantité d'absinthe à servir en relation avec le volume d'eau à rajouter. Sa capacité totale de 300 ml. Avec un réservoir de 40 à 50 ml. Hauteur 14cm., diamètre 8 cm..

10 Mominette: Eau-de-vie produite à Pâques, ingrédients et plantes mis en macération d'avril à fin juin, dégustation du nouveau cru à notre arrivée en vacances.



Fédry mon doux village

*

*

L'une des descriptions les plus évocatrices du rituel de l'absinthe se trouve dans "Le temps des secrets" de Marcel Pagnol:

"L'œil du poète brilla tout à coup. Alors, dans un profond silence, commença une sorte de cérémonie. Il installa devant lui un verre, qui était fort grand, après en avoir vérifié la propreté. Il prit ensuite la bouteille, la déboucha, la flaira, et versa un liquide ambré à reflets verts, dont il parut mesurer la dose avec une attention soupçonneuse, car, après examen, et réflexion, il en ajouta quelques gouttes. Il prit alors sur le plateau une sorte de petite pelle en argent, qui était étroite et longue, et percée de découpures en forme d'arabesques. Il posa cet appareil, comme un pont, sur les bords du verre, et le chargea, de deux morceaux de sucre. Une main posée sur la hanche au bout de son bras gracieusement arrondi, l'Infante souleva la cruche assez haut, puis, avec une adresse infaillible, elle fit tomber un très mince filet d'eau fraîche - qui sortait du bec de la volaille - sur les morceaux de sucre, qui commencèrent à se désagréger lentement. Le poète, dont le menton touchait presque la table, entre ses deux mains posées à plat, surveillait de très près cette opération.

L'Infante verseuse était aussi immobile qu'une fontaine, et Isabelle ne respirait plus. Dans le liquide, dont le niveau montait lentement, je vis se former une sorte de brume laiteuse, en torsades tournantes qui finirent par se rejoindre, tandis qu'une odeur pénétrante d'anis, rafraîchissait délicieusement mes narines."

Verres installés, alcool bien proportionné, cuillères bien posées et bien stables, la tournée du pot de sucre pouvait être lancé. Un ou deux morceaux de sucre étaient délicatement posés sur cette cuillère spécialement fabriquée pour ce breuvage. Toutes les vraies absinthes sont au moins légèrement amères; ceci est du entre autres aux traces d'absinthine (issus de la grande absinthe) se retrouvant dans le produit final. Elles sont donc le plus souvent servies avec du sucre, ce qui contrebalance l'amertume, mais aide aussi au développement des parfums d'herbes et floraux.

Sucres disposés, l'oncle à l'aide d'un pot d'eau fraîche déposait quelques gouttes seulement sur chaque sucre. L'eau déversée devait percoler à travers le cube et s'égoutter à travers les trous de la cuillère. Accompagné du bruit des gouttes au fond du verre, après deux ou trois passages de l'oncle, les sucres avec l'eau s'effondraient et progressivement passaient à travers les trous et à ce moment chacun utilisait l'engin pour tourner l'ensemble jusqu'à faire fondre totalement le sucre.

Quoique l'eau-de-vie soit en elle-même parfaitement limpide, le breuvage prend une belle couleur blanche, lorsque cette eau-de-vie est mêlée d'eau. C'est pourquoi elle était nommée quelquefois eau blanche¹¹.

Respectueux du maître de maison les convives attendaient le signal de l'oncle pour trinquer et goûter à la nouvelle cuvée. L'oncle cultivait une vigne et avait également quelques fruitiers sur son bout terrain derrière la maison. Il avait également quelques pieds d'absinthe qui lui permettaient de pouvoir fabriquer cet apéritif très apprécié. Bien sur il produisait son vin, du marc et de l'eau de vie, base de l'apéritif. La tante cultivait le potager, produisait le lapin les poules et les œufs. Le repas était donc copieux et délicieux car les produits de base ne pouvaient pas être plus frais que ceux utilisés.

11 La « mominette » de l'oncle devait être principalement la macération de feuille d'absinthe dans l'eau-de-vie. Il devait également y ajouter d'autres ingrédients provenant de son petit coin de jardin. Je me souviens très précisément de pieds d'absinthe mais, lorsque nous étions (très rarement) devant ce carré, rien n'était précisé, toutes les plantes étaient baptisées du même nom, « les toutes bonnes ». Encore un domaine au sujet duquel je suis passé à côté !



*

*

Fédry mon doux village

Le repas annuel était joyeux, l'oncle était heureux de servir " son " vin. Tout le monde l'appréciait mais, le temps pressait et, il fallait aller ouvrir cette maison fermée depuis Pâques, si possible aérer et s'installer avant la tombée de la nuit. Le chemin en réalité était encore très long car les voisins étaient tous au courant et guettaient notre passage. Impossible de passer devant leur palier alors qu'ils étaient dehors à attendre. "Voilà les Parisiens..."

Notre lieu de vacances était une grosse maison avec un grand jardin, " le château."



La première nuit arrivait très vite et nous la passions dans des conditions spartiates qui ne nous empêchaient pas, après une journée dense et fatigante, d'entrer dans un sommeil bien lourd et profond. Par contre si le repas pouvait être qualifié de traditionnel, le réveil lui était traditionnellement surprenant. En effet, le lendemain matin, la piquette de l'oncle Paul faisait irrémédiablement au cours de nuit son effet très efficace de laxatif. Le réveil était plus que matinal pour la totalité des arrivants. La " déclichette " faisait son travail pendant la nuit et la petite baraque au fond du jardin voyait défiler les visiteurs à jet continu. Tant et si bien qu'il se formait une queue pour les futurs titulaires de l'unique siège de la maison. La purge de l'oncle Paul était d'une efficacité remarquable et redoutable¹².

