

Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 5 (1982)

Artikel: La distillation domestique ou la préparation de la "goutte" dans le Jura
Autor: Lachat, André
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064263>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

La distillation domestique ou la préparation de la «goutte» dans le Jura

Le bon temps est révolu ! Il existe à présent des distilleries, modernes et officielles, dont les critères de production répondent mieux aux normes économiques de rendement. C'est le progrès ! Mais, est-il toujours heureux ?

Le Jura possède un musée renfermant quelques-uns des beaux alambics retirés des foyers où les paysans, appelés bouilleurs de cru, distillaient eux-mêmes les fruits de leurs vergers. Maintenant une licence (ou permis officiel) est nécessaire pour fabriquer l'eau-de-vie. Rares sont ceux qui la détiennent encore. Contrairement à ce que l'on pense généralement, les alambics ne sont pas « ramassés » par la Régie fédérale des alcools, mais légitimement achetés à leurs propriétaires. Si une famille émet le vœu de conserver un alambic, cela est possible sous certaines réserves. En effet, il est permis de détenir un alambic à condition qu'il soit plombé et, règle très stricte, conservé dans l'habitation où il se trouve à l'origine. Des contrôles peuvent être effectués à tout moment. Même lors de la disparition du propriétaire, par exemple, l'alambic ne peut pas être transporté dans une autre maison ; c'est la raison pour laquelle ils deviennent de plus en plus rares.

Des distillations d'antan ne subsistent guère que les souvenirs évoqués quelquefois par nos parents et nos grands-parents, les récits écrits étant fort rares chez nous.

Curieux d'en savoir davantage, je me suis rendu cet hiver dans le Clos-du-Doubs que je connais bien, à cet endroit sauvage et encore préservé : Oisonfontaine. Là, j'ai eu le privilège d'assister à une distillation à l'ancienne. C'est avec une certaine nostalgie que j'ai pris part à ce rituel, car le temps ne semble pas très éloigné où l'on ne verra plus s'accomplir cette véritable œuvre de patience.

Que distille-t-on ?

Principalement les fruits des vergers, soit pommes, poires, cerises, de même que diverses variétés de prunes. On distille également certains fruits sauvages, tels que « beûtchîns », « poirattes », « biassons », prunelles, alises, mûres, framboises ou autres, desquelles on tire des eaux-de-vie très recherchées pour leur saveur subtile hautement prisée.

Distillations devenues rares : celles de la gentiane et de la pomme-de-terre, cette dernière tombant sous le coup de la loi depuis quelque temps déjà. Au début du siècle, ces deux « eaux ardentes » étaient considérées comme des remèdes miraculeux aptes à guérir toutes les maladies. D'ailleurs, de nos jours encore, certains leur attribuent, à tort ou à raison, des propriétés bénéfiques pour la santé.

Comment fabrique-t-on une bonne distillée ?

La cueillette des fruits et baies destinés à la distillation doit s'effectuer avec le plus grand soin. Le produit de la récolte – émincé s'il s'agit de fruits à pépins – est ensuite versé dans un tonneau où il demeurera le temps nécessaire à la fermentation. Selon la température du local où sont entreposés les tonneaux ou les fûts, la durée de fermentation peut varier de deux à quatre semaines. Pendant ce temps, on remuera chaque jour la bouillie afin qu'elle ne moisisse pas en surface. La fermentation achevée, la distillation peut être entreprise tout de suite, ou plus tard, si le tonneau est hermétiquement fermé.

Instrument de la distillation, qu'est-ce qu'un alambic ? Sa fonction consiste à séparer un liquide volatil de substances fixes ou moins volatiles. En l'occurrence, il sert à extraire de la masse de fruits fermentés l'alcool qu'elle contient, afin de composer une liqueur chaude et odo-



Oisonfontaine : la maisonnette où l'on distille.

rante : l'eau-de-vie. Un peu grandiloquent, ce terme évoque l'effet que créeront ces « gouttes de feu » : réchauffer et réjouir le cœur humain. En effet, consommée sans excès, la pure et véritable eau-de-vie n'est pas un poison, mais un stimulant et un cordial.

De conception rudimentaire, l'alambic est composé de deux récipients, dont l'un est généralement en cuivre, reliés entre eux par un tube de communication, en cuivre également. D'aspect large et trapu, le plus grand est la cucurbite ou marmite contenant les produits à distiller. Coiffée d'un couvercle ou chapiteau, cette cucurbite est posée sur un foyer où, sous l'effet d'un feu continu, alimenté de bois résineux en général, son contenu bout et se vaporise. Le second récipient, plus petit, de forme cylindrique, sert de vase réfrigérant. Il recueille les vapeurs émanant de la marmite au moyen d'un tube à spirale à l'extrémité duquel on place parfois un alcoolmètre ou alcoolomètre. Ainsi, ce serpentin assure la condensation des vapeurs saturées d'alcool.

