

26 novembre 2005

Visite de la distillerie de M. Bocquet à Bernex

Samedi 26 novembre, une trentaine de membres du Club, bravant le froid et la neige, se sont retrouvés à Bernex pour visiter la distillerie de la famille Bocquet.



Pour l'occasion, Jacques Bocquet a mis en route une cuite de pruneaux. Le feu ronronne et les vapeurs d'alcool s'échappent de l'alambic pour remplir le conquet de réception. La tête de distillation trop alcoolique et agressive est séparée du cœur de la distillation. Ne sera gardé que le meilleur. Un parfum de pruneaux remplit le local, les effluves d'alcool rendent l'atmosphère joyeuse.



A l'époque, les distilleuses à vapeur se rendaient de ferme en ferme à la période hivernale pour transformer en alcool les fruits du verger. Ces mêmes distilleuses servaient, à la saison des récoltes de céréales, à fournir l'énergie des batteuses.

Aujourd'hui, la distillation est en régression. On distille de moins en moins dans nos campagnes, les taxes et le 0.5% n'y sont pas étrangers !

Les particuliers continuent, pour le plaisir d'offrir de « sa propre production », à distiller des petites quantités de fruits du jardin.

Cette visite, riche en explications, s'est terminée autour d'une dégustation des produits « maison » agrémentés par la charcuterie de la ferme de M.Graf de Bernex.

