N° 366 - 72e année - Juin 2021

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)

Saint-Louis à Autoreille/Charcenne
le 29 août 2021

En 2020, la Fête de Saint-Louis s'est déroulée en comité restreint dans la commune de Charcenne. Principalement des habitants des deux villages mais aussi des invités : ce jour était la première sortie officielle de Jean-Charles CHERITAT tout nouveau président de la Fédération Nationale (FNSRPE).

Malgré les contraintes sanitaires du moment, la Fête a été réussie et surtout sans cluster !
En final de l'office religieux, Michel RENEVIER, maire de Charcenne, a transmis la statue de Saint-Louis à Catherine LIND maire d'Autoreille pour une durée d'un an.

C'est dans les difficultés que nous connaissons tous depuis plus d'un an que toute l'équipe est restée mobilisée pour une journée festive le 29 août 2021 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 appuiée 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 sera offerte à Charcenne.

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 les villages de Charcenne et Autoreille cet artiste sera dans son milieu de prédilection et sera heureux de vous accueillir. De nombreuses œuvres sur le thème du fruit seront en expo vente.
Vous pourrez aussi assister à une conférence sur la distillation présentée par Daniel HAESINGER auteur du « Guide pratique pour une distillation traditionnelle ou moderne » (2 tomes). 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-de-vie et de ratafia est organisé et jugé par des femmes et des hommes aux palais exercés ; les résultats seront annoncés le soir-même. Les candidats à ce concours peuvent s'inscrire au 06 81 33 01 42. Les différentes modalités leur 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

Édito

Deuxième année de pandémie, deuxième année de report du congrès national, deuxième Assemblée Générale organisée par la nouvelle équipe dans des conditions qui ne correspondent pas à nos valeurs épicuriennes de convivialité. Soyons optimistes, gageons qu'en 2022 nous allons tous nous retrouver à Saints-Geosmes autour d'une bonne table.

Cette année ne fut pas propice aux déplacements, j'ai décidé de maintenir la journée du samedi du congrès traditionnellement réservée aux réunions statutaires de notre Fédération. Je tiens à remercier tous les représentants et représentantes des Fédérations qui malgré les contraintes sanitaires se sont déplacés le 12 juin à Saints-Geosmes pour suivre les ordres du jour des 4 réunions dont vous trouverez les comptes rendus dans ce numéro.

Maintenant que la nouvelle équipe est opérationnelle au niveau administratif, nous allons cibler des actions de communication auprès de nos élus et en particulier aux candidats à la Présidence de la République, ainsi que pour les législatives de 2022.

Comme dit Guy RICHARD, « il faut toujours insister, ne pas renoncer dès le premier accro », c'est pourquoi j'ai proposé au syndicat National des Bouilleurs Ambulants d'étudier des actions communes dont vous en verrez un premier résultat lors du prochain numéro de notre revue.

Contact a été pris avec une juriste spécialisée dans les vins et spiritueux pour nous aider à tisser des liens avec les organismes Nationaux et Européens qui gèrent tout ce qui touche aux droits sur les alcools.

Bonne lecture à tous

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

Sommaire

Réglementation	2
Technique	3
La vie de la FNSRPE	4-5
La page gourmande	6
Jeux	7
FAQ Trucs et astuces	8

FÉDÉRATIONS À L'HONNEUR

N° 367 : NORMANDIE
N° 368 : CÔTE-D'OR
N° 369 : BAS-RHIN

Code général des Impôts – https://www.legifrance.gouv.fr

Livre premier : Assiette et liquidation de l'impôt (Articles 1 à 1655 quinquies)
Première Partie : Impôts d'État (Articles 1 A à 1378 sexies)
Titre III : Contributions indirectes et taxes diverses (Articles 302 A à 633)
Chapitre premier : Boissons (Articles 303 à 520 A)
Section I : Alcools (Articles 303 à 406)
A Production (Article 303 à 349)
I : Alambics (articles 303 à 311)

6) Mesures d'application (Article 311)

Article 311

Des décrets en Conseil d'Etat fixent les modalités d'application des dispositions relatives aux alambics (1).

(1) Annexe I, art. 27, 29, 30, 32, 33 et livre des procédures fiscales, art. R. 29-1 et R. 29-2.