Il émane de la bouillie portée à ébullition une vapeur qui emplit le conduit où elle se condense bientôt en gouttelettes. Grâce au serpentin, ces gouttelettes fusionnent pour former un mince filet ininterrompu aussitôt recueilli : c'est l'eau-de-vie, la « goutte », qui coule ainsi, cristalline, insipide et légèrement tiède. Ce clair filet est le régulateur même de l'appareil. Agité si la flamme est trop active, il jaillit par intermittences si le feu languit. Alors, selon le cas, soit on entrouvre la porte du foyer pour abaisser la température, soit on attise le feu. Une trop forte chaleur produit ce que l'on nomme « le coup de feu ». La liqueur qui l'a subi demeure rude, âpre, corrosive... Elle manque au contraire de force et de consistance si la flamme a faibli. On peut donc affirmer que le feu est l'âme de la distillation.

L'aulne ou aune, poussant dans les endroits humides, est un bois très approprié. De faible densité, il n'a pres-

que pas de cœur et, lui aussi, paraît se volatiliser. C'est un plaisir de le voir s'embraser : il semble faire explosion. Immédiatement, ses flammes lèchent le fond de la chaudière, s'y appliquent, se tordent, se roulent. Craquements, crépitements, on pourrait croire que ce bois chante et rit. Par moments, dans une poussière d'étincelles, il émet des lueurs d'un vert très pâle, si bien que le vétuste local où l'on distille habituellement s'anime, comme par magie, d'une vie sans pareille.

Aussitôt recueillie, la goutte est versée, aujourd'hui comme autrefois, dans des bonbonnes de verre gainées de paniers d'osier, dont le goulot est obturé par une « patte » (morceau de tissu) pour permettre l'évaporation de certaines essences nocives comme les éthers. On entrepose ces récipients à l'abri de la lumière, dans la pénombre d'une chambre haute ou d'un galetas.

Deux méthodes peuvent être appliquées pour la fabrication de la goutte :

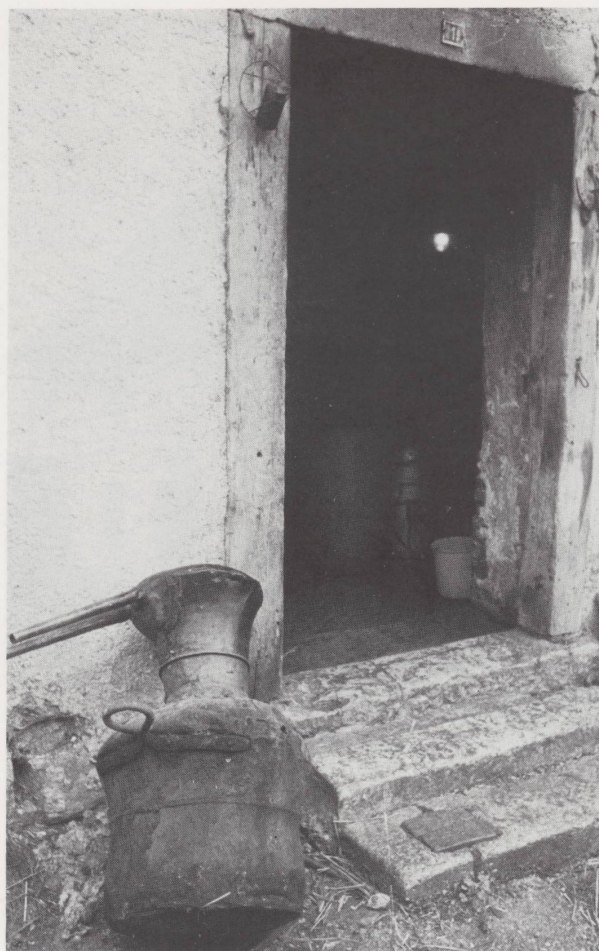
- à feu nu : lorsque la marmite de cuivre contenant les fruits préalablement fermentés est placée directement sur le foyer ;

- au bain-marie : lorsque la cucurbite est placée dans un autre récipient plein d'eau très chaude dont la température est constamment maintenue au même niveau.

