

# FEDERATION DES ARBORICULTEURS DU HAUT-RHIN

Ecomusée d'Alsace BP 71 68190 Ungersheim Tél. 03 89 83 67 75

E-mail : fedearbo68@free.fr



## Stage d'initiation à la distillation des fruits et des baies



**La Fédération des Arboriculteurs du Haut-Rhin en collaboration avec la Commission des bouilleurs de Cru avait organisé un stage de formation, initiation à la distillation des fruits et baies : le samedi 20 avril 2024 à l'Ecomusée d'Alsace**

Une quarantaine de personnes venues de la France entière se sont retrouvées à l'Ecomusée d'Ungersheim pour participer à un stage d'initiation à la distillation, organisé par la Commission des bouilleurs de cru de la Fédération arboricole du Haut-Rhin et piloté par Laurent Schittly. La salle des charpentiers avait du mal à contenir tous ces stagiaires. Laurent a fait appel comme d'habitude aux compétences de Daniel Haesinger pour dispenser le cours théorique et à M. Dusic André pour assurer les travaux pratiques sur un alambic à 2 passes. Les cours ont débuté vers 9h00.

Après avoir rendu un vibrant hommage à M. Guy Richard enterré ce jour, Laurent a présenté la journée de formation puis a passé la parole à Daniel. Ce dernier a passé en revue l'ensemble du processus pour arriver à obtenir un alcool de qualité sans danger pour la santé humaine. La propreté des fruits, leur maturité, le broyage, la mise en fûts, les levures, la fermentation et sa durée furent abordés durant la matinée, les échanges furent nombreuses et passionnantes, les questions inattendues parfois...

Vers midi, tous ont partagé un repas copieux au restaurant Niemerich. L'après-midi les stagiaires se sont retrouvés dans la salle des charpentiers.

Laurent a pris la relève de Daniel et a parlé de la sécurité des alambics, sujet brûlant et d'actualité (accident grave récent). Il a expliqué le fonctionnement de l'alambic et les mesures à prendre avant de commencer toute distillation. Vers 15h00, tout le monde s'est déplacé pour voir notre compère André Dusic, fin spécialiste de la distillation. La deuxième passe était en cours, André disposait une dizaine de verres ballons numérotés de 1 à 10 où chacun pouvait « humer » les différents effluves afin de déterminer le cœur de passe, question difficile pour des débutants non-initiés et les essais furent multiples...une heure plus tard tout le monde retrouvait la salle des charpentiers où Daniel avait disposé une myriade de fioles d'alcools différents où chacun pouvait recalibrer son organe olfactif trop saturé par tous ces effluves différents. Pour éviter que les têtes ne tournent, Daniel a repris les rênes et a terminé son intervention en expliquant le vieillissement, le stockage, la nature des eaux utilisées pour abaisser le degré d'alcool. Vers 18h00 il fallait bien conclure. Laurent a repris le relais, en remerciant les participants Daniel, André et ses comparses Pierre, Patrick et Denis. Le rendez-vous est pris pour l'année prochaine pour le stage niveau 2. Merci à toutes et à tous pour leur participation et la belle ambiance.

Laurent Schittly



