N° 370 – 73e année – Juin 2022

Le Bouilleur de France

Pour la transmission du savoir-faire ancestral des bouilleurs de cru, la sauvegarde du patrimoine arboricole et la préservation de la biodiversité.

Trimestriel de la **F**édération **N**ationale des **S**yndicats des **R**écoltants familiaux de fruits et **P**roducteurs d'**E**au-de-vie naturelle (FNSRPE)

Le congrès national des retrouvailles

Après deux reports, deux années empêchées, deux années ou la convivialité s'est résumée à des visioconférences, le congé de fin de semaine de fin avril fut un moment d'échanges, de joie et de retrouvailles.

Prévu en 2020, reporté en 2021, le congrès national s'est tenu sur la commune Saints-Geosmes (Haute-Marne) dans sa magnifique et toute nouvelle salle culturelle « Urbatus » (nom gallo-romain de Saints-Geosmes) mise à disposition gracieusement par son Maire Jacky MAUGRAS.

Plus de 400 congressistes dont 140 Haut-Marnais, 41 départements représentés, 600 repas servis, les hôteliers Langrois ravis de l'affluence, un soleil radieux, des débats fructueux, enrichissants, des réunions statuaires organisées et des moments festifs tant attendus ont permis aux Bouilleurs de cru, Bouilleurs Ambulants et arboriculteurs de se retrouver pendant 4 jours.

Au nom de la Fédération Nationale, je tiens à remercier les organisateurs et toute l'équipe de 30 bénévoles qui, sous la direction de Dominique THIEBAUD, ont œuvré à la bonne tenue des débats et réunions statutaires des deux organismes nationaux.

Comme le dit si bien le Président de la Fédération de Haute-Marne, *« L'arrivée des Bouilleurs Ambulants le vendredi fut pour moi une découverte du monde des loueurs d'alambics. Il y avait une atmosphère de joie, de convivialité et surtout le bonheur de se retrouver après deux années d'impossibilité de mettre en place notre congrès national ».*

La salle URBATUS de Saints-Geosmes

Un congrès marqué par la présence de nombreux élus.

La F.N.S.R.P.E. reconnue par l'Etat représenté par Madame la Sous-Préfète et le gouvernement par Madame la secrétaire d'Etat chargée de la Biodiversité.

Madame Bérangère ABBA, Secrétaire d'État chargée de la Biodiversité (capsule vidéo) ; Madame Emmanuelle JUAN-KEUNEBROEK, Sous-Préfète de Langres ; Messieurs Charles GUENÉ et Bruno SIDO, Sénateurs de Haute-Marne ; Monsieur , Monsieur Nicolas LACROIX, Président du Conseil Départemental de Haute-Marne représenté ; Monsieur Jacky MAUGRAS, Maire de Saints-Geosmes ; Madame Anne CARDINAL, Maire de LANGRES ; Madame Sophie DELONG, Conseillère Régionale du Grand-Est (Langres), Madame Dominique VIARD et Monsieur Dominique THIEBAUD, Conseillers Départementaux, étaient présents dimanche matin lors du congrès de notre Fédération.

La reconnaissance de l'État a été soulignée par notre Président d'Honneur, Guy RICHARD :

« Madame la Sous-Préfète vous êtes notre soleil aujourd'hui. J'ai été Président de la Fédération Nationale pendant plus de 20 ans, vous êtes la première représentante de l'État à venir nous soutenir. Je vous en remercie. »

Jean Charles CHERITAT
Président de la F.N.S.R.P.E.

Madame la Sous-Préfète Emmanuelle JUAN-KEUNEBROEK et Messieurs les Sénateurs Charles GUENÉ et Bruno SIDO.

Les bénévoles Haut-Marnais

Sommaire

Le Congrès National 2022	2
Technique	2-4
Echo des fédérations	5
UDSAH Moselle	6-7
Echo des fédérations	7-9
Page gourmande	10
Jeux	11
Inscription	12

ENIGME DU JOUR
Un scientifique a trouvé une nouvelle formule, composée d'une suite logique. A vous de la compléter
Kmh72 – Jnh60 – Ioh48 – Hph36 ...

FÉDÉRATIONS À L'HONNEUR
371 : HAUTE-SAONE
372 : HAUT-RHIN
373 : HAUTE-SAVOIE

Congrès national 2022

DEUX NOUVEAUTÉS AU CONGRÈS DE SAINTS-GEOSMES

La plantation de l'arbre de l'avenir

J'ai souhaité laisser un souvenir, une trace de notre passage dans chaque ville qui héberge notre congrès national, quoi de mieux que planter un arbre fruitier ! C'est la société ARLANT qui nous a fourni un Prunus domestica « Mirabelle de Nancy ».

Le syndicat National des Bouilleurs Ambulants s'est associé à ce geste d'avenir comme l'indique le panonceau « Un fruitier pour l'avenir – Congrès National des Bouilleurs et Bouilleurs Ambulants 2022 ».

Les jardiniers : Jacky MAUGRAS (Maire de Saints-Geosmes - Président de la Communauté de commune du Grand Langres) – Christian PARIS (Président du Syndicat National des Bouilleurs Ambulants), Dominique THIEBAUD (Président de la Fédération Haut-Marnaise des Syndicats de Bouilleurs de cru et récoltants familiaux de fruits – Conseiller Départemental), Jean Charles CHERITAT (Président de la F.N.S.R.P.E.), Dominique VIARD Conseillère départementale).

La continuité entre les organisateurs des congrès nationaux

L'idée est venue d'un bénévole lors d'une réunion de mon syndicat : « et si on transmettait quelque chose entre les organisateurs d'aujourd'hui et les futurs ? » .

Après avoir soumis la proposition au Bureau National et grâce à la Fédération Haut-Marnaise, j'ai remis à Alain TROHEL, co-organisateur du congrès 2023 et Christian PARIS (Président du syndicat National des Bouilleurs Ambulants), une représentation d'alambic décoratif qui nous servira de flambeau. (L'original n'étant pas arrivé à temps).

Dominique THIEBAUD, Alain TROHEL, Jean Charles CHERITAT, Christian PARIS. 12 mai, remise officielle de l'emblème des Congrès Nationaux.

Dominique THIEBAUD, Jean Charles CHERITAT et Dominique MARCHAND, l'initiateur de cette belle proposition.

La CPPAP (Commission Paritaire des Publications et Agences de Presse) qui nous permet de bénéficier de tarifs postaux acomporter au minimum 50% d'informations dit d'intérêt général. Notre revue est un lien entre les Fédérations, les syndicats, les adhérents, c'est pourquoi j'ai souhaité privilégier les articles des Fédérations, syndicats et donc déporter les comptes rendus relatifs à notre congrès national sur le site de la FNSRPE.

Technique

LA GREFFE

Souvent effrayant pour les débutants, le greffage est plus simple qu'il n'y paraît ! Cette technique permet de conserver toutes les caractéristiques génétiques d'un arbre, d'une plante ou tout autre végétal. Cette opération permet de multiplier rapidement une excellente variété de fruits.

Greffer un arbre, c'est quoi ?

La greffe ou le greffage d'un arbre fruitier est une technique qui met en contact les tissus d'une partie d'un végétal (le greffon) avec ceux d'un arbre hôte (le porte-greffe).

Pour que le greffage réussisse, il faut veiller à choisir un porte-greffe et un greffon compatibles. Ils sont généralement de la même espèce. Par exemple, des greffons de pommier seront unies à des porte-greffes issus de semis de pépins de pommes.

Mais il existe quelques exceptions. Par exemple, les poiriers (Pyrus) sont souvent greffés sur une autre espèce : le cognassier (Cydonia).

Il faut aussi veiller à toujours laisser le point de greffe à l'air libre et ne pas l'enterrer.

Pourquoi greffer un arbre fruitier ?

Alors que le semis donne des arbres aux caractères aléatoires, le greffage permet d'obtenir un clone de la variété multipliée, avec toutes ses qualités.

Cette technique s'utilise lorsque le bouturage et le marcottage (2 autres techniques de reproduction fidèles) sont difficiles ou ne donnent pas de bons résultats, ce qui est généralement le cas avec les arbres fruitiers.

Le choix du porte-greffe adapté est primordial car c'est lui qui fait la liaison entre le sol et le greffon. C'est donc lui qui l'alimente.