L'oncle quoique tapissier, était vigneron. Il produisait son vin mais également des eaux-de-vie en utilisant l'alambic municipal. Je pense qu'au cours de ses dernières années (1870-1950) c'est mon père qui était chargé de procéder à la cuite, car le tonton n'avait plus l'énergie, à 80 ans, à récolter tous les fruits ainsi que d'organiser la journée de traitement du moût.

12 *C'est du vin qu'il faut être trois pour le boire.* Parce qu'il faut qu'il y en ait deux pour tenir l'autre pendant qu'il boit, afin qu'il ne fasse pas de malheur en se débattant.



*

*

Le problème est que mon père n'était, ni propriétaire immobilier et, pas plus propriétaire de fruitiers à Chassey. Personnellement, j'en ai déduit qu'il déclarait obligatoirement la cuite au nom de l'oncle, qui possédait le privilège, mais que l'ensemble de la manœuvre nous revenait. C'était donc bien un « savoir », appris au côté de l'oncle pendant près de vingt ans, que mon père revendiquait en déclarant être « bouilleur de cru ».



Les Pommiers sur la route de Bucey-lès-Traves.

Chassey – croquis – Route de Bucey.jpg

Gamin, à cette époque et pendant toutes les vacances scolaires, j'avais la charge de récolter les fruits. Dès que ceux-ci étaient formés et si possible murs, on me signalait les endroits où ils pouvaient en exister pouvant faire l'affaire. Il y avait entre 50 et 70 habitants à ce moment là. Connu de tout le monde, je me promenai dans toutes les propriétés de Chassey avec mon panier à pomme de terre afin de ramasser les fruits tombés à terre. Le travail n'était pas désagréable, au contraire, car il me permettait de bien connaître les différentes qualités des arbres et des fruits portés. Lorsque ceux-ci m'apparaissaient à portée de main et suffisamment murs pour être consommés, je ne me privais pas de les croquer même si la consigne était un peu entravée... Tu ne cueilles pas, tu ne fais que ramasser ce qui est à terre!

Je pense que la saison, ou récolte, commençait par les petites prunes, "cocos jaunes" suivi par des prunes de même dimensions rouge " prunes des moissons", ensuite venaient les cerises et ou merises, puis la grande période des pommes marquée au début avec la pomme des moissons, les pêches, les poires, poirotes ou poirées, à nouveau les grosses prunes à cochons vertes et violettes, les quetsches, les mirabelles, les reines claudes d'Oullins, la vigne sauvage et la saison se terminait si possible avec les petites prunelles, les mures et les framboises.



Fédry mon doux village

*

*



Chassey – croquis – Aux Montants.jpg Les merisiers des Allègre sur la route de Bucey-lès-Traves.

Je doit noter une mention particulière au sujet des prunelles. C'était le seul fruit dont j'avais l'autorisation de cueillir sur l'arbre. Blottis au milieu des épines, la récolte de ce fruit n'était pas facile et peu importante. Début septembre les fruits étaient généralement encore vert mais, les prunelles étaient quelquefois bien formées et paraissant même juteuses. Croyez à mes malheureuses expériences, ce genre de fruit n'est consommable que grâce et après le passage du gel ! Avant, les goûter, c'est se confronter à un phénomène indescriptible dans la bouche. Et pourtant je crois y être revenu systématiquement lors de mes quêtes.



Chassey – croquis – La porte du verger.jpg

Le pommier, pommes de moissons du bas du verger.

Après chaque récolte ou virée, il me fallait descendre dans une immense cave voûtée enterrée où je chargeai ma récolte dans une grosse barrique. Parfaitement saine, sans humidité excessive et de température constante et fraîche de 12 à 15°C. la cave faisait près de 8 mètres de large par 15 mètres de longueur. Bien calée dans son coin, la barrique avait été ouverte dans sa partie supérieure d'un passage rectangulaire, fermé par un bout de bois, entouré de plusieurs couches de toile de jute faisant office de joint d'étanchéité. Avant de charger les fruits récoltés dans la barrique il était obligatoire d'écraser ces fruits pour, soit disant accélérer le processus de transformation du moût.

Une vulgaire bassine était posée au pied de ce gros tonneau avec, en son centre, un petit tronc d'arbre et un petit maillet. Ce dernier, spécialement fabriqué était affecté à la seule tâche d'éclater, écraser les fruits avant de les verser dans la barrique et, surtout de bien refermer la trappe. A chaque chargement on me demandait de prendre également un grand bâton affecté qu'à cette effet et qui consistait à remuer l'ensemble de la mixture constituée. Objectivement le touillage s'effectue avant qu'il y ait fermentation du moût. Il faut apporter de l'air dans le mélange afin que des levures se développent en absorbant l'oxygène contenu dans l'air. Si l'opération est plus ou moins bien faite le goût final peut être modifié. Par contre une fois la fermentation opérée, terminée, il faut essayer au maximum d'éviter les contacts entre le moût et l'air.

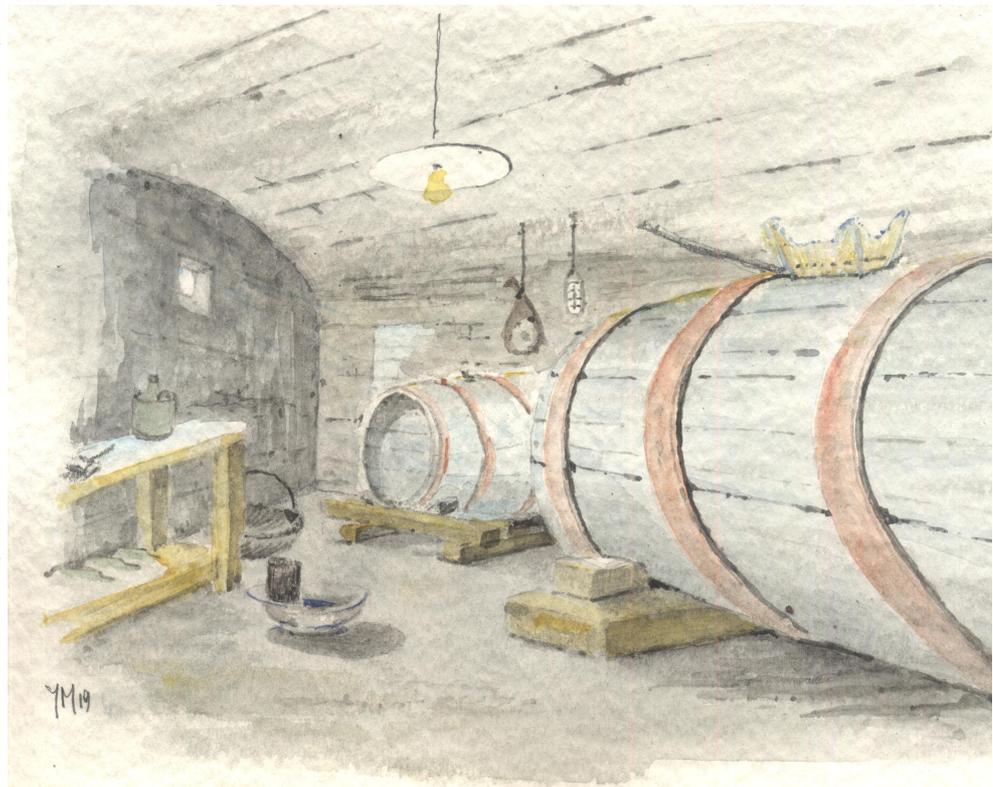
Je pense que tout devait être respecté car, de septembre à Pâques, personne ne touchait au trésor. C'est seulement le jour de la cuite qu'au dessus du moût, une couche épaisse presque sèche était découverte. Elle faisait probablement office d'étanchéité vis à vis de l'air.

La nature avait fait son boulot.

Je n'ai aucun souvenir et je ne pense pas avoir vu mon père ajouter quoique se soit, levure ou sucre à la mixture qui restait en place jusqu'à Pâques de l'année suivante. Par contre je me souviens qu'il me recommandait de bien fermer la barrique après avoir mélangé, ou touillé. La recommandation faisait toujours rire l'entourage.

« Il faut bien soigner le trou du cru et éviter que les anges viennent prendre leur part. »

Chassey – croquis - La cave.jpg





*

*

Fédry mon doux village

Les boissons alcooliques sont obtenues par fermentation naturelles des solutions sucrées (moûts). Il s'agit d'une réaction chimique naturelle (biochimique) obtenue grâce aux micro-organismes (bactéries, moisissures, champignons) et aux levures qui grâce à leur oxygène, la zymase, décomposent les jus de fruits naturels en éthanol et en bulles de dioxyde de gaz. Les levures sont présentes naturellement à la surface des fruits ou ajoutées au moûts (jus de fruit) que l'on fait fermenter. Concrètement, pour provoquer le processus de fermentation, il suffit de laisser le fruit au contact de l'air en prenant soin de broyer les membranes de protection biologiques (peau)... ce qui se fait en écrasant ou en broyant le fruit. Les levures en suspension dans l'air sont amplement suffisantes pour produire la fermentation de la bouillie en quelques jours.



Pour nous, à Chassey, la cuite se faisait pendant les vacances de Pâques quelquefois par le froid et même la neige dans le local municipal ou était à disposition un assez gros alambic.

Derrière la mairie le chemin de la Prairie descend vers l'abreuvoir, encadré par les noues avant les près qui s'étendent jusqu'au bord de la Saône.

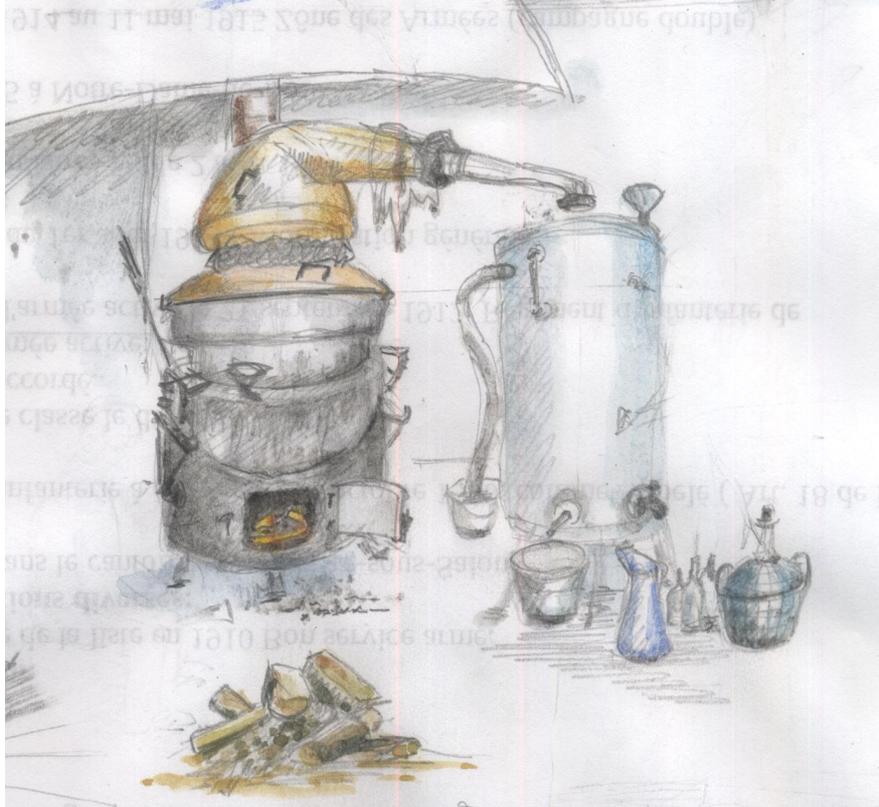




*

*

L'alambic de Chassey-lès-Scey



Pour les non-initiés, le jus de fruit, appelé moût, après fermentation, est chargé puis chauffé dans la cuve de gauche. Par effet de la chaleur les vapeurs s'élèvent et sont conduits par le col de cygne en cuivre vers un serpentin à droite contenu par le condenseur rempli d'eau froide. Ces vapeurs sous l'effet du froid condensent et se transforment en liquide qui ressort en pied du condenseur. C'est le principe de la distillation. Mais avant de faire fonctionner l'engin il est nécessaire de s'occuper de différentes choses.

La glaise:

Avant la fameuse cuite, il était nécessaire de procéder à quelques préparations dont l'une était assez particulière et consistait à se munir de terre glaise. En effet, les pièces en cuivre qui relient la cuve au condenseur sont démontables. Elles sont enlevées afin de charger le produit à traiter par le dessus de la chaudière. Comme elles sont démontées, manipulées et remboîtées à chaque cuite, elles sont quelquefois déformées et, l'étanchéité entre les parties n'est alors pas complète. Pour qu'il n'y ait pas de perte pendant l'opération de chauffe, il faut rendre l'étanchéité parfaite sur ce fameux col de cygne, par où passe les vapeurs. Pour se faire on utilise de la terre de glaise bien humide, elle se manipule et s'applique aisément sur tous les joints, ou sur les jonctions des différentes parties. Un seau d'eau avec 3 à 6 kg de glaise fraîche était donc nécessaire avant toute cuisson. Cet approvisionnement se faisait 2 jours auparavant et faisait l'objet d'une visite chez des cousins de Noidans-le-Ferroux à une dizaine de kilomètres de Chassey, chez les « Besancenot ». Soit-disant où là seulement il était possible de trouver cette terre. Là aussi c'était la visite annuelle.

La corvée de bois:

Afin d'alimenter la chaudière, la corvée de bois se faisait juste la veille et suivant les années il nous fallait aller quémander les bûches nécessaires auprès de nos voisins agriculteurs. Vacanciers, nous n'avions pas la possibilité de bénéficier et faire le bois de coupes.

La déclaration auprès des indirects:

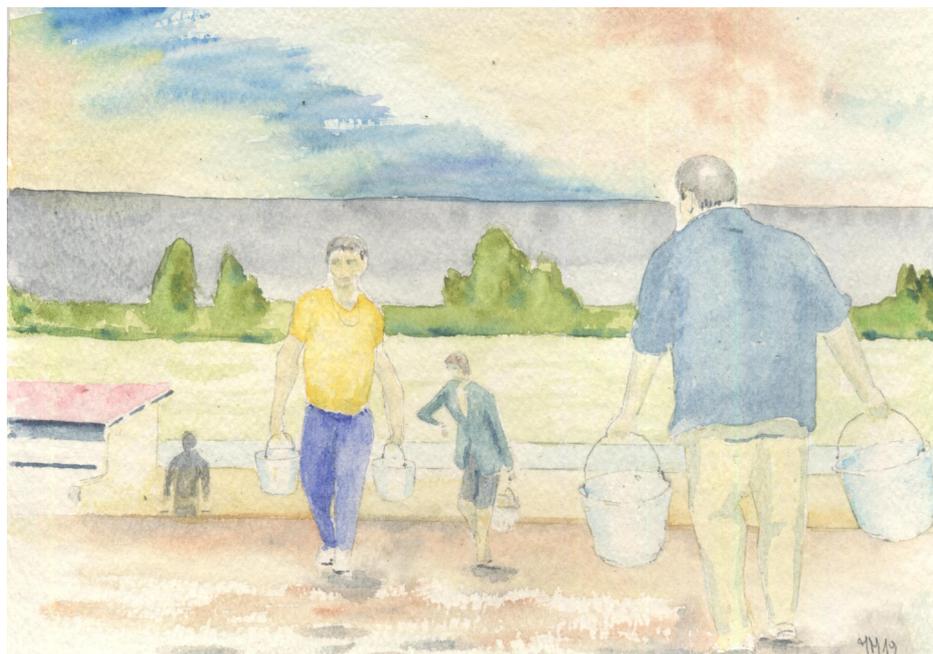
Je sais qu'elle se faisait avant l'opération, à Scey-sur-Saône, mais comme j'étais gamin je n'est aucun souvenir à ce sujet sauf, que les fonctionnaires qui en dépendaient m'étaient signalés et baptisés de " marloux ".

Vidange et nettoyage préliminaire:

La veille également, il y avait la vérification du matériel principal dont le nettoyage de la cuve avec son bain-marie, du foyer et du condenseur. Les derniers qui avaient distillé ne prenaient pas toujours les dispositions afin de nettoyer le matériel avant leur départ. C'est ainsi que nous avons retrouvé la cuve encore pleine de la charge précédente recouverte d'une épaisse couche de moisissure tassée et desséchée par le temps passé. De même, le bain-marie ainsi que le condenseur n'avaient jamais été vidangé et étaient à moitié remplie de boue épaisse provenant de la décantation des matériaux contenus dans l'eau.