Ce dernier procédé, paraît-il, assure un meilleur rendement et le produit obtenu est plus fin.

Dans notre région cependant, la première technique est généralement employée, en dépit du fait que la cuisson exige une surveillance accrue et une attention continue.

A Oisonfontaine, le vieil alambic, choyé par des générations de paysans, fut ressorti pour la circonstance du hangar poussiéreux qui l'abritait. L'appareil n'avait été utilisé que quelques jours par an et encore, pas chaque année.



L'ancienne cucurbite ou vase distillatoire.



Local de distillation à Oisonfontaine. Dans l'angle, alambic à feu nu avec chaudière moderne et cucurbite ancienne d'où sortent les serpentins qui traversent le tonneau de refroidissement à eau ; la goutte tombe dans un seau en plastique ! Au premier plan : tonneau rempli de fruits fermentés. Derrière la table : ancien fourneau d'alambic maçonné sur lequel on plaçait la cucurbite. Tout à droite : bouche du four à pain.



A Oisonfontaine : de droite à gauche, le tonneau rempli de fruits sous la bouche du four à pain, puis l'ancien fourneau maçonné sur lequel on plaçait autrefois la cucurbite, enfin l'alambic à feu nu avec chaudière moderne et cucurbite ancienne d'où partent les serpentins qui traversent le tonneau de refroidissement. La goutte tombe dans le seau en plastique.

La première « cuite »

Tout d'abord, l'alambic fut consciencieusement nettoyé et astiqué. Puis, on croisa deux morceaux de bois sur une brassée de paille qui fut déposée au fond de la cucurbite. En l'occurrence, la paille joue le rôle d'isolant et les bois croisés l'empêchent de remonter au-dessus de la masse en ébullition.

Ensuite, les fruits fermentés (une vingtaine de litres à la fois), furent déversés dans la cucurbite que l'on emplît aux deux tiers environ. Cet appareil, de peu de capacité, est très ancien. Du reste, il est connu que les petits alambics donnent la meilleure « goutte ». Assistée de son fils, la mère coiffa la cuve de son couvercle. À l'aide de quelques morceaux de tissu, la fermeture fut rendue hermétique.

Partant du couvercle, deux tuyaux de cuivre plongeaient dans un tonneau rempli d'eau froide. Par petits filets, l'eau coulait d'un robinet en murmurant une douce mélodie qu'accompagnaient les crépitements du feu ; cela donnait un concert subtil et merveilleux.

Trente minutes d'attente furent nécessaires pour voir paraître la première goutte. Elle sortit du bec situé au bas du vase réfrigérant lorsque la température fut assez élevée pour permettre l'évaporation. La première « cuite » commençait... Elle durera une heure environ.

Le produit de cette première « cuite » était nommé, je ne sais pas pour quelle raison, « vorschuss » et destiné à l'usage externe uniquement (frictions, etc). La farce classique consistait à faire goûter cet alcool aux (heureux ?) enfants, tolérés là uniquement pour rire un coup devant leurs grimaces. Cependant, à ce qu'on m'a assuré, certains « boyous de gotte » n'hésitaient pas à en boire, l'un d'eux allant même jusqu'à consommer l'« esprit de vin » destiné à alimenter la lampe. D'ailleurs, il paraît que celui-là périt brûlé devant son âtre : il avait pris feu ! À

cause de tout l'alcool qu'il avait ingurgité, naturellement, prétendent les braves gens...

La rectification ou la « repasse »

On estime que la meilleure distillée suit ces trois ou quatre premiers décilitres. On ne rectifie pas la totalité de l'alcool obtenu, car la goutte prendrait un goût désagréable et deviendrait « trop faible ». On mêle le contenu des divers pots d'eau-de-vie recueillie au cours de la distillation et ce mélange est ensuite mesuré par le maître de maison. À l'époque, les degrés n'avaient pas la même valeur qu'aujourd'hui. Dix-neuf degrés anciens (degrés Cartier) représentent 50 degrés actuels. L'alcoomètre centésimal de Gay-Lussac devint l'alcoomètre officiel, en France, par loi du 24 juin 1824.

La phase du raffinage, cette deuxième « cuite » comme on disait chez nous, se déroula de la même façon que la première. On ajouta toutefois un bout de verre et des morceaux de charbon prélevés du foyer de la chaudière pour « dégraisser » la goutte. La cuisson fut effectuée à feu très doux, en évitant de surchauffer le liquide et de « brûler » la distillée.