Avantages :

- avoir un arbre vigoureux en optant pour un porte-greffe adapté.
- adapter un fruitier sur un sol qui ne lui convient pas : en greffant par exemple un poirier sur une aubépine pour obtenir un bon comportement en terre calcaire ;
- obtenir des récoltes précoces et améliorer le fruit ;
- apporter une résistance à diverses maladies ou aux insectes ;

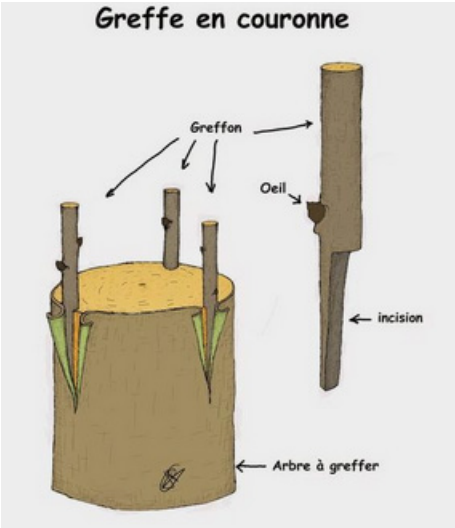
Le porte-greffe :

Il est ardu de planter de façon franche (pépins, noyaux d'arbres fruitiers pour la reproduction), car il est quasiment impossible d'avoir un arbre identique à celui dont on a prélevé les graines (surtout pour les fruits à pépins qui sont souvent issus de pollinisation croisée, c'est-à-dire mélangeant deux variétés de la même espèce d'arbre). De plus, la première récolte sera très longue à venir.

Le porte greffe joue le rôle d'intermédiaire entre le sol, source d'eau et de nutriments, et la variété, qui produit les fruits. Le rôle du porte greffe a été démontré depuis longtemps même si de nombreux mécanismes restent encore méconnus. Il a une influence directe sur les caractéristiques de l'arbre, la mise à fruit et la productivité, les caractéristiques du fruit.
L'architecture de l'arbre est également impactée par le porte greffe. Le port de l'arbre, plus ou moins pyramidal, le nombre de branches, l'angle d'insertion des branches sont les principaux paramètres pouvant être influencés par le porte greffe.
Opter pour un porte-greffe, c'est choisir celui qui est le mieux adapté au sol où l'on veut implanter l'arbre fruitier. Il disposera aussi d'une bonne résistance au gel ainsi qu'aux parasites et aux maladies.
Il existe différentes sortes de porte-greffes :

- à faible croissance (utilisé en basse tige) ;
- à forte croissance (utilisé en haute tige).

On conseille de planter le porte-greffe un automne pour qu'il installe ses racines dans le sol, puis de greffer soit en fin de l'hiver suivant, soit à l'automne suivant.



Quels types de greffes ?

Il existe différents types de greffes d'été sachant que les plus faciles à réaliser sont :

- **la greffe en écusson :**, la plus courante,
- **la greffe en fente :** greffage sur des branches principales,
- **la greffe en couronne :** pour les espèces dont l'écorce est souple et facile à travailler,
- **la greffe en plaçage :** pour les végétaux à écorce épaisse.

D'autres encore ...
A l'anglaise, en incrustation, en coulée, par perçage, en placage, sur table, au collet.

2 grandes périodes de greffage

La meilleure période pour greffer les arbres fruitiers à pépins les plus courants comme le pommier et le poirier est située à la fin de l'hiver, en février et mars. Cette période correspond en effet à un redémarrage de la végétation avec une poussée de sève importante.

Pour cela, il faut avoir prélevé les greffons pendant la période de repos de végétation, en hiver. Ces petits rameaux avec bourgeons sont alors conservés au froid, à moitié enterrés dans la terre ou du terreau au pied d'un mur exposé au Nord, en attendant le greffage.

Pour pratiquer la greffe des arbres fruitiers à noyaux comme le pêcher, il est préférable d'attendre la fin de l'été.

Jean Charles CHERITAT

Sources : jardipartage.fr - vergers.ooreka.fr - fermesdavenir.org - jardindefrance.org - vignovin.org

LES HUILES ESSENTIELLES

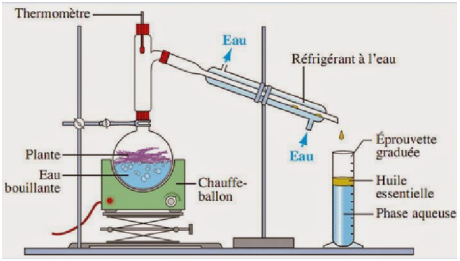
L'utilisation des huiles essentielles (HE), essences et hydrolats est appelée AROMATHERAPIE.
L'aromathérapie et l'allopathie (médecine traditionnelle qui nous soigne par médicaments) ne se concurrencent pas, mais se complètent. On peut les associer lorsqu'il n'existe aucune contre-indication.
Les HE sont utilisées à des fins :

- thérapeutiques (anti-infectieuse, anti-prurigineuse, spasmolytique...),
- le bien-être (massage et diffusion sensorielles,
- en cosmétique (soins du corps, des ongles, des cheveux...),
- hygiène de la maison
- en cuisine (relever le goût des aliments).

L'aromathérapie est très efficace si elle est bien utilisée car il existe des toxicités, des interactions avec des médicaments ou des produits cosmétiques, pour cela certaines précautions d'emploi sont à respecter.
L'aromathérapie puise sa racine dans le grec aroma qui se traduit par « odeur » et thérapia que l'on traduit par « soins ». Ce terme aromathérapie renvoie à l'utilisation des HE, essences et hydrolats (la distillation à la vapeur d'eau des plantes aromatiques permets d'obtenir des HE et des hydrolats qui correspondent à la vapeur d'eau condensée) obtenus à partir de plantes aromatiques afin de prévenir ou de soigner certaines maladies.
L'aromathérapie n'est pas une médecine douce du fait de certaines restrictions d'utilisations. Quand elle est bien employée, le bénéfice des HE n'est pas négligeable.
Les plantes aromatiques sont des plantes médicinales ou non médicinales à parfum. A partir de ces plantes, on obtient soit des extraits végétaux (utilisés en phytothérapie), soit des HE ou des hydrolats plus ou moins riches en composants odorants.
L'huile essentielle par définition est la fraction odorante extraite de la plante aromatique par procédés de :

- Distillation à la vapeur d'eau,
- Hydrodistillation : Lorsque l'on chauffe le ballon qui contient la solution aqueuse, l'eau se vaporise. Cette vapeur casse les cellules végétales, libérant les molécules. Les plus volatiles d'entre elles sont emportées avec la vapeur. Celle-ci est ensuite refroidie dans un condensateur
- Hydro diffusion qui consiste à extraire l'huile essentielle avec de la vapeur d'eau traversant la matière végétale. Après ébullition d'eau la vapeur remonte dans une colonne contenant la plante plus ou moins finement broyée. La vapeur est ensuite dirigée vers un condensateur et le liquide est récolté dans une burette. Grace à un tuyau en coude à la base de la burette, l'hydrolat s'écoule d'un côté et l'HE s'accumule dans la burette.
- Extraction par un fluide supercritique (utilisant le CO) est un procédé d'extraction d'un soluté d'une substance en utilisant un fluide supercritique comme solvant d'extraction. Ce procédé ressemble au procédé d'extraction par un liquide.

Distillateur à vapeur d'eau



Principe de l'hydrodistillation

L'essence et l'huile essentielle sont des liquides volatiles, solubles dans certaines huiles végétales et dans l'alcool, mais pas dans l'eau. Elles ne contiennent pas de corps gras mais des composants odorants appartenant à des familles chimiques bien spécifiques.
Le terme HE est utilisé pour désigner soit une huile essentielle, soit une essence, mais la règlementation actuelle se basant sur la pharmacopée européenne ne retient que le terme d'HE.

Jacqueline CHERITAT

Sources d'informations : le grand guide des huiles essentielles de Fabienne Millet - www.pranarom.fr

Suite du numéro 368...

Le sureau, merveilleux arbre !

Nom : *Sambucus nigra* de la famille des Adoxacées a peut-être pour origine la flûte des pâtres grecs appelée « sambuca ».

Cet arbuste, à branches souvent courbées, peut mesurer de 1 à 10 mètres. Il est de croissance rapide, surtout dans les sols fertiles et frais, rejette de souche, rustique. C'est une essence de lumière ou de demi-ombre. On le trouve sur un sol basique à neutre. Il occupe dans la culture botanique européenne une place de choix. Sur la photo ci-dessous, l'époque de sa floraison est celle des beignets ! Son petit goût acidulé est incomparable...

Objet de légendes, médicament à usage interne et externe, jus de fruit, confiture, etc., il est intéressant de le connaître de manière approfondie.