Chargement de l'eau du condenseur et du bain-marie:

La veille également une grosse corvée se faisait pour remplir à nouveau le condenseur d'eau propre et fraîche. Il fallait aller chercher l'eau à l'abreuvoir situé à une centaine de mètres de la cabane auprès des noues et en limite de la prairie. A coup de seau, le condenseur devait faire pas loin d'un bon mètre cube, plus la réserve à constituer, l'opération n'était pas de tout repos et occupait le monde un bon moment.



Chassey – croquis – La corvée d'eau.jpg



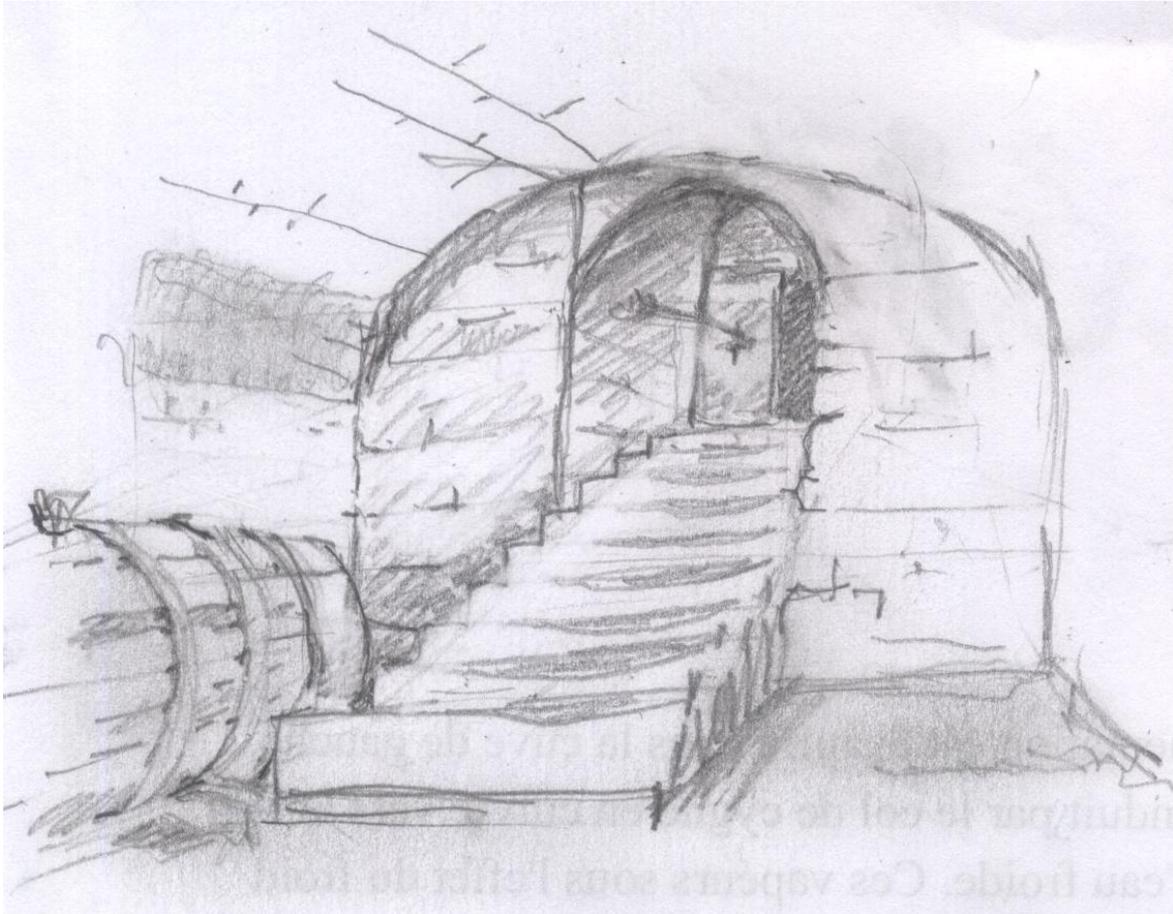
Fédry mon doux village

*

*

Chargement du moût¹³:

La charge de fruits fermentés qui se trouvait au fond de la cave devait être transportée depuis le château jusqu'à l'alambic. Il était impossible de faire monter et de transporter l'énorme barrique tel quel. Le travail était donc assez délicat car, il débutait par l'opération qui consistait à, puiser la mixture par la petite trappe du dessus du tonneau avec une toute petite casserole fixée au bout d'un long bâton. On réquisitionnait et on utilisait toutes les lessiveuses ou autres ustensiles assez grands dans le quartier pour les transvasements. Puis, c'était la réquisition des charrettes et des brouettes des voisins pour le transport sur les 300 mètres qui séparaient le château à la cabane de l'alambic. Il fallait de nombreuses allées et venues pour effectuer le premier chargement, le nombre de participants était en conséquence. Au village les brouettes étaient utilisées pour des travaux particuliers. Elles étaient toutes du même type et toutes affectées à la sortie du fumier des étables. En conséquence elles se ressemblaient et étaient toutes décorées de la même façon.



Chassey – croquis – L'escalier de la cave.jpg

13 Moût : *Mixture obtenue par pressurage et n'a pas encore subi la fermentation alcoolique.* L'utilisation de ce mot demande un éclaircissement et surtout de trouver le mot correspondant une fois la fermentation effectuée. (vinasse ?.)



*

*

Fédry mon doux village

La première cuite:

Le foyer était allumé avant même que la cuve ne fut finie d'être remplie. En effet la montée en température de la mixture au bain-marie était assez lente et longue. Le dernier chargement solennellement effectué, les belles pièces chaudronnées en cuivre étaient positionnées. La terre glaise des « Besancenot » était appliquée sur les raccords pour faire étanchéité.



Chassey - croquis - La chauffe.jpg

Alors que la journée avait été entamée le matin de bonne heure, à 10 heures et demi, et donc à l'heure du casse-croûte, on voyait s'installer également tout le nécessaire solide et liquide d'un rassemblement d'individus décidés à ne pas se laisser envahir par la mélancolie. Il était non seulement nécessaire de surveiller le foyer en alimentant avec les bûches de bois, mais il fallait également surveiller le niveau du bain-marie de la cuve en complétant régulièrement avec de l'eau supplémentaire. Quant au condenseur, pour moi c'était la grande énigme. Dans sa partie supérieure se dégageait de la fumée dont je n'arrivais pas à comprendre sa provenance. On s'appliquait à introduire de l'eau dans l'entonnoir du dessus et attendre que cette eau réapparaisse en bas par un petit filet. Une usine à gaz en somme!

Une attention particulière était demandée afin de bien gérer les températures de chaque circuit ainsi que les pertes ou évaporations des différents fluides. En début d'après-midi se réalisait une opération conséquente et qui entraînait une ambiance surréaliste. C'était la fin de la première cuite, l'ouverture de la cuve et l'évacuation des résidus dans une buée extraordinaire. La pièce était envahie de vapeur et les résidus versés juste devant le bâtiment en dégageant une odeur très particulière. Ce branle-bas précédait la cuite sublime. La deuxième passe !



Fédry mon doux village

*

*

Cucurbite ouverte et l'évacuation des déchets.



Chassey - croquis - La fin d'une cuite.jpg

Le distillat obtenu de la première cuite, stocké dans plusieurs seaux, était versé à nouveau dans la cuve; le col de cygne repositionné; les joints reconstitués; la chauffe rengagée; les niveaux voir l'eau du condenseur largement changée; l'opération de la cuite sublime entamée. C'était la deuxième cuite.

2ème et sublime cuite, la repasse:

Tout le monde attendait le fameux liquide au bas du condenseur.

Avant que n'apparaissent les premières gouttes au bout du bec de l'engin, les discussions commençaient et s'établissaient sur les différents alcools qui allaient être récoltés. Le vocabulaire utilisé m'était étranger, entre, marc et alcool supérieur, esprit subtil et la part des anges, eau ardente et ou de tête, eau-de-vie et liqueur, arôme et bouquet, alcool éthylique, éthers, huiles essentielles, tout ceci me dépassait mais était débattu avec la conviction des amateurs éclairés qui participaient à l'opération.

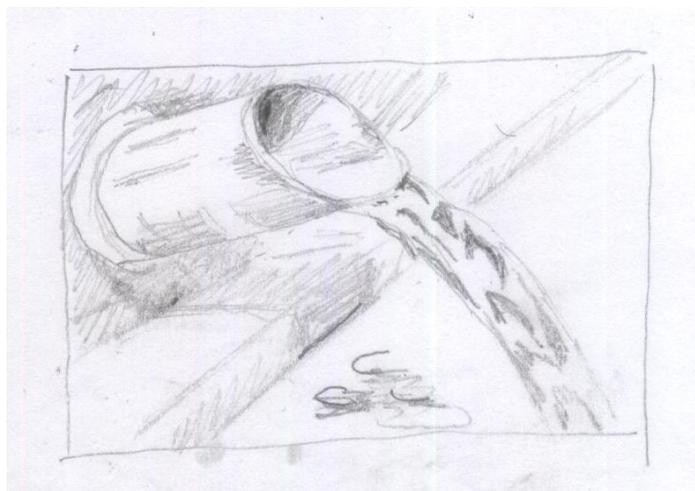
Ce que j'en avais retenu à l'époque, c'est qu'une bonne distillation exige du temps et de la patience. L'alambic à besoin d'un fonctionnement uniforme, le distillat doit sortir tranquillement et régulier, soit d'un mince filet soit d'un goutte à goutte.

Les premières gouttes sont produites par les vapeurs qui se sont échappées avec la montée en température de la mixture, c'est à dire à de basses températures (composés de plus bas point d'ébullition qui sortent en premier de l'alambic). Les « forshots » et produits de tête, doivent être considérés comme toxiques et devraient être jetés (acétone, méthanol, esters, aldéhydes, volatiles, etc.). Ce premier liquide était mis à part et je crois qu'il était considéré et utilisé comme désinfectant. Il était destiné à l'entretien des outils comme les scies, à la friction des animaux comme les chiens, vaches et chevaux lorsqu'ils avaient des problèmes de santé. Une poignée de paille imbibée de cette eau-de-vie permettait de frictionner les petits veaux nouvellement mis bas.

Ensuite venait la principale opération pendant laquelle l'énergie du foyer était très surveillée. Apaiser ou augmenter le feu avec des bouts de bois jamais à la bonne grosseur me valait de courir à la maison et de rapporter au plus vite les deux morceaux adaptés à l'urgence du moment.

La température de l'eau du condenseur évidemment augmentait au fur et mesure que l'opération avançait. Ce n'était pas tant le niveau dans le condenseur qui présentait des risques mais la quantité d'eau de rechange qui restait le sujet épineux. Il fallait avoir constamment un stock d'eau conséquent afin de renouveler l'eau de refroidissement. Pour moi c'était vraiment la purge d'aller au lavoir et de ramener le broc pesant presque plus lourd que moi. Les anciens remplissaient toujours par le haut avec des esclandres habituelles envers le volontaire qui s'aventurait à verser dans ce tout petit entonnoir bien au dessus, l'eau qui ne manquait pas déborder partout, au risque de tomber dans " le réceptacle ". A l'opposé du tas de bois et du foyer se trouvait le coin humide avec la vidange du condenseur que jamais personne ne regardait ou contrôlait lorsqu'il était décidé de refroidir et renouveler son eau. En conséquence les récipients débordaient et ce n'est que lorsque le bruit de l'écoulement se faisait entendre que la manœuvre était précipitamment arrêtée avec son étalement sans plus de conséquence sur le sol. La température,... la température c'était le maître mots. Bien réguler le foyer, ne pas laisser s'emballer celle du condenseur et même en plein milieu de l'opération, des persillères étaient appliquées, imbibées d'eau froide sur le fameux col de cygne. Sublime manœuvre faite en catastrophe et que seul les spécialistes savaient déclencher.

