

# 14 mars 2009

## Visite de la distillerie de Saconnex-d'Arve

La première sortie du Club Terre Avenir pour cette année 2009 s'est déroulée à Saconnex-d'Arve dans une distillerie à façon. En guise d'accueil, les membres du Club présents ont eu droit à un air de cor des Alpes. Typique et enchanteur !



Monsieur Daniel Brenner a repris cette distillerie il y a maintenant huit ans mais elle existe depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle. Dès les années trente, elle a appartenu à une famille agricole, les Saxoud, et dès les années soixante, les Zumbach l'ont reprise et agrandie. M. Brenner s'est installé ici sans rien modifier.

Une distillerie à façon fonctionne grâce aux fruits que les gens amènent. M. Brenner s'occupe ensuite de les transformer.

Cette année a été plutôt mauvaise. Outre la tendance à la baisse des vergers en général, l'année 2008 a été pauvre en fruits. Par ailleurs, M. Brenner constate une diminution de la consommation d'eau-de-vie depuis quelques années. Cela est probablement dû à un effet de mode mais aussi par crainte de l'alcootest.

M. Brenner nous explique le fonctionnement de ses drôles de machines et nous montre le procédé de fabrication des eaux-de-vie, qui dure environ deux heures et demie.



Pour avoir 1 litre d'alcool à 40°C, il lui faut entre 10 et 15kg de fruits. Alors, pour certains fruits pour lesquels il n'a pas assez de quantité comme la framboise par exemple, il garde la masse des pommes qui, après traitement, ne contient plus ni alcool ni arômes.



Après de multiples questions, nous nous dirigeons vers le fond du hangar. M. Wanner nous accueille dans un petit coin de Val-de-Travers et nous parle avec passion de sa boisson : l'absinthe.



N'ayant pas obtenu la patente pour distiller au Val-de-Tarvers, il est venu s'installer à la distillerie de Saconnex-d'Arve. Il a testé plusieurs recettes (une trentaine tout de même !) avant d'en retenir sept avec lesquelles il a reçu sept médailles d'or au Forum suisse des eaux-de-vie, à Berne ! Bravo !