II : Dispositions générales (Articles 331 bis à 312)

1 : Conditions d'exercice de la profession de distillateur (Article 311 bis)

Article 311 bis

La profession de distillateur ne peut s'exercer que dans un établissement fixe. Toutefois, des dérogations individuelles peuvent être accordées par arrêté de l'autorité désignée par décret sur proposition de l'administration. Les bénéficiaires desdites dérogations sont soumis aux obligations prévues aux articles 327 à 331. Les conditions de délivrance et de retrait des dérogations sont fixées par arrêté de l'autorité de l'Etat désignée par décret.

2 Déclaration (Article 312)

Article 312

Doivent faire l'objet d'une déclaration à l'administration, dans un délai fixé par décret en Conseil d'Etat (1) :

1° La préparation en vue de la distillation, de macérations de grains, de matières farineuses ou amylacées, la mise en fermentation de matières sucrées, et toute opération chimique ayant pour conséquence directe ou indirecte une production d'alcool ;

2° La fabrication ou le repassage d'eaux-de-vie, esprits et liquides alcooliques de toute nature, que ces opérations aient lieu par distillation ou par tous autres moyens.

La déclaration doit indiquer le siège de l'établissement ou de la distillerie, la nature et la provenance des produits mis en œuvre. Elle est complétée au fur et à mesure de la préparation et de l'introduction de nouveaux produits.

(1) Voir Annexe I, art. 57 à 63, 65, 91 et livre des procédures fiscales, art. R. 32-1 et R. 32-2.

III Compteurs (Article 314)

Article 314

Des arrêtés ministériels déterminent la date et les modalités de l'apposition, sur les appareils de distillation utilisés par les bouilleurs de profession, par les bouilleurs de cru ou pour leur compte, de compteurs agréés par l'administration (1).

Les indications des compteurs font foi, jusqu'à preuve contraire, pour la prise en charge des quantités d'alcool produites.

Les compteurs utilisés par les bouilleurs de profession, par les bouilleurs de cru ou pour leur compte, sont achetés par les intéressés ou donnés en location par l'administration, le tarif de location étant fixé par arrêté ministériel.

Le relevé de ces compteurs est opéré, au plus tard, quinze jours après la fin des travaux.

Il est interdit de fausser sciemment les indications des compteurs ou de nuire, par un moyen quelconque, à leur fonctionnement.

(1) Annexe IV, art. 51 septies à 51 octies E.

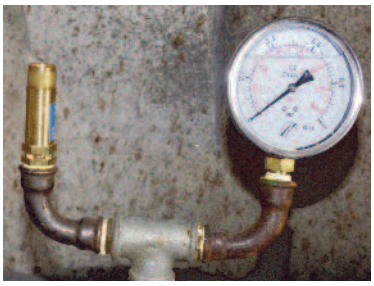
Les articles du prochain numéro porteront sur la réglementation spécifique des Bouilleurs de cru (Articles 315 à 326).

Rappel :

Tarification 2021 par année civile et non par campagne de distillation.
Tarif de 1 802.67 € par hectolitre d'alcool pur, soit pour 1 litre d'alcool pur (100°) 9.0133 € en droit réduit et 18.0267 € pour l'imposition à droit entier.

Groupe de sécurité

Nous vous proposons un groupe de sécurité, manomètre et soupape, conforme pour l'utilisation sur un alambic à bain-marie. Il est numéroté comme il se doit avec son certificat de tarage. Nous vous faisons bénéficier de prix très attractif.



Les avancées majeures de la Fédération

2002. A l'initiative de Guy RICHARD, l'amendement n° 232, co-signé par plus de 100 députés fait bénéficier les bouilleurs de cru d'une **détaxation de 50% du droit de consommation sur les 10 premiers litres d'alcool pur.**

2012. Michel RAISON (Député de Haute-Saône) proposa que **l'allocation en franchise de 10 litres d'alcool pur soit accordée à vie aux titulaires**. Cet amendement est devenu l'article 46 quinquies du projet de loi de finances pour 2012.

Tous les articles sont issus du site https://www.legifrance.gouv.fr sur le Code général des impôts. Ils sont en vigueur au moment de la création de cette page. Vous savez sans doute que le Projet de Loi de finances n+1 est porté devant l'Assemblée Nationale et le Sénat en automne et donc peut-être soumis à modification. Sachez que nous portons un intérêt très particulier et attentif à tout ce qui est relatif aux droits des bouilleurs de cru.

