



Haute-Provence

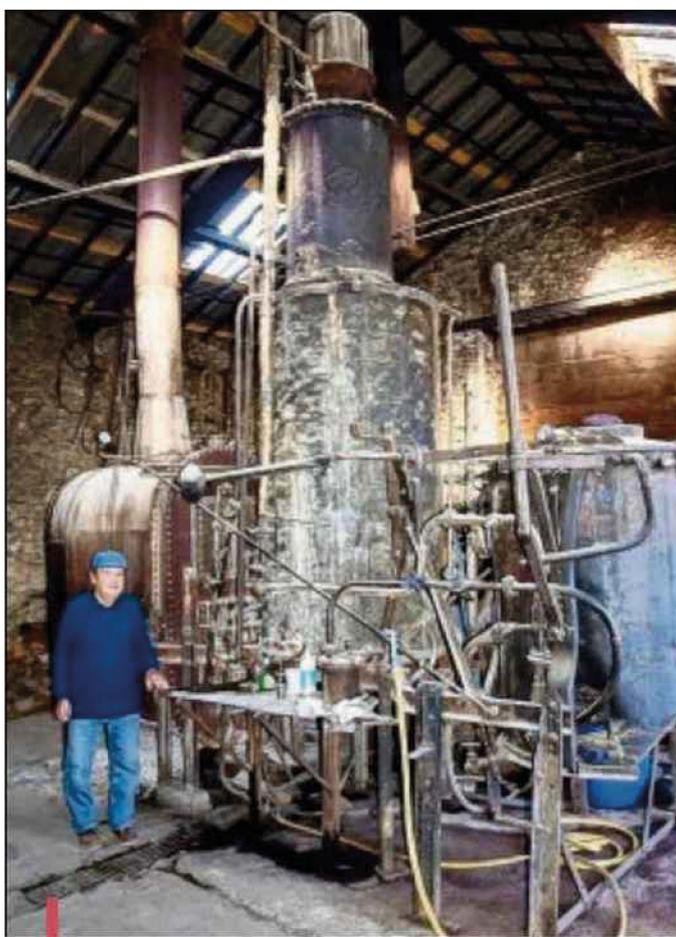
FORCALQUIER

La distillerie de Jean Augier, un des secrets du pastis Bardouin

Le maître des lieux nous a ouvert les portes et livré quelques anecdotes.

Derrière le nom Henri Bardouin se cache un pastis profondément attaché à la terre qui l'a fait naître. Pas moins de 50 essences et un secret de fabrication bien gardé pour obtenir un pastis typiquement local à la renommée mondiale.

Parmi les étapes de fabrication, une garde son cachet authentique en passant par l'alambic de Jean Augier, ou "Janot" pour tout bon Forcalquiéen. Il y a une vingtaine d'années, les Distilleries et Domaines de Provence tombent en panne de chaudière. Ils s'adressent donc à Janot, qui gagne alors un excellent client, pour distiller le marc, et principalement l'armoise, "la plante qui est la base de la composition du célèbre H.B.". Cela permet d'offrir ainsi à sa distillerie une seconde vie. Une fois la macé-



La distillerie de Jean Augier se situe dans une grange oubliée toute l'année et qui reprend vie à l'automne pour transformer les plantes et en libérer toutes les saveurs. / PHOTOS O.P.

brouillard saturé en eau apparaît l'alambic, un monument de fer et de cuivre d'un autre âge que l'on jurerait bon pour la casse.

Mais depuis 150 ans, cette "machine qui marche au bruit" est réglée comme du papier à musique et permet d'obtenir "d'excellents résultats pour les arômes. On obtient un très bon distillat en terme de goût". Si le rendement n'est pas en quantité, il l'est en qualité, rendant Janot heureux. "C'est extra", s'exclame-t-il comme un enfant, les yeux pétillant de bonheur.

Mais, ce qui le rend encore plus heureux, c'est d'être encore là pour voir et surtout participer à cette transformation des plantes. Et lorsque le bruit de la cloche retenti son visage s'illumine de nouveau pour nous en expliquer le principe. "Elle nous dit que la réserve d'eau qui était vide et maintenant pleine. Il faut enlever de la vapeur. C'est un manomètre parlant." Un de ses petits trucs

"On va l'allumer encore une fois, c'est bon signe !"

YVES ET STÉPHANE

Une fumée blanche s'échappe de la petite cheminée de 7 h du matin jusqu'à la nuit.

tion des plantes d'armoise terminée, la partie liquide obtenue, appelée "infusion", est stockée en cuve pour vieillir le temps que tous les tanins se déposent au fond.

Le reste des plantes, emmené chez Janot, va rejoindre "son vieil alambic centenaire pour une nouvelle distillation" aboutissant à récolter un distillat in-

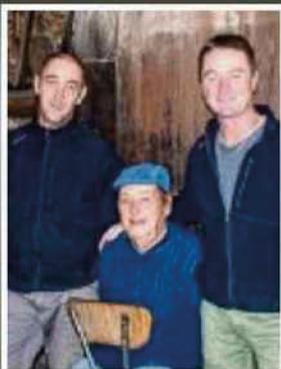
comparable, s'incorporant au pastis.

La distillerie, une grange oubliée toute l'année, revit à l'automne grâce à Janot, Yves Raffatelli et Stéphane Sube qui reprennent leur bonne habitude en ouvrant les portes. "On va l'allumer encore une fois, c'est bon signe !" Une fumée blanche s'échappe alors de la petite che-

minée de sept heures du matin jusqu'à la nuit. Qui pourrait croire que c'est dans ce lieu décati et enseveli sous les toiles d'araignées que les meilleurs alcools des Distilleries naissent à grosses gouttes. L'odeur piquante des lieux saute immédiatement au nez des personnes autorisées à pénétrer dans ce sanctuaire. Sous un épais

qui nous indique que la machine n'a plus aucun secret pour lui. Intarissable sur les deux façons de distiller en vapeur directe ou indirecte, Jean Augier le sera moins pour nous révéler les autres secrets de fabrication du pastis, laissant notre palais les découvrir par lui-même... Et avec modération bien sûr.

O.P.



Aux côtés d'Yves Raffatelli et Stéphane Sube, Janot fait vivre un patrimoine forcalquièren, dont la réputation mondiale n'est plus à faire.



LE TÉMOIGNAGE de Jean Augier

"Mon alambic j'y tiens, c'est un héritage familial"

Jean Augier, 81 ans est né là-dedans. "C'était ma passion, mon rêve de distiller. Ce qui me plaisait c'était les fermentations. Après la sortie de l'école, je venais déjà ici rejoindre mon père et mon grand-père pour les voir distiller."

Il répète donc les gestes appris de son grand-père Jean-Baptiste et de Désiré, son père. "Jean-Baptiste avait la passion de la vapeur. Il était agriculteur, sauf de novembre à décembre où il devenait distillateur. Cette distillerie, c'est lui qui l'a créé de ses propres mains, qui a fabriqué la machine. Moi, j'en ai vu toute l'évolution. Les tubes, en cuivre, y sont depuis la construction de la chaudière, c'est-à-dire plus de 150 ans." Fidèle à son rendez-vous automnal depuis plus d'un demi-siècle, Janot sait qu'il sera le dernier Augier à transformer le glucose des fruits en eau-de-vie. "Mon alambic, j'y tiens. C'est un héritage familial. Il est tout en cuivre et ne connaît pas l'usure. Moi j'ai pris ma retraite, mais lui, il va continuer à chauffer. J'ai transmis mon savoir-faire, ne vous inquiétez pas."

O.P.



800

C'est le nombre de clients qu'a pu avoir Jean Augier à la grande époque sur une saison. Cela représente 16 000 litres d'alcool produit.

LE SAVIEZ-VOUS?

La croyance populaire confond le bouilleur de cru et le distillateur ambulant. Le premier - privilège aboli en 1960 - est généralement un fermier qui amène le marc ou les fruits qui serviront à fabriquer l'alcool. Le second est la personne qui passe de village en village pour transformer cette matière première en un breuvage fort apprécié.