Certains bouilleurs de cru pressés maltrahaient leur goutte en la raffinant trop rapidement. Elle prenait alors un arrière-goût exécrable que l'on retrouve quelquefois, surtout dans le kirsch et la prune. Le malheur devenait imminent lorsqu'en lieu et place du filet de liquide habituel, le goulot du tuyau de refroidissement dégorgeait de la vapeur. Mes hôtes se souvenaient encore avoir vu jeter de l'eau dans le foyer de la chaudière afin d'éviter la catastrophe. De cette manière, on parvint, cette fois-là, à sauver la seconde cuite de la détestable âcreté. Il s'ensuivit malheureusement un ralentissement de la cuisson que le père, lorsqu'il les rejoignit « pour voir comment ça allait », eût tôt fait de déceler. Comme il esti-

maît que c'est en forgeant que l'on devient forgeron, il s'abstint de commenter trop longuement l'incident.

Les déchets de la première cuite étaient appelés « tieûte », si je ne m'abuse. Quant à la bouillie de pommes fermentées, elle répondait au doux nom de « pommée ». Nos aïeux puisaient dans une terminologie, riche et imagée (ignorant superbement le dictionnaire) dont je n'ai hélas retrouvé que quelques bribes. D'usage local, ces expressions changeaient d'une région à l'autre et il serait bien malaisé de les répertorier.

Tout change

Autrefois, avant que la loi sur les bouilleurs de cru ne les eût spoliés, quasiment tous les paysans de notre région possédaient leur propre alambic. Durant la morte saison, entourés du plus grand mystère, ils fabriquaient un nectar dont ils tiraient grande fierté. Les alambics dont ils se servaient présentaient un avantage important en conservant à l'eau-de-vie le goût de terroir qui fait sa renommée. Loin à la ronde, on parle de notre goutte typique : la damassine.

Qui ne se souvient avec un peu de mélancolie de la curiosité avec laquelle, enfants, nous contemplions l'alambic ? Vivant d'une vie ardente, à l'aube surtout et quelquefois le soir à la lueur d'une faible lampe, cet instrument nous intriguait et nous essayions de percer ses secrets. Un bruit de combustion, des clapotis, des bouillonnements révélaient seuls l'invisible transformation opérée par la flamme. En nous se mêlaient l'admiration et la crainte, un peu comme devant l'éclair zébrant les nuées.

Quand jadis, réduits à l'inaction par le rude hiver, les paysans de nos contrées s'installaient auprès de leur alambic, attentifs à leur besogne, l'œil sur la flamme et l'oreille tendue, se relayant de douze heures en douze

heures pour distiller tous leurs fruits, ils se racontaient à voix basse des histoires de sorciers, des légendes du pays, comme durant les veillées au coin de l'âtre.

Presque tous pratiquaient cet art de père en fils. Ils opéraient empiriquement, dédaignant l'alcoomètre et les autres instruments dont ils n'avaient cure, sachant depuis toujours que 100 kg de fruits fournissent 10 litres de goutte à 50 degrés. Leur palais les renseignait à merveille : une goutte d'alcool, aspirée puis roulée sur la langue, suffisait. A nos vieux bouilleurs de cru, la goutte forgeait des santés de fer : ils devenaient centenaires.

Les origines de l'alcool

Quelle est l'étymologie du mot alcool ? Qui a découvert le secret de la distillation ? Comment l'alcool s'est-il retrouvé sur nos tables ? Quels sont ses vertus et ses méfaits ?

Selon les dictionnaires, le mot alcool est arabe. Cependant, l'article arabe « al » mis à part, on se perd en conjectures sur l'étymologie du reste. On remarque néanmoins que, dans la pharmacie ancienne, le vocable alcool désigne deux choses : une poudre très fine et l'esprit de vin. Ces significations, indiquant toutes deux des matières d'une extrême ténuité, portent à croire que le mot ne provient pas de racines différentes.

L'Égypte ancienne est le berceau de la chimie. C'est aussi celui de l'art de distiller et il a été établi irréfutablement par Hœrfer, dans son « Histoire de la Chimie », que les Égyptiens construisirent les premiers alambics. Les Chinois connaissaient le vin deux mille ans avant l'ère chrétienne. Les anciens Grecs célébraient le culte de Dionysos (Bacchus romain – dieu du vin et de l'ivresse –) et, selon l'Ancien Testament, Noé le Patriarche s'enivra avec le produit de sa vigne.



Installation avec cucurbite et tonneau de refroidissement modernes.

Les photos sont d'Armand Stocker, photographe à Saignelégier.

L'alambic fut vraisemblablement introduit en France par les Croisés revenus de l'Arabie. Les alchimistes se l'approprièrent aussitôt pour leur recherche de la Pierre Philosophale. Vers 1250, l'alambic était donc partie intégrante de l'alchimie. Durant les XV^e et XVI^e siècles, la distillation de l'eau-de-vie demeura essentiellement chimique et médicinale. Les procédés utilisés étaient gardés secrets et expliqués à l'aide de formules cabalistiques employées jusqu'à la fin du XVIII^e siècle. On attribuait alors d'innombrables vertus à l'eau-de-vie : « Elle prolonge les jours, entretient la jeunesse, dissipe les humeurs, ranime le cœur... Seule ou jointe à quelque autre remède, elle guérit la colique, l'hydropisie, la paralysie, etc ».

Employée uniquement comme produit médicinal, l'eau-de-vie n'était consommée que de façon limitée, les apothicaires ayant seuls le droit de la fabriquer et d'en faire commerce. Ils l'incorporaient à certains médicaments dont elle augmentait l'énergie et l'efficacité. C'est en 1676 que les « limonadiers » firent enregistrer les statuts qui les autorisaient à distiller, fabriquer et vendre des vins et liqueurs, essences parfumées, eaux-de-vie, etc... La même année, distillateurs et limonadiers furent réunis en une seule communauté. On peut donc prétendre que l'alcool est entré dans nos mœurs par l'officine, en passant des bocaliers de la pharmacie dans les verres des consommateurs.

L'eau-de-vie est généralement très prisée. Chaude et mordante, elle termine fort bien les repas copieux. Appelée « digestif » et servie après les mets qui apaisent la grosse faim, elle réveille les palais blasés et secoue les estomacs alourdis, tout en portant au plus haut degré l'exaltation et la jouissance du goût.

Cependant, l'abus de boissons alcoolisées est dangereux. En effet, consommé à hautes doses, l'alcool se transforme en un véritable poison. A une certaine épo-

que, il a fait figure de « fléau social ». Qui ne se souvient du terrible réalisme des pages de l'« Assommoir », roman-réquisitoire contre l'alcoolisme écrit par Zola à la fin du siècle passé ?

Ceci prouve qu'il faut savoir garder la mesure, comme en tout, et je terminerai en disant : « A notre santé ! »...

André Lachat

Bibliographie sommaire ou lectures recommandées

On pourra consulter avec profit les ouvrages et textes suivants :

Bidaux, Maurice. *Contes et secrets autour de l'Alambic*. – Villars-le-Sec, Delle ou Bure, 1980 (204 p.), ill.

Boll, Marcel. *La chimie au laboratoire et à l'usine, dans la nature et dans la vie*. – Paris, Libr. Larousse, 1935 (298 p.), ill.

Bouchardat, A. *Chimie élémentaire*. – Paris, Germer Baillière, 1848 (600 p.), gravures.

Droz, Georges. *Feu... l'absinthe*. – Moutier, Editions de la Prévôté, 1973 (106 p.), ill.

Dujardin, J. *Recherches rétrospectives sur l'art de la distillation. Historique de l'alcool de l'alambic et de l'alcoométrie*. – Paris, chez l'Auteur, 1900 (236 p.), gravures.

Germanier, Francis. *Eaux-de-vie valaisannes. 23^e Propos de l'Ordre de la Channe à l'occasion du Chapitre du Cristal, le 13 novembre 1976. Edition Privée*. – Sion, Impr. Schmid SA, 1976, (32 p.), ill.

Henry, Bernard. *Des métiers et des hommes. A la lisière des bois*. – Paris, Seuil, 1976 (128 p.) Contient : le bouilleur (pages 24-29), ill.

Pesquidoux, Joseph de. *Chez nous. Travaux et jeux rustiques*. – Paris, Libr. Plon, 1921, (256 p.) Contient : Autour de l'alambic (pages 51-59).

Ract, Camille. *Alcoolisme et Décadence*. – Paris, Ch. Pousielgue, 1900 (317 p.), ill.

Vogel, Sabine. *Les bouilleurs de cru*. – L'Illustré, N° 9 du 25. 2. 1981 (pages 43-59), ill.

De plus, A. Rebetez mentionne dans la table des matières des Actes de la Société jurassienne d'Emulation (Porrentruy, 1958) une brochure qui est restée introuvable, à savoir :

Jolissaint, P. *L'eau-de-vie, l'ivrogne et le cabaret*. – Porrentruy, 1852, br. in-8°.