Jean Charles CHERITAT

Suite du numéro 365 ...

Le figuier est un formidable arbre fruitier, au feuillage tout à fait original.

Nom : Ficus carica de la famille des Moracées de type arbre fruitier, d'une hauteur : 5 à 10 m à planter en exposition ensoleillée dans un sol ordinaire à proximité d'un mur, il a un feuillage caduque, la fructification est de mai à septembre et la récolte de juillet et août.

Parmi les variétés unifères (qui produisent des fruits une fois par an), on trouve : Violette de Sollies » : variété de figues à chair rouge. « Parisienne » : variété de figues bleu ardoise, à gros fruits plats. « Blanquette » : variété de figues à chair rose. Parmi les variétés bifères (qui produisent des fruits deux fois par an), on distingue : « Goutte d'or » : variété de figues à gros fruits dorés et production très abondante. « Blanche d'Argenteuil » : variété de figue parfait pour le nord de Valence. « La Caromb » : variété de figue allongée.

Le figuier est sans doute originaire d'Asie, et plus précisément de l'Ouest ou du Sud-Ouest asiatique. Il se serait rapidement étendu à tout le bassin méditerranéen.

Ainsi, il était déjà cultivé au Proche-Orient 4 000 ans avant notre ère, et la figue était, avec le raisin et l'olive, le fruit le plus consommé des Egyptiens, des Grecs, des Romains, des Crétois et des Phéniciens. Ce sont vraisemblablement les Romains qui ont introduit la figue en Europe. En France, sa culture date du VIIIème siècle.

La figue est essentiellement commercialisée sous forme séchée. Seule une petite partie de la production est vendue fraîche, durant l'été. Ce sont la Turquie, l'Egypte, le Maroc, l'Iran, la Grèce, l'Espagne, l'Algérie et la Californie qui assurent l'essentiel de la production mondiale. En France, on cultive aussi des figues, notamment dans le Sud. La figue a besoin de chaleur et de soleil pour mûrir, quoique certaines variétés de figuiers soient plus rustiques et s'acclimatent dans de nombreuses régions françaises.

La figue renferme pas moins de 230 mg de potassium/100 g, du calcium 60 mg/100 g, du magnésium 17 mg/100 g, mais est aussi un fruit laxatif, et utilisé pour soigner les petits soucis respiratoires.

Pour en extraire une eau-de-vie, mettre à fermenter après un bon pilage, contrôle et ajustement à 3 / 3,2 du pH, ajout de levures et d'enzymes. Distiller en fin de fermentation.

... A suivre

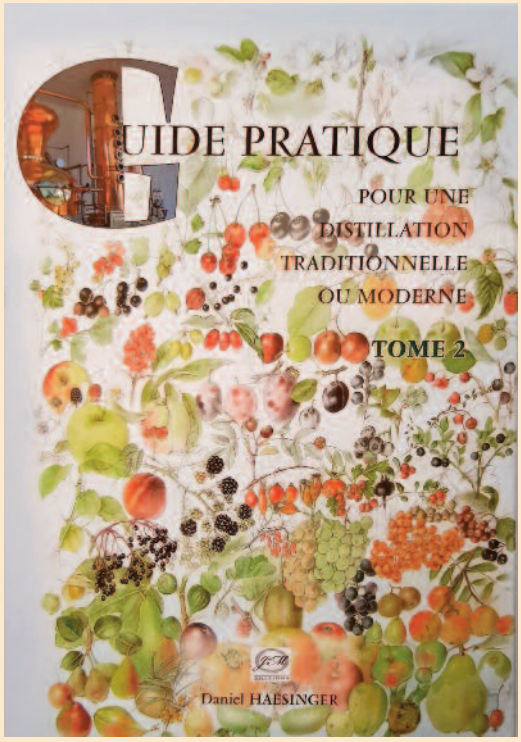
Extrait du livre de M. Daniel HAESINGER
« Guide pratique pour une distillation traditionnelle ou moderne »,

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 !

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

Samedi 12 Juin 2021 Saints-Geosmes (Haute-Marne) 11h00

RAPPORT DES 8 COMMISSIONS

Première année d'existence des commissions au sein de la Fédération, le COVID19 en a perturbé le bon fonctionnement. Le Président se charge de faire un rapport pour chaque commission et souhaite que celles-ci prennent plus d'autonomie et d'initiative.