Historique :

L'Histoire se fait avec des documents. C'est le principe de base de l'historien !

Cela ne signifie pas qu'une chose n'a pas été connue antérieurement. Nous n'en avons simplement pas la preuve historique. Quand je lis sur un site : « Le sureau était connu des hommes préhistoriques, paraît-il », cela fait quand même un peu sourire. Evidemment nos lointains ancêtres connaissaient le sureau ! Et ils devaient eux-aussi l'utiliser. Nous sommes les héritiers de leur culture.

La période dite historique commençant avec l'écriture (par définition), l'historique des plantes – en Europe – commence avec les écrits grecs et latins. Il serait bien que nous nous efforcions d'y adjoindre les écrits bien plus anciens des cultures d'Extrême-Orient, et notamment Chine et Inde.

Claude Galien, le célèbre médecin grec du IIe siècle (qui a donné son nom au terme « gallénique », la forme sous laquelle se présente un médicament), préconisait le sureau contre les catarrhes (ce mot désigne toute forme d'« écoulement » (nasal de la sinusite, par exemple)) et les excès de mucus.

Quelques siècles plus tôt, Pline l'Ancien (naturaliste Romain, mort en 79 pendant l'éruption du Vésuve) lui attribuait déjà ces propriétés. Hippocrate, le célèbre médecin grec en a lui aussi fait l'éloge.

Pour les Celtes : le sureau est un arbre magique. C'est l'arbre des morts. Les Druides fabriquaient les flûtes pour les rituels druidiques avec le bois de sureau (pour communiquer avec les âmes des morts). Les baies servaient à la fabrication de la boisson des druides.

Au Moyen-âge : les gens utilisaient l'eau de sureau faite à partir de la macération des fleurs pour éclaircir le teint et rendre les tâches de rousseur moins visibles. Mais il est surtout reconnu pour ses vertus diurétiques, anti-inflammatoires et diaphorétiques (qui fait transpirer).

Les branches de cet arbre présentent en effet la particularité de contenir une moelle tendre qui, une fois retirée, laisse entre les mains un «tube». Il est dès lors facile de l'utiliser pour faire une flûte ou (comme je l'utilise), en guise de « bouffadou » pour lancer le feu dans le cheminée ou attiser la braise. Le tube sert alors à souffler sur le feu naissant. Bouffadou vient de « soufflet » en occitan,

Mais avant toute autre chose, il faut commencer par éliminer une source d'erreur (encore qu'il faut faire un effort pour se tromper !). Il ne faut pas confondre le sureau noir (*Sambucus nigra*) avec son cousin le sureau Hièble

(ou Yèble), *Sambucus ebulus* est toxique.

Plante herbacée annuelle, robuste de 1 à 2 m à moelle blanche, ses feuilles à 7-11 folioles allongées et à stipules persistantes, d'inflorescence en corymbe blanc-rosé, fleurs blanches à pétales pointus relevés, anthères pourpres et odeur d'amande amère, puis des baies noires toxiques.

... A suivre

Extrait du livre de M. Daniel HAESINGER

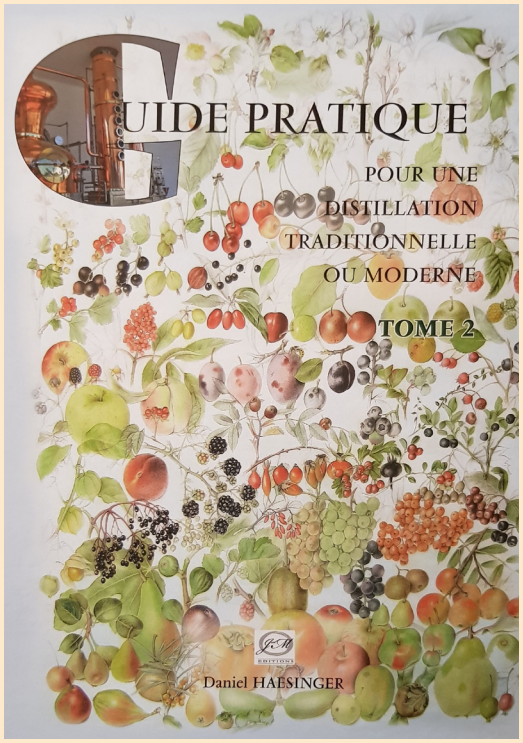
« Guide pratique pour une distillation traditionnelle ou moderne »,.

Comment se procurer le livre de Daniel HAESINGER ?

Le livre Tome 2 « Guide pratique pour une distillation traditionnelle ou moderne » (596 pages) impression quadrichromie, couverture rigide traite de la maturité des différents fruits, la distillation avec différents alambics à « une passe à colonne », mieux adaptés pour la distillation de fruits, baies, petits fruits et des macérations.

Le prix du livre est de 45,00 € + frais d'emballage et de port 18,00 €, ou après réception du chèque de 63,00 € libellé à Daniel HAESINGER, 1 rue du Ried 68130 FRANKEN

Le livre Tome 1 « Guide pratique pour une distillation traditionnelle ou moderne » (294 pages), n'est plus disponible.



Scannez et découvrez !

Pour scanner, téléchargez l'app Unitag gratuite sur unitag.io/app

https://fnsrpe.com/documentation/boutique/

PROJET MEUSE

Structure en création affiliée à la FNSRPE. De la racine à l'élixire, construire des ponts en mettant en lien des Hommes avec des Hommes. Le verdoyant département de la Meuse, le plus rural du Grand-Est connu notamment pour ses « Côtes de Meuse », ses arbres fruitiers, et particulièrement pour sa Mirabelle de Lorraine voit nombre de ses vergers laissés à l'abandon. Dans le même temps des propriétaires de vergers familiaux, ouverts d'esprit, pour certains isolés, sont à la recherche de contacts avec qui partager des problématiques, s'associer dans la recherche de bonnes pratiques, voire se fédérer pour engager des actions communes. Pour tous ceux qui en Meuse possèdent un petit verger familial, quelques arbres autour de leur maison, qui souhaitent comprendre pour apprendre, afin peut-être plus tard de transmettre l'héritage culturel et immatériel de la connaissance de l'arboriculture raisonnée préservant et favorisant l'environnement dans le respect de la biodiversité, devenir également des passeurs de mémoire, de traditions et de pratiques ancestrales que ce soit dans la préparation optimale des fruits (bouilleurs de crus), voire in fine de la distillation : l'Association Meuse Vergers Traditions est certainement une réponse à vos attentes. Alors : rejoignez-nous ! **Contact : patrick.martinet@meusevergerstraditions.org**

Dominique GOSIO – Patrick MARTINET

Patrick Martinet

LE SYNDICAT DES BOUILLEURS AMBULANTS

Je suis sincèrement enchanté du bon déroulement et de la bonne organisation du congrès des bouilleurs ambulants et de cru à St-Geosmes, encore merci à Dominique Thiébaud et à tous les membres dynamiques et sympathiques de la fédération Haut-Marnaise pour ce congrès sous le signe de la convivialité. Je me félicite du rapprochement qui s'amorce entre la fédération nationale des récoltants et le syndicat national des bouilleurs ambulants. Après la réunion paritaire et avec la concertation renforcée ces derniers mois, entre le Président Cheritat et moi-même, le climat est constructif, positif et c'est important de s'inscrire dans des projets en commun comme : de pouvoir consulter le même juriste en cas de besoin. D'élaborer un texte en commun remis à tous les Députés, élus ou réélus. De demander aux bouilleurs ambulants de remettre à tous leurs clients un flyer de la fédération des récoltants afin de les inciter à s'abonner au journal *Le Bouilleur de France*. De décider que la fédération des bouilleurs de cru et des ambulants verse le même montant, soit 1200€ chacun, aux organisateurs de congrès. Certes nous sommes différents nous les bouilleurs de cru et les bouilleurs ambulants, par nos traditions, par notre culture, par nos façons de faire, par nos métiers en général. Tous différents mais tous nous avons la même passion, la distillation, que nous devons sauver coûte que coûte.

Christian PARIS
Président national des bouilleurs ambulants

DE LA FLEUR AUX FRUITS

L'Association de la Fleur au Fruit Boussieres organise son Assemblée Générale Ordinaire le samedi 25 Juin 2022 à la salle des fêtes de BUSY à 10h30.

ORDRE du JOUR

Rapport moral du Président

- Rapport du Trésorier sur les comptes 2021
- Projets de l'Association
- Renouvellement par tiers du CONSEIL d'ADMINISTRATION
- Questions diverses

A 11h30 : APERITIF offert aux participants par l'Association de la Fleur au Fruit

A 12h : REPAS servi sur place pour 28Đ ,à régler sur place à l'ordre de la Fleur au Fruit.

INSCRIPTION avant le 15 JUIN 2022 auprès de notre Secrétaire Général Denis AUCANT au 06 08 57 83 52 ou docteur.aucant@wanadoo.fr

Gérard RETROUVEY
Président national des bouilleurs ambulants

IN MEMORIAM: HUBERT DELAMOTTE

Hubert DELAMOTTE né le 9 février 1933, à Pierrefontaines (52), il est le 3e d'une famille de 4 enfants. Il a vécu toute son enfance dans son village natal jusqu'au départ pour le service militaire en Algérie. A chaque étape de sa vie, Hubert a été un homme d'engagement.

Sa carrière à la SNCF ne l'a pas empêché d'être un acteur actif dans beaucoup de domaines : ancien combattant, à la retraite créer une entreprise, le jardinage, l'élevage, les cartes, pompier volontaire dans son village de Dommartin-sur-Meuse, conseiller municipal pendant 24 ans mais surtout très attaché au monde des bouilleurs de cru pendant de nombreuse années ; Hubert organisait toute les réunions locales départementales et du groupement EST et participait à toutes et ne manquait aucun congrès.

Toute cette rage de vie a été construite au sein de sa famille qu'il a fondé en 1961. De cette union avec Paulette sont nés 4 enfants et la famille s'est agrandie de 4 arrières petits-enfants.

En début 2022, des ennuis de santé sont apparus ; hospitalisé fin février, il décède à l'hôpital de Langres, le 5 avril de la même année. Les obsèques se sont déroulées le 8 avril à Dommartin-sur-Meuse.

Au nom de tous tes amis bouilleurs de cru, nous adressons nos plus sincères condoléances à toute ta famille, avec une pensée toute particulière à ton épouse.

Ph. GIRARD
Président du Groupement Régional «EST»

UNION DEPARTEMENTALE DES SYNDICATS ET ASSOCIATIONS ARBORICOLES ET HORTICOLES, DES RECOLTANTS FAMILAUX DE FRUITS ET PRODUCTEURS D'EAU-DE-VIE NATURELLE DE LA MOSELLE

Conférence du Pr. Jean-Victor WEBER du 17.11.2010
A l'Université populaire de Sarreguemines
Et MAYER Sylvain, Président du Syndicat arboricole de Guerting, Responsable UDSAH de la CT n°7 - Dégustation

« L'eau de vie de mirabelle, un miracle lorrain »

Résumé de la partie définissant une bonne eau-de-vie

1. Il est difficile de définir exactement ce qu'est une bonne eau-de-vie de mirabelle. Chaque personne a ses propres sensations des odeurs, du goût et des arômes. Chaque personne doit donc trouver sa propre définition ;
2. Par contre, il est plus facile de déterminer ce qui n'est pas une bonne eau-de-vie de mirabelle en listant les défauts qu'il ne faut pas trouver :

✎ **Visuel :**
- L'eau-de-vie doit être brillante
- Elle doit être limpide
- Il ne doit pas y avoir de particules flottantes
- Elle ne doit pas être trouble (mauvais réduction avec de l'eau)
- Elle ne doit pas avoir de couleur (contact avec du bois)

✎ **Olfactif :**
- Pas d'odeur de vernis (mauvaise fermentation)
- Pas d'odeur de brûlé (vient de la distillation)
- Pas d'odeur de rance (hygiène des fruits)
- Pas d'odeur de moisi (hygiène du fût)
- Pas d'odeur artificielle (ajout d'arômes)

✎ **Gustatif :**
- Elle ne doit pas avoir de goût de gras (coupe cœur/queue tardive)
- Il ne doit pas y avoir d'âpreté (eau-de-vie très jeune)
- Elle ne doit pas être acide (mauvaise fermentation)
- Enfin, elle ne doit pas avoir de goût désagréable
- Il ne doit pas y avoir de goût de métal (peut provenir de l'eau de coupage ou d'un contact avec le métal)
- Le goût de noyaux ne doit pas être trop prononcé (peut provenir de noyaux cassés après avoir trop remué le produit ou d'un stockage trop long des matières premières)

3. Il faut préparer sa matière dans les « règles de l'art » :
   - ❦ De bons fruits et une bonne maturité
   - ❦ Une fermentation naturelle sans ajout de levures
   - ❦ Ne pas remuer la matière première
   - ❦ Respecter une bonne hygiène (fruits – fût – alambic)
   - ❦ Réaliser une distillation précoce (dès la fin de la fermentation)
   - ❦ Bien conduire sa distillation (pas d'à-coup de chauffe)
   - ❦ Bien éliminer les produits de tête
   - ❦ Coupe cœur/queue entre 55 et 60°
   - ❦ Réduire son eau-de-vie au degré dans la fourchette de 45 à 48°
4. En résumé pour une bonne eau-de-vie, il faut:
   - Ne trouver aucun de ces défauts
   - Travailler dans les « règles de l'art »
   - Et que l'eau-de-vie ai un léger goût d'amande et une bonne longueur en bouche qui doit nous rappeler la confiture de mirabelle préparé par nos grands-mères.

La distillation en Alsace-Moselle

Sait-on que le principe de la distillation remonte à environ 3000 ans et serait dû aux Perses qui souhaitaient extraire les eaux de senteurs des plantes aromatiques et fabriquer l'eau de rose ?

Ce sont les Coptes et les chrétiens d'Egypte qui constituent les premiers appareils. Il faut d'ailleurs savoir que l'origine du mot alambic vient du grec : ambix, ambicos qui est un vase à bords relevé puis du mot arabe al-anbiq et espagnol alambicos francisé en 1265 par Jean de Meung.
C'est le 12 janvier 1633 que l'on évoque les premiers droits sur les eaux-de-vie.
La Monarchie de Juillet définira la qualité de bouilleur par une loi du 20 juillet 1831 : sera considéré comme bouilleur de cru, les propriétaires d'arbres fruitiers qui distilleront cerises, mirabelles, prunes, poires, pommes et les vignerons qui transformeront leur propre récolte en alcool.

Aujourd'hui, les textes qui régissent la distillation dans ces trois départements sont issus successivement d'une loi de 1916 qui abolit le privilège et attribue une allocation en franchise de 10 d'alcool pur aux exploitants agricoles sous certaines réserves mais également la loi du 30.07.1960 qui interdit la transmission de cette franchise. Une nouvelle loi mise en application en 2003 créera le tarif réduit de 50% pour les bouilleurs de cru distillant les fruits de leur propre récolte. Enfin l'amendement n°633 de la loi de finances 2012 pérennise la franchise, ad vitam aeternam, à ses bénéficiaires.

Récemment, la Douane, qui est chargé du contrôle du respect des règles en matière de distillation à travers l'application des articles du CGI (Code général des Impôts), a demandé aux associations arboricoles d'être classées sous le statut de loueur d'alambic ambulant avec un nouveau contrat. Ce nouvel engagement permet de prolonger ce continuum si cher à nos arboriculteurs dans le respect de ses coutumes. Présentement, il n'est plus d'actualité...

Cette tradition séculaire, transmise de générations en générations, plutôt autodidactes, fait toujours le bonheur du bouilleur de cru qui, après une fermentation dirigée, procèdera à une distillation de ses fruits, dans un alambic ancien ou nouveau, à une ou à deux passes, de manière lente, prudente et j'oserai dire millimétrée.

Il existe, par devers l'anecdote de tout un chacun, tant de méthodes et de « recettes » de procéder que le novice a souvent du mal à s'y retrouver dans le dédale des conseils des « anciens ». D'où l'utilité d'avoir créé des formations, dans ce domaine, au niveau de l'Union départementales des arboriculteurs de la Moselle afin d'en parfaire la qualité plutôt que la quantité. Tout un art !

Le Président de l'UDSAH Moselle
Jean-Paul PRUVOST

Le CYANUREX

Adjuvant pour distilleries permettant d'éviter la formation de carbamate d'éthyle en fixant l'acide cyanhydrique dans les moûts de fruits à noyaux et les distillats bruts.

Le CYANUREX® est un sel de cuivre particulier qui se distingue par une activité catalytique élevée. En ajoutant du CYANUREX® au moût ou au distillat brut directement avant la distillation, on renforce l'activité souvent insuffisante du cuivre de l'alambic.

Le CYANUREX® fixe l'acide cyanhydrique libéré lors de la distillation sous forme de substances non volatiles peu solubles, qui ne passent pas dans le distillat mais restent dans la drêche. En empêchant le passage de l'acide cyanhydrique dans le distillat, on exclut la formation de carbamate d'éthyle (EC), même en cas de stockage exposé à l'action de la lumière. Les distillats de moûts traités avec du CYANUREX® sont exempts d'acide cyanhydrique et se distinguent par une odeur et un goût plus typique du fruit. La présence fréquemment critiquée d'une note d'amande amère ou d'un goût de noyau, résultant d'une teneur trop élevée en acide cyanhydrique, est ainsi exclue. En outre, il permet l'élimination des composés aromatiques

indésirables (notamment les composés soufrés).

Dosage pour la distillation des fruits à noyaux: on ajoute du CYANUREX® dans le produit à distiller contenu dans l'alambic, directement avant la distillation. Lors de la distillation de quantités importantes, il importe d'effectuer un dosage précis du CYANUREX selon les besoins.

Nos instructions de service détaillées « Le procédé CYANUREX®... » contiennent des indications précises relatives au dosage.

Distillation de moût en une unique passe env. 20g/hl, voire env. 30g/hl en cas de teneur en noyaux élevée. Il importe de déterminer le dosage exact par un test de distillation.

Pour la distillation en deux passes : n'ajouter du CYANUREX® que dans le distillat brut. Il faut déterminer préalablement le dosage à l'aide du test cyanure Schliessmann ou du test CYAN-EC. *Extrait des consignes de Schliessmann (All.)*

Jean-Paul PRUVOST

CYANUREX®

Réponse du 11 octobre 2010 du Professeur WEBER

JEAN-PAUL PRUVOST a écrit :

Bonsoir Professeur,

Un bouilleur, également employé à la DRCCRF de la Moselle, me pose la question suivante:
«Le CYANUREX® qui est un adjuvant (sel de cuivre) à la distillation ou aux moûts de fruits à noyaux peut-il avoir un influence néfaste sur la santé du consommateur (produit fini)? Peut-il être cancérigène?»

En vous remerciant par avance de votre réponse.

Bien cordialement.

Bonjour Monsieur le Président,

Le rôle du Cyanurex® est de complexer les ions cyanures (CN-) ou cyanates (CNO-) dissouts dans le moût ou dans le distillat de la première passe. Ces ions sont les précurseurs de l'éthyle carbamate formé par réaction de ces ions avec l'éthanol et sont formés à partir des sucres des noyaux.
Donc:

1-le complexe formé n'est pas distillé et donc la santé du consommateur est protégée de deux manières: pas d'acide cyanhydrique dans les eaux-de-vie et pas (ou peu) d'éthyle carbamate;

2-Quelques expériences menées avec l'AREFE ont montré que les propriétés organoleptiques du produit final ne sont pas modifiées;

3-Les quantités nécessaires de Cyanurex® sont faibles mais peuvent néanmoins poser le problème du traitement du complexe final éliminé soit avec la pulpe soit avec le résidu de la deuxième passe. Il n'est pas souhaitable par exemple de réutiliser ces résidus.

En conclusion, je peux tout à fait rassurer notre confrère car l'utilisation raisonnable du Cyanurex® est un progrès. Je dois cependant rajouter qu'elle est à mon avis superflue pour les distillateurs non professionnels si le travail a été bien fait et si le délai entre fin de la fermentation et distillation est court.

Notre confrère ne confond-il pas Cyanurex® et carbamate d'éthyle ? J'espère avoir répondu de manière compréhensible.

J V Weber

Echo des Fédérations, syndicats

NOUVELLES DE HAUTE-SAVOIE

VISITE AUTOUR DE L'ALAMBIC

La campagne de distillation a été maussade pour certains hauts-savoyards qui devaient déplacer leur alambic tous les 2 ou 3 jours, tandis que d'autres ça a été meilleur. Habituellement les prunes et les pommes à cidre sont en abondance mais là, pour certains, elles faisaient défaut, heureusement que les petits fruits et la gentiane étaient de la partie. Mais nous avons appris que dans d'autres départements c'était un peu pareil. Le Comité des Bouilleurs de Cru était attendu mais hélas avec le COVID et le manque de fruits tout est allé très vite et il a été difficile de faire coïncider les visites. Cependant il fallait bien clôturer cette campagne et c'est le samedi 5 mars en après-midi que la Présidente Suzanne et la secrétaire Odile se sont déplacées à Poisy, à côté d'Annecy pour rendre visite à Gégé la Goutte, de son vrai nom Gérard Passet pour sa dernière étape. Après avoir bien cherché le « Parking de la Croix des Places » nous avons enfin trouvé l'emplacement. L'alambic fonctionnait et plusieurs personnes attendaient leur tour. Nous avons reçu un accueil chaleureux avec cependant une réflexion « vous auriez dû venir ce midi pour manger les saucisses », mais il en était resté que nous avons emporté. Nous avons vu un alambic datant de 1926 d'aspect rétro avec ces cuivres, manettes et robinets d'où s'échappent des vapeurs et odeurs qui ne laissent pas indifférent. Nous avons goûté à cette eau-de-vie avec modération et retour en Haute-Savoie avec un goût amer de n'avoir pu visiter qu'un seul distillateur mais nous ferons mieux l'année prochaine.

REPAS ANNUEL

Au bout de deux ans d'absence, en cause ce satané virus et après avoir longuement hésité, le Comité a décidé d'organiser son traditionnel banquet annuel et est enfin heureux de

retrouver ses adhérents. C'est le 10 avril jour des élections présidentielles après avoir accompli leur devoir (pas conjugal mais électoral) que 125 adhérents se sont rendus à la salle des fêtes afin de passer une journée agréable. L'accordéoniste, le guitariste et le chanteur étaient à pied d'œuvre afin de faire valser tout ce beau monde. Au cours du délicieux repas mitonné avec soin par notre traiteur et servi par 3 agréables hôtesses, on voyait la joie sur chaque visage tellement tous étaient heureux de se retrouver et avaient mille choses à raconter. Pour digérer notre Jean-Louis (bouilleur ambulant), la présidente Suzanne et Noël sont passés vers tous avec leur fameux breuvage appelé nectar de fruits qui est à consommer avec modération. Il a aussi été question d'un éventuel voyage le 1er juillet en direction de l'Italie, sondage réussi, il reste à peaufiner l'itinéraire.
En fin de soirée, tous sont repartis enchantés en se souhaitant « à bientôt ».

Jacqueline BIZET-SAVOY

GROUPEMENT REGIONAL « EST »

Compte rendu de l'Assemblée Générale du GROUPEMENT REGIONAL EST DES SYNDICATS DE BOUILLEURS ET DE RECOLTANTS FAMILIAUX DE FRUITS (GRE) qui s'est tenue le samedi 29 Janvier 2022 à 70600 CHAMPLITTE dans un cadre vigneron.

Tous les départements adhérents ont répondu présents ou étaient représentés. Comme beaucoup d'organismes ou associations en France le GRE ne s'était pas réuni depuis le 23 novembre 2019 à 52140 MONTIGNY-LE-ROI.

Cette situation a rendu les débats très généreux et ambitieux ; le président Philippe GIRARD a tenu à remettre cet ensemble sur ses bases de départ, à conforter, à solidifier les liens qui unissent ces différents départements. Le but étant de travailler avec sagesse afin de pouvoir apporter une aide constructive à ses adhérents et à la FNSRPE à laquelle il reste affilié. C'est en travaillant les statuts et déclarant le GRE sous le statut d'association de 1901 que ces objectifs pourront être mis en valeur.

Pour clore cette réunion, l'ensemble a été invité à déguster un repas régional aux saveurs de Vin Jaune ; en effet, la date de la percée du vin jaune approche et il était tout naturel de mettre le Jura à l'Honneur.

Ph. GIRARD (70) Président GRE – Gérard RETROUVEY – Pierre GURY – Philippe GIRARD – Yves GUERRIN – Jean-Louis THERIOT

C'est dans la bonne humeur que tout le monde s'est séparé en confirmant que d'autres réunions de travail auraient lieu dans l'année et surtout des projets riches pour la prochaine AG déjà planifiée en Haute-Savoie ; les détails restent à valider.

Philippe GIRARD, Président du Groupement Est

SAINT-LOUIS 2022

Saint-Louis à Autoreille/Charcenne le 28 août 2022

En 2021, la Fête de Saint Louis a été honorée dans la commune de Charcenne avec une messe ; la cérémonie a été accompagnée par les sonneurs du Val-de-Saône, puis un vin d'honneur dans le parc du château du village. Principalement des habitants des deux villages mais aussi des invités pour certains venus de loin, merci à eux.

Malgré les contraintes sanitaires du moment, la fête a été réussie et surtout sans cluster ! Cette année, Michel RENEVIER maire de Charcenne transmettra la statue de Saint Louis à Catherine LIND maire d'Autoreille pour une durée d'un an.

Malgré les difficultés que nous connaissons tous depuis plusieurs années, toute l'équipe est mobilisée pour une journée festive le dimanche 28 août 2022 partagée sur les 2 villages de Charcenne et Autoreille.

La journée commencera à 10h30 à CHARCENNE, par l'office religieux. L'abbé JALLERAND, prêtre de la paroisse, officiera. La chorale sera appuyée par les sonneurs du Val-de-Saône ; un office haut en couleurs est en préparation.

A l'issue de l'office, vin d'honneur et discours, accompagnés d'une aubade par les sonneurs du Val de Saône seront offerts.

Ensuite, le village d'AUTOREILLE accueillera les visiteurs qui seront attendus pour le repas, uniquement sur réservations au 06 81 33 01 42. Les animations seront dispersées dans le village pour toutes les tranches d'âges et toutes les attentes seront honorées, Petits et grands pourront se défouler tout l'après-midi, avec des stands traditionnels mais aussi des activités plus surprenantes...

Dans le village même, à prix exceptionnellement réduit, vous pourrez vous immerger dans l'univers des jardins aquatiques d'Acorus où Olivier et Sylvie seront heureux de vous accueillir et de vous faire découvrir un espace naturel exceptionnel. A travers ce jardin paysager, vous découvrirez de nombreuses réalisations, une piscine biologique, des bassins fleuris de plantes aquatiques, des massifs de bambous, des arbres en nuages (niwakis), ainsi que des jardins japonais, ...

Claude ROZET, le Magicien de la ferraille transforme des matériaux de récupération en œuvres d'art ! En donnant une seconde vie à de vieux outils récupérés, M. ROZET rend hommage au dur travail de nos aînés et réalise du même coup des œuvres uniques ! N'hésitez pas à venir lui rendre visite pour découvrir l'étendue de son talent ; nous avons la grande chance d'avoir un artiste unique de réputation mondiale parmi nous.

Dans le village d'AUTOREILLE bien d'autres animateurs, artistes, artisans comme un tonnelier qui travaillera devant vous ; tous seront dans un milieu de prédilection et seront heureux de vous accueillir.

Vous pourrez aussi assister à une conférence sur la distillation présentée par Daniel HAESINGER auteur de deux tomes « la distillation moderne ». A venir écouter avec attention, toujours très enrichissant.

Une démonstration de distillation de marc avec cuisson de Morteau sera de la fête. A découvrir !

Un concours d'eau vie et de ratafia est organisé et ouvert à toutes et tous ; ils seront soumis à un jury de Femmes et d'Hommes aux palais exercés ; les résultats de ces différents alcools seront annoncés le soir même en présence du Maître de la confrérie des Gousteurs de kirch venu de Fougerolles et d'autres personnalités.

Les candidats à ce concours peuvent s'inscrire au 06 51 24 40 52. Les différentes modalités vous seront données.

Ne vous surchargez pas, buvette et restauration rapide seront à votre disposition toute la journée et vous serez accompagnés de sonneries choisies par les sonneurs du Val-de-Saône. PAR SAINT-LOUIS : VIVE LES FRUITS !

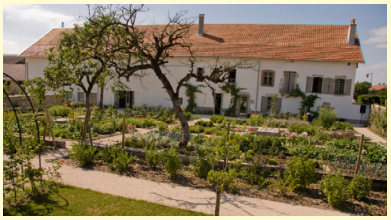
Contact : bouilleurdecru.70@laposte.net -
plus d'informations sur distiller.fr

Philippe GIRARD
Président de l'Association des Récoltants de fruits et bouilleurs de cru de HAUTE-SAÔNE

ASSOCIATION DES RECOLTANTS DE FRUITS ET DES SYNDICATS DE BOUILLEURS DE CRU FRANCHE-COMTE–BOURGOGNE. Participation aux comices du secteur Amancey-Ornans

C'est avec un réel plaisir que notre association a répondu favorablement à la sollicitation des responsables de ces comices pour effectuer une distillation publique. En effet après une année 2020 complètement perturbée par le virus, tout le monde a apprécié de se retrouver, pour ces moments festifs et de grande convivialité, que sont les comices agricoles. Une vraie fête du monde rural, autour de la race montbéliarde emblème de notre région de Franche Comté.

Tout d'abord, ce fut celui du secteur d'AMANCEY qui s'est déroulé à FLAGEY le 16 octobre 2021. Une foule très nombreuse (3000 personnes environ) s'était déplacée pour l'occasion. De nombreux exposants étaient présents, et l'on a pu assister à la fabrication d'un comté. Notre association avait tout à fait sa place dans ce contexte. Une occasion pour nous de montrer notre savoir-faire et de donner toutes les indications utiles, en matière de distillation et de règlementation. Une belle journée ensoleillée autour de la ferme Courbet, devenue musée en complément de celui d'ORNANS. Une exposition Courbet caricaturé avait lieu également dans ce contexte. Flagey, patrie du peintre **Gustave Courbet**, avait peaufiné, pour l'occasion, la décoration du village. Après la remise des prix aux éleveurs méritants, nous étions toutes et tous invités à un beau moment de convivialité.



Puis, la semaine suivante, ce fut sur le très beau site de **NAUTILOUE à ORNANS** que nous nous sommes déplacés pour le comice. Le temps était un peu frais le matin, mais le soleil présent a vite réchauffé l'atmosphère et donné un air de fête à cette manifestation qui a réuni les éleveurs locaux et quelques exposants. Là encore nous avons rencontré beaucoup de personnes intéressées par nos activités et la passion qui nous anime de maintenir les vergers, les variétés anciennes et tout ce savoir-faire qu'il ne faut pas laisser disparaitre. Sur ces deux manifestations, nous avons reçu l'aide des membres de l'association locale, « LES FRUITS DU PAYS DE COURBET », à qui nous adressons nos vifs remerciements.

Marie Claude Jouffroy en confirmant que d'autres réunions de travail auraient lieu dans l'année et surtout des projets riches pour la prochaine AG déjà planifiée en Haute-Savoie ; les détails restent à valider.

Marie Claude JOUFFROY

INAUGURATION D'UN NOUVEL ATELIER DE DISTILLATION À LEUCHEY (Haute-Marne)

Fin 2017, un groupe d'une dizaine de bouilleurs de cru du village de Leuchey sollicitait le maire pour la réalisation d'un atelier de distillation communal.

Après un vote favorable du conseil municipal, des démarches ont été entreprises pour la réalisation du bâtiment.

Le projet a été repris par le nouveau maire et l'atelier était achevé fin 2020.

En parallèle, le « Syndicat des bouilleurs de Cru de Leuchey et des environs » était réactivé.

Les adhérents ont réalisé les aménagements intérieurs et installé l'alambic en décembre 2020.

Au cours de cette première campagne, l'atelier a fonctionné une dizaine de journées (il compte actuellement 15 adhérents).

En raison des gelées tardives du printemps 2021, l'alambic est malheureusement au repos…

Plusieurs fois repoussée par la municipalité en raison de la pandémie, l'inauguration de l'atelier et de quelques autres réalisations communales s'est tenue le samedi 7 mai 2022, en présence de M Jean Charles CHERITAT venu en voisin.

Pour prolonger le vin d'honneur, les bouilleurs de cru avaient organisé un moules frites sous un chapiteau dressé à côté de l'atelier.

Le bureau du Syndicat : Benjamin Roulin Président, Guy Pernot Secrétaire et Xavier Gruss Trésorier.

sbcleuchey@gmail.com

Guy PERNOT, secrétaire

Ci-contre : Discours du maire

En haut : De gauche à droite, M Rabiet et Mme Cartagena, conseillers départementaux, MM Pernot, et Roulin secrétaire et président du syndicat de Leuchey, Laurent, maire et Chéritat président de la FNSRPE

La page gourmande

par Jacqueline

GATEAU à la BROUSSE

Préparation 20 min
Cuisson 35 min
Pour 6 personnes
Moule à charnière

Ingrédients :

- 500 g de brousse (fromage au lait entier que l'on trouve facilement en grande surface)
- 5 œufs
- 100g de cassonade
- 1 citron et 1 orange sans traitement chimique

Réalisation :
Préchauffez le four à 200°C.

Battre la brousse au fouet dans un saladier pour la délayer.

Ajoutez la cassonade puis le zeste des deux agrumes et 2 cuillères à soupe de leur jus.

Incorporez les œufs, un par un, en mélangeant délicatement.

Versez la préparation dans un moule à charnière (beurré ou chemisé au papier de cuisson).

Enfournez 15 min à 200° et finir la cuisson à 180° pendant 20 mn.

Sortez le gâteau du four et le laisser refroidir sur une grille.

C'est un gâteau qui a plus de la texture du flan que du gâteau car il ne contient pas de farine. A déguster bien frais.

La Brouse

A ne pas confondre avec le bruccio corse, la brousse, typique du Sud-Est de la France, est un délicieux fromage frais à (re)découvrir.

Un fromage de lactosérum

Si le bruccio corse est obligatoirement à base de lactosérum de brebis ou de chèvre, la brousse, **elle peut être de lait de vache, de chèvre ou mélangée.** Elle se fabrique essentiellement en Provence. Elle est produite à base de petit-lait (autre nom du lactosérum, liquide d'égouttage qui s'écoule après fabrication des fromages) et de lait chauffé qui caillent grâce à l'adjonction de vinaigre.

TARTE aux PRALINES ROSES

Matériel :

- Un fond de tarte de 20 cm de diamètre
- Papier sulfurisé et haricots secs
- Thermomètre de cuisson

Recette pour 6 personnes

Ingrédients fond de tarte :

- 120 g de beurre à température ambiante
- 220 g de farine
- 25 g de poudre d'amandes
- 50 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Ingrédients pour la crème :

- 300 g de pralines roses
- 300 g de crème liquide

Réalisation :
Mélangez la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel et le beurre en parcelles dans le bol d'un robot pétrisseur.

Incorporez l'œuf puis pétrissez jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.

Formez une boule, enveloppez-la de film alimentaire et laisser reposer au frais 30 minutes.

Préchauffez le four thermostat 6 (180°), tapissez le fond de tarte de papier sulfurisé.

Etalez la pâte et disposez-la sur le papier sulfurisé. Piquez le fond, couvrez de papier sulfurisé et garnissez de haricots secs puis enfourner 15 mn.

Placez les pralines dans un sac de congélation et concassez-les avec un rouleau à pâtisserie.

Mélangez les pralines avec la crème liquide et faites cuire à feu moyen jusqu'à atteindre les 105 °c environ, cela prend une 15 de minutes environ.

Versez la crème aux pralines sur le fond de tarte et laissez refroidir à température ambiante jusqu'au moment de servir.

La praline

Bien que Lyon soit connue pour ses bouchons (restaurants) et ses spécialités salées comme le saucisson brioché, les quenelles lyonnaises ou l'andouillette, la capitale de la gastronomie française a également sa part de spécialités sucrées. La praline rose est une confiserie populaire que l'on trouve dans toute la France, même si les authentiques se trouvent bien sûr pour la plupart à Lyon. Ces délicieuses amandes enrobées de sucre forment le cœur de nombreuses friandises à base de pralines roses. Elles sont dégustées aussi bien pour le goûter qu'en dessert. Sucrées, enrobées de sucre et d'un rose spectaculaire : les pralines roses vous ramèneront à l'enfance quel que soit votre âge.

Créateur cyas.fr Richard COVELLO

RÉPONSE DE L'ENIGME DU JOUR
Ggh24

La Première lettre recule d'une place dans l'ordre alphabétique. La deuxième lettre avance d'une place dans l'ordre alphabétique.
Le « h » ne change pas. Les nombres diminuent de 12 en 12.

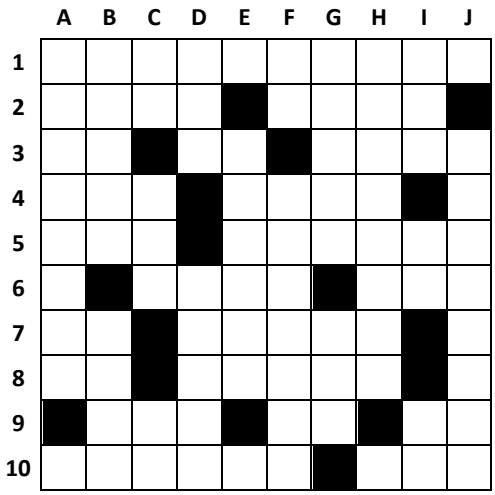
par Bruno

HORIZONTALEMENT

1. Elles sont ridicules chez Molière. **2.** Apéritif grec. Nicolas II fut le dernier. **3.** Il est très élevé chez les personnes qui ont un HPI. Au large des côtes aunisiennes. En compagnie de. **4.** Rarement sans les autres. Histoire à épisodes. **5.** Elle est ferrugineuse chez Bourvil. Jean-Baptiste est celui de Molière. **6.** Poésie musicale. Il est pour deux dans la chanson de Doris Day. **7.** Si british. Il vola trop près du soleil. **8.** Arrivé parmi nous. L'étoile du Berger. **9.** Il a son stand. Accord de Moscou. Sous mi. **10.** Il est imaginaire chez Molière. Boisson spiritueuse aromatisée aux baies de genévrier.

VERTICALEMENT

A. Nom de Molière. **B.** Dégrada. Fromage grec. **C.** Bout du nez. A l'attaque ! Au bout du fusil. **D.** Alfred de Vigny aimait l'entendre au fond des bois. Remit à domicile. **E.** C'est la barre du clavier. **F.** L'extraterrestre de Spielberg. Prénom de l'épouse de Molière. **G.** Coutume. Regimba. **H.** Chez Molière, les femmes le sont. **I.** Elle peut être géologique ou industrielle. Interjection. **J.** Molière en était un célèbre en son temps.



Solutions de la grille 8 dans le N°371

Solutions de la grille 7 du N°369

HORIZONTALEMENT : 1. BOUILLEURS. **2.** ARTS. TRIE. **3.** NAISSAIN. **4.** ALLUMERENT. **5.** NIE. ARES. **6.** ES. PLI. GO. **7.** RET. AERIEN. **8.** ARAS. NU. **9.** NULS. SEL. **10.** ENTRA. BUSE.
VERTICALEMENT : A. BANANERAIE. **B.** ORALISER. **C.** UTILE. TANT. **D.** ISSU. SUR. **E.** SMALA. LA. **F.** AERIENS. **G.** ETIRE. RU. **H.** URNES. SU. **I.** RI. GENES. **J.** SECTION. LE.

Année 2022
Célébration du 400e anniversaire de la naissance de Molière, dramaturge et comédien (1622-1673)

Molière lisant ***Tartuffe*** chez Ninon de Lenclos.
MONSIAU Nicolas André (1754 - 1837) / © Photo RMN-Grand Palais - Bulloz
https://histoire-image.org/fr/etudes/moliere

« Molière, ce grand peintre de l'homme tel qu'il est » : cette définition de **Molière** par Stendhal est incontestablement la plus juste. Observateur lucide de ses contemporains, n'épargnant rien de leurs mœurs ni de leurs comportements, **Molière** a pratiqué tous les genres de comédie, remportant les suffrages du public et de la cour. Son œuvre constitue aujourd'hui l'une des références de la littérature universelle.

En 1643, **Molière** décide de devenir comédien et fonde **l'Illustre-Théâtre**.

Entre 1646 et l'été 1658, sa troupe, parrainée par le Prince de Conti, parcourt avec un succès grandissant une grande partie du royaume.

En 1658, il joue pour la première fois au Louvre devant le jeune Louis XIV ***Le Docteur Amoureux***. La pièce plaît au souverain.

En mai 1664, à l'occasion des *Plaisirs de l'Île enchantée* (somptueuse fête donnée à Versailles officiellement dédiée à Anne d'Autriche et Marie-Thérèse qui n'a en réalité d'autre objet que de présenter à la Cour Melle de La Vallière, la maîtresse en titre du roi), **Molière** joue ***Le Tartuffe***. Cette comédie provoque la plus grande controverse du théâtre français !

En 1670, il créé ***Le Bourgeois gentilhomme***, comédie-ballet dont Lully compose la musique, en particulier la célèbre ***Marche pour la cérémonie des Turcs***.

Le 17 février 1673 **Molière** s'éteint à l'issue d'une représentation du ***Malade Imaginaire***, pièce dans laquelle il interprète le rôle d'Argan.

En 1680, le Roi ordonne la fusion de la troupe de **Molière** avec celle, rivale, de l'Hôtel de Bourgogne, donnant ainsi naissance à la **Comédie-Française**. (d'après le site : https://www.chateauversailles.fr/)

« Le théâtre de Molière n'est pas un théâtre sans idée ni sans enjeu moral : il joue avec les idées et les valeurs de ses contemporains pour en faire matière à comédies et touche à l'éternel humain en faisant monter sur son théâtre les comportements ridicules. »
Georges Forestier, historien du théâtre (Sorbonne Université).

Scannez et découvrez

Le Tartuffe, scandale à la Cour

TECTONIC (ou SUGURU)

Jeu de logique (B.M.)

Complétez les grilles ci-contre avec les chiffres manquants dans chaque zone entourée de **gras**, sachant que :

♦ une zone de deux cases contient les chiffres **1** et **2**, une zone de trois cases contient les chiffres **1**, **2** et **3**, etc. Une case unique ne peut contenir que le chiffre **1**.

♦ deux chiffres identiques ne peuvent se toucher, même en diagonale.

★★☆☆☆

			4
	2	3	
3			

★★★☆☆

	2		
		4	
2			
			4

★★★★☆

3			
		4	

Où nous trouver ?

Liste des correspondants si vous n'êtes pas adhérents à un syndicat ou une association affiliés à la FNSRPE.

14 - CALVADOS
MARIE DanielLe Parquet
14260 JURQUES
Tel : 06 08 77 98 22
E-mail : a.marie23051965@laposte.net

15 - CANTAL
FRANCOIS Baptiste
2 Route des Séquoias
15400 SAINT ETIENNE DE CHOMEIL
Tel : 06 14 60 46 07
E-mail : contact@distillateurs-independant.fr

21 - COTE D'OR
GUERRIN Yves
9, rue Haute
21610 SAINT MAURICE SUR VINGEANNE
Tel : 06 88 12 09 28
E-mail : yves.guerrin0604@orange.fr

25 - DOUBS
JOUFFROY Marie Claude
1 rue des Grands Champs
25290 CADEMENE
Tel : (06) 88 70 21 80 -
E-mail : mcmjouffroy@wanadoo.fr
GEHANT Michele
2, rue Jules Ferry
25310 BLAMONT
Tel : 06 20 20 70 74
E-mail : michelle.gehant@dbmail.com

39 - JURA
CLERC Patrick
5, chemin des Vignes
39110 LA CHAPELLE SUR FURIEUSE
Tel : 06 95 02 27 39
E-mail : edith.clerc@gmail.com

50 - MANCHE
PRIEUR Claude
32, Les Carrières
SAINT SYMPHORIEN LES BUTTES
50160 SAINT AMAND VILLAGES
Tel : 06 07 76 26 20

52 - HAUTE-MARNE
THIEBAUD Dominique
6, rue Villa Galloromaine
52200 BOURG
Tél : 06 45 41 36 98
E-mail : dominique.thiebaud@fnsrpe.com

55 - MEUSE
Patrick MARTINET
3, Sentier des Plantes
55500 LIGNY EN BARROIS
Tél : 06 46 58 68 18
E-mail : patrick.martinet55@free.fr

57 - MOSELLE
PRUVOST Jean-Paul
22, rue de Sarreinsming
57200 SARREGUEMINES
Tel : 06 62 16 22 14
E-mail : jp-pruvost@wanadoo.fr

61 - ORNE
Pierre HUET
La Fétillière
ATHIS DE L'ORNE
61430 ATHIS VAL DE ROUVRE
Tél : 06 20 00 03 31
E-mail : p.huet256@laposte.net

67 - BAS-RHIN
FEDARBO67
4, rue Adolphe Mohler
ZI Nord
67210 OBERNAI
Tel : 03 88 62 05 85
E-mail : fede.arbo67@orange.fr

68 - HAUT-RHIN
Fedarbo68
Ecomusée d'Alsace
BP 71
68190 UNGERSHEIM
Tél : 03 89 83 67 75
E-mai l : fedearbo68@free.fr

70 - HAUTE-SAONE
GIRARD Philippe
3, Port St-Martin
70100 ARC LES GRAY
Tel : 09 63 56 56 66
E-mail : bouilleurdecru.70@laposte.net

72 - SARTHE
Daniel VITON
31, rue Edouard de la Boussinère
72000 LE MANS
Tel : 06 08 35 08 52
E-mail : fondsdeterroir@gmail.com

74 - HAUTE-SAVOIE
Jacqueline BIZET-SAVOY
185, CHEMIN DE LA VILLIAZ
74490 ONNION
Tel : 07 69 98 08 43
E-mail : jacsavoy185@bluewin.ch
BELLEGARDE Suzanne
52 Impasse des Vignes
Quincy
74440 MIEUSSY
Tel : 06 23 32 36 13

88 - VOSGES
GURY Pierre1, rue des Pompons
Harsault
88240 LA VOGE LES BAINS
Tel : 06 89 81 45 91
E-mail : gurypierre@orange.fr
MORY Patrick
10, ruelle Gouttière
88500 OFFROICOURT
Tel : 06 76 00 82 61
E-mail : patrick.mory0350@orange.fr

89 - YONNE
Luc BIZEUL
La Tuilerie
89240 ESCAMPS
Tel : 06 12 20 60 21

SI VOUS NE TROUVEZ PAS VOTRE CORRESPONDANT DANS LA LISTE CI-DESSUS UTILISER CE BULLETIN D'ADHESION ET D'ABONNEMENT

À retourner à **F.N.S.R.P.E.** 10 rue des 4 Noyers - Villemervry - 52160 Vals-des-Tilles
Téléphone : 06 70 59 31 56 – E-mail : secretariat@fnsrpe.com

❏ Oui, **j'adhère à la F.N.S.R.P.E.** pour 2022 et je m'abonne pour 4 numéros à la **revue Le Bouilleur de France** : **15**€*

❏ Je choisis uniquement de m'abonner pour 4 numéros à la **revue Le Bouilleur de France** : **11**€*

❏ Je choisis uniquement d'**adhérer à la F.N.S.R.P.E.** pour 2022 : **4**€*

Nom :.....**Prénom :**.....

Adresse : .....

Code postal : |_|_|_|_|_| **Ville :** .....

Tél. fixe :..... **Portable :**.....

Courriel :.....

Votre e-mail est nécessaire pour vous informer en direct ainsi que pour renouveler votre abonnement.

❏ Je souhaite recevoir les newsletters du **site fnsrpe.com**

❏ Je deviens membre bienfaiteur* pour **40**€ ❏ ou je fais un don* de : ..... €

***Je deviens abonné à la revue Le Bouilleur de France pour les numéros 369 - 370 - 371 - 372**

Mode de règlement

❏ par chèque bancaire à l'ordre de la F.N.S.R.P.E.

❏ Par virement, merci de nous retourner ce coupon et de préciser sur votre virement votre nom et prénom.

RIB : CCM DE LANGRES : 10278 02544 00020570601 11 – **IBAN** FR76 1027 8025 4400 0205 7060 111 BIC CMCCIFR2A

Les informations sont utilisées pour la gestion de l'abonnement et l'envoi des newletters de la FNSRPE.
Les seules données personnelles susceptibles d'être collectées ne sont recueillies qu'à la suite de leur communication volontaire par les internautes souhaitant :► recevoir les lettres d'information du site,► recevoir une réponse à leurs courriers adressés à la FNSRPE, depuis le site fnsrpe.com,► adhérer à la FNSRPE, via un formulaire mis en ligne sur le site. Ces informations sont administrées par la Fédération Nationale des Syndicats des Récoltants familiaux de fruits et Producteurs d'Eau-de-vie naturelle et sont confidentielles. Nous ne diffuserons en aucune circonstance votre adresse à des tiers extérieurs à la FNSRPE. Les traitements automatisés mis en œuvre dans le cadre du site Internet de la FNSRPE sont soumis aux réglementations de la Commission nationale de l'informatique et des libertés (CNIL).

Le Bouilleur de France, trimestriel de la F.N.S.R.P.E. N°ISSN 0298 - 7449 - N° C.P.P.A.P. 1124G81748. Directeur de la publication : Jean Charles Chéritat. Rédaction, abonnement, administration : 10 rue des 4 Noyers - Villemervry - 52160 Vals-des-Tilles - Tél. : 06 70 59 31 56 - jeancharles.cheritat@fnsrpe.com - Secrétariat : secretariat@fnsrpe.com. Conception, impression : Imprimerie du Petit-Cloître, Langres•Chaumont 37056/02/2022. Imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement. IMPRIM'VERT®