Le filet .



Chassey - croquis - L'extase.jpg

L'objectif était un fonctionnement progressif long dans le temps. La montée en température de la mixture devant atteindre une température d'ébullition assez élevée pour que des traces aromatisées soient contenues dans le distillat. Les aromates contenus dans le distillat donnent la caractéristique de l'eau-de-vie produite¹⁴. Mais !

¹⁴ Les spécialistes récoltent donc séparément les prunes, les poires, le marc de raisin, alors que ce que nous obtenions était du « tout fruit ».



Fédry mon doux village

*

*

Si le processus d'élévation de la température se poursuit, apparaît la présence de « fusels » avec les produits de queue. Le distillat prend un aspect laiteux. C'est parce que les fusels (propyls, anyls et buttles) sont partiellement voire totalement insolubles avec de haut % en alcool. De plus il est reconnu qu'en cette présence , cette eau-de-vie donne des gueules de bois du tonnerre.

Alors il faut savoir arrêter !

Venait le cérémonial de la sortie du pèse alcool et de sa burette. Ils étaient spécialement entourés dans du papier de soie pour éviter que ces ustensiles ne se cognent pendant le transport; emballés dans de précieux tubes en cartons vernis ronds. La flûte ou burette spécialement achetée pour la circonstance était remplie de l'eau-de-vie produite, le pèse alcool délicatement plongé en son milieu, son équilibre bien planté et vertical comme il se doit, il fallait attendre un petit moment avant que le verdict ne soit annoncé. Une toute petite pichenette à nouveau sur l'extrémité et quelques secondes après c'était le chiffre tant attendu. Alors la cuvée commençait à recevoir ses qualificatifs au niveau de sa force en alcool. Tous les commentaires se faisaient en regardant comme avec une obsession le filet de liquide limpide qui s'écoulait sans discontinu en bas de ce fameux bidon, le condenseur.

« Il faut chauffer plus, il faut baisser la température... Il faut renouveler... Il faudrait de grosses bûches ...Laissez comme cela... »

Chacun donnait son avis en prolongeant l'opération et en attendant la séance de test qui allait sceller définitivement les qualificatifs de la nouvelle cuvée.

Quelques temps plus tard, la sortie et le tintement de petits verres indiquait que l'instant était arrivé de goûter la " dernière ". Est-ce qu'elle va être bonne? Qu'est ce qu'on ressent le plus? Etc., etc.. Le ton devenait confidentiel et les binômes se formaient afin de confronter les avis en chuchotant. Évidemment le breuvage avait un goût différent tout au long de la cuite et pour confirmer les ressentis il était nécessaire de goûter à nouveau, en silence dans son coin...

Certains diront jusqu'à l'extase!



Chassey - croquis - Le complot.jpg



*

*

Fédry mon doux village

De « al khöl » à alcool.

Il y a 1000 ans la peuple arabe se servait des premiers alambics pour fabriquer le fard des paupières, connu sous le nom de « khöl ».

Quand ils commencèrent à distiller le vin, les créateurs allaient garder le même nom « al khöl », la chose subtile.



Chassey - croquis - La surprise.jpg



Les manèges:

Des voisins.

Il était évident que tout le village était au courant de l'opération ce jour là. En fin d'après-midi comme un fait exprès les hommes descendaient faire boire leurs bêtes à l'abreuvoir. Leur cheval, le dernier des veaux, la vache qui avait mis bas dernièrement, les bêtes étaient accompagnées vers le lavoir-abreuvoir en passant obligatoirement devant la cabane de l'alambic. Alors il était impossible aux propriétaires de ne pas s'arrêter au moins pour dire bonjour mais surtout goûter à la " dernière".

Chassey – croquis – La bonne heure 2.jpg



Des intéressés.

Un peu plus discrets étaient ceux qui ce soir là, faisait la corvée de l'eau. Il n'y avait pas l'eau courante au village et seulement la fontaine au pied de l'école-mairie située un tout petit plus haut que l'alambic , à 50 mètres. Alors ce soir là certains étaient volontaires pour venir chercher les deux seaux d'eau potable nécessaires à la consommation du ménage. Ils stockaient les seaux au pied de l'école et se présentaient plus bas, à la cabane , prétextant avoir entendu du bruit autour de l'alambic et ne refusant surtout pas de goûter eux aussi à la " dernière". L'heure du soir étant appropriée pour que le breuvage soit assez bien peaufiné. Même le pêcheur se disait être étonné de notre présence et surtout de ce que nous avons réalisé.



Chassey- croquis - Visite impromptue.jpg

Dernière corvée de bois:

Un autre manège auquel j'ai participé, mais dont je ne me suis aperçu de l'objectif que des dizaines d'années plus tard et, qui faisait partie intégrante du fameux sport national.

Pendant la sublime cuite j'étais souvent chargé d'aller chercher des bûches ou des morceaux de bois plus petits ou un peu plus gros, quelques peu appropriés à l'intensité du feu sous la cuve ou la chaudière.

« Vite du petit bois! Il faut vite augmenter la flamme! Kiki monte vite! Allez, en courant!

On n'a plus de grosses bûches pour bien maintenir le foyer! Kiki! ».

Je reconnais aujourd'hui que tout devait avoir son importance, en particulier la température, et qu'une bonne réactivité avait son influence sur la qualité de l'eau-de-vie obtenue.

La journée avançant, la fatigue présente, je pense qu'il ne devait pas être difficile de me manipuler. Et c'est en fin d'après midi après la séance de trans-versement, de manipulations diverses, qu'à nouveau on me demandait du bois. Les directives étaient plus souples qu'au courant de la journée.



*

*

Fédry mon doux village

« Tu remontes en faisant attention à ton panier et surtout tu passes bien par le jardin ».

C'était le même panier à pomme de terre en châtaignier que j'utilisais depuis le matin, bien trop gros pour moi, que je cognais à tous les obstacles qui se présentaient et pour avoir plus d'aisance pour circuler j'avais utilisé toute la journée la rue en grande pente qui longeait la propriété où nous logions.

Pour soit-disant « ramener du bois », on me faisait remonter à la maison avec un panier rempli de bois! Par contre, en fin d'après-midi alors que personne s'était occupé de mon itinéraire tout le long de la journée pour la même occupation, on m'imposait un circuit très difficile !

Bon gamin, j'obtempérais, même si la logique était inversée le soir et que le panier était plus lourd en montant qu'en descendant ! Je n'hésitais pas à transporter ce maudit panier au fond duquel se trouvait un joli torchon blanc enjolivé de liseré rouge, recouvert de petit bois.

Le panier était pourtant plus léger en descendant qu'en montant !

Je n'ai jamais penser à regarder jusqu'au fond de ce sacré panier!

Heureusement, on me conseillait de courir jusqu'à la porte du jardin entouré de hauts murs pour me reposer après l'avoir refermée. **Ça c'était du sport!**



Chassey – croquis – La porte du verger 2.jpg

A cette heure du soir ma mère était attentive à mes aller-retours.

Elle me réceptionnait en haut aussitôt en me faisant rentrer en cuisine puis, m'encourageait à nouveau à faire le même circuit en remontant bien par le verger.



En toute fin de soirée l'activité reprenait sous trois objectifs.

- Une équipe autour de la chaudière,
- Une équipe autour de l'eau-de-vie
- Une équipe sur les divers ustensiles et autres amenés et qu'il fallait évacuer.

La chaudière n'étant plus alimentée, abandonnée, elle s'éteignait doucement. Suivant le cas, c'est-à-dire après une paire d'heures ou sinon le lendemain, elle était vidée des restes de la mixture, nettoyée et brossée. Il fallait également transporter les restes et les cendres à une cinquantaine de mètres, là où l'odeur caractéristique ne s'estompait jamais vraiment. Le restant de bois était également récupéré. Mon père exigeait également que le bain-marie ainsi que le condenseur soient vidangés et nettoyés.

Une équipe très sérieuse et plus officielle s'occupait de l'eau-de-vie. En réalité, par addition d'eau potable dans le distillat obtenu (le comble!), ils s'appliquaient à fabriquer la totalité de l'eau-de-vie au même degré, ou titre d'alcool. Pour se faire il mettait dans un seau une quantité d'alcool fort (voir supérieur à 50 % vol.) et il réduisait son titrage en additionnant et mélangeant de l'eau avec pour obtenir les 50 % vol.. Cette opération demandait un temps assez long car à chaque adjonction il fallait s'assurer que le mélange était bien réalisé et, qu'ensuite il fallait lire la nouvelle mesure d'alcool. La fin du titrage se devait d'être très précis et en conséquence long et pénible. (L'opération était également appelée « réduction ». Des écrits indiquent qu'il était possible d'obtenir lors d'une repasse un alcool d'environ 85 % vol. Alors que les alcools consommables comme le Pernod 45 n'est titré comme son nom l'indique qu'à 45 % vol, il est nécessaire de **réduire** l'alcool brute produit.)

Une fois le mélange obtenu une partie de l'équipe s'occupait à le conditionner en bonbonnes carafes et litres bien bouchés et bien disposés pour correspondre aux indications portées sur le papier de déclaration aux douanes. Cette présentation du résultat devait restée à disposition des « marloux » comme tel jusqu'à vingt heures, avec les outils de mesure et contrôle (alcoomètre¹⁵) utilisés à cet effet.

L'attente des indirects, la visite des contrôleurs, le passage des marloux, une certaine anxiété voir peur se manifestait en fin de soirée. Je n'ai jamais assisté ou entendu que ce genre de visite s'était produite à Chassey. Par contre dès les 20 heures passées, on peu dire que l'eau-de-vie disparaissait.

Une autre équipe était chargée d'évacuer tous les ustensiles accumulés dans la petite pièce au cours de la journée. Faire le ménage ne donnait pas spécialement le sourire aux participants, quoique... C'était tout le charme de Chassey.



15 Alcoomètre : Qui trempe son ventre gradué dans un liquide d'une parfaite limpidité.



Fédry mon doux village

*

*

L'alcool dans la région:

Les distilleries depuis le kirsch jusqu'au Pernod. Fougerolles, Luxeuil, etc..
La Haute-Saône était une grande productrice de plantes utilisées pour les liqueurs.

Huile essentielle d'absinthe :

Les spécialistes de l'histoire populaire relèverons qu'il s'agit de la **Chandelle verte**.
En effet l'huile essentielle d'absinthe (l'extrait d'absinthe pour être précis) a été interdite en France en 1907, soit 8 ans avant l'interdiction de la boisson elle-même, pour cette fameuse question de teneur en thuyone.

L'EST REPUBLICAIN d'octobre 2014 concernant Fédry.

C'est en véritable maître de chais, digne d'un grand cru, que Joël Gelinotte a organisé la vendange de sa parcelle au lieu-dit Les-Gendarmes.



Faut-il croire que le sport national n'est pas fini?
Attention les gendarmes ont-ils remplacé les marloux ?

J'attends des nouvelles du nouveau.