Administrative

Rapporteur : Jean Charles CHERITAT
Membres : Jacqueline CHERITAT – Pierre GURY – Yves GUERRIN
Objectif : Administrer la Fédération
Actions réalisées : Mise à niveau du répertoire SIRENE - Gestion des contrats du secrétariat, mise à jour du CEA (Chèque Emploi Service).- Revue Le Bouilleur, contrat, changement imprimeur et routeur - Changement de l'adresse du siège de la FNSPRE auprès de plusieurs organismes (OBS, mairies, banque ...).

Communication

Rapporteur : Jean Charles CHERITAT
Membres : Philippe GIRARD – Bruno MANZONI – Dominique THIEBAUD
Objectif : Faire connaître la Fédération, (charte graphique, logo, réseaux sociaux, éditorial (Le Bouilleur), communication auprès des instances de la FNSRPE., Newsletters, liste de diffusion, Journée Nationale, Saint-Louis, site FNSRPE, objets publicitaires)
Actions réalisées : Réunion en visio-conférence - Ccharte graphique - Groupe de travail sur la journée du verger et de l'alambic, et de la Saint-Louis. - Professionnalisation adresses électroniques, secretariat@fnsrpe.com, tresorier@fnsrpe.com, haute-marne@fnsrpe.com - Création des listes d'adresses électroniques des députés, sénateurs, députés européens – Plus de 2 200 adresses d'adresses électroniques dans l'outil d'envoi en masse. - Refonte complète du site web - Cartes de vœux, cartes de visite, carton d'invitation, stylos à l'effigie de la FNSRPE.

Congrès

Rapporteur : Pierre GURY
Membres : Jacqueline BIZET SAVOY – Patrick MORY – Bernard TOURNOIS
Objectif : Faciliter l'organisation des Congrès Nationaux
L'historique du congrès de Gérardmer a été récupéré.

Financement

Rapporteur : Bernard TOURNOIS
Membres : Jacqueline BIZET SAVOY – Marie-Claude JOUFFROY – Jean-Louis THERIOT
Objectif : Rechercher des partenaires durables
La FNSRPE ne doit pas restreindre ses recettes à des rentrées de cotisations, il faut trouver d'autres moyens de financement. – Utiliser tous les moyens de communication. - Étudier les conditions pour que la Fédération soit reconnue d'intérêts général.

Paritaire

Rapporteur : Jean Charles CHERITAT
Membres : Michele GEHANT – Philippe GIRARD – Yves GUERRIN – Jean-Louis THERIOT
Objectif : Échanger avec le Syndicat National des Bouilleurs Ambulants

Ordre du jour FNSRPE	**Réponses Syndicat des Ambulants**
Articles croisés dans les deux revues	Seulement les mots des Présidents
Journée Alambic et Verger	Proposition pour le 2e samedi d'octobre
Saint-Louis	Nous y réfléchissons
Site Internet Ambulants	En cours
Annuaire ambulants	En cours, bientôt sur le site

Pas de réunion depuis le début de la pandémie
A leur demande, nous ferons parvenir des bulletins d'abonnement à notre revue au syndicat national des bouilleurs ambulants.

Relations extérieures

Rapporteur : Jean Charles CHERITAT
Membres : Jacqueline BIZET SAVOY – Patrick CLERC – Michele GEHANT – Philippe GIRARD – Dominique THIEBAUD
Objectif : Accentuer le relationnel avec les élus de la nation, avec les organismes ayant les mêmes buts de la FNSRPE.
Les actions réalisées : Visite en Haute-Saône de Joël GIRAUD le secrétaire d'état à la ruralité et de Barbara BESSOT BALLOT, députée de Haute-Saône, Philippe GIRARD a représenté la FNSRPE - Réunion visioconférence avec la direction Générale des douanes et Droits Indirects - Réunion avec la Fédération Française des Spiritueux - Abonnement à Info Abonnement de l'Assemblée nationale. - Prise de contact avec une juriste spécialisée dans les vins et spiritueux.

Statutaire

Rapporteur : Jean Charles CHERITAT
Membres : Michele GEHANT – Pierre GURY – Jean-Louis THERIOT
Objectif : Moderniser nos statuts, mise à jour du Règlement Intérieur.
Proposition de la commