La distillation

Ouvriers de la distillerie Bonnet

Sous le hangar de la distillerie

Par Alain GIBAUD
Conseiller municipal délégué à la Valorisation du Patrimoine

La loi d'avril 1905, réglementant la distillation publique et privée, impose aux communes l'obligation d'ouvrir un ou plusieurs ateliers communaux pour permettre à tous les propriétaires, fermiers ou loueurs d'alambic, qu'ils résident dans la commune ou non, de distiller les vins, lies et marcs de leur récolte. Comme emplacement, le Conseil de Saint Mathieu de Tréviers propose à l'unanimité la remise de monsieur Fédières (mas de Tréviers) « qui n'est attenante à aucune maison et où les deux cuves présentes ne servent qu'à contenir le marc destiné à la nourriture des moutons ».

En 1916, une nouvelle loi demande à ce qu'un unique atelier de distillation reste en fonction dans chaque commune. Monsieur le Maire propose le terrain communal situé près de la Mairie… et attenant aux écoles publiques ! (sur le parking de l'Ancien Abattoir).

Quelques années plus tard, il n'est plus question d'installer l'atelier public au cœur du village car on réalise que les déchets provenant de la distillation peuvent contaminer les eaux du voisinage. Mais on se soucie apparemment moins de la rivière, puisque le nouveau lieu choisi est le terrain vacant appartenant à monsieur Mascla, sur la rive gauche du Terrieu, en aval du pont de la Fabrerie.

Et c'est au cours des années 1920 que l'atelier public de distillerie finit par être installé sous le hangar de Ferdinand Bonnet, distillateur. Un lieu impressionnant, situé près de l'avenue Louis Cancel, derrière le tabac-presse actuel, qui faisait passer l'acte de distiller dans une autre dimension. Après vendanges, les viticulteurs venaient y déposer les restes des grappes de raisin. Un responsable arrivait à 3h du matin pour allumer l'énorme chaudière aux couleurs cuivre et bronze et y enfourner des briques de charbon de plusieurs kilos. Entourés d'essaims d'abeilles et de guêpes saoules, les officiants, au visage rougi à force de respirer les émanations d'alcool, de moût et de marc, ne cessaient de charrier les paniers en osier remplis de marc pour alimenter les cinq systèmes à calandre où passait la vapeur crachée par la chaudière. L'alcool était récupéré dans des tonneaux, alors que les résidus étaient transportés par wagonnets entiers jusque derrière la distillerie.

En 1930, pour moderniser son activité, Ferdinand Bonnet avait même fait installer dans son établissement un réservoir d'essence souterrain d'une contenance de 2 300 litres. Et puisque nous parlons d'alcool, Robert Servin, qui a œuvré au début des années 1940 à la distillerie, racontait cette anecdote : « *Chez Ferdinand, il y avait un rituel. Au fond du terrain, se trouvait, près du puits, une table sur laquelle étaient installés des gobelets et une bouteille de pastis. Lorsque l'on s'arrêtait à midi, et avant d'aller manger, on buvait un petit verre. C'était un passage obligé* ».

La création de la cave coopérative, en 1950, où étaient pris en charge tous les processus autour du vin et du marc, a conduit la distillerie Bonnet à cesser ses activités après des années de bons et loyaux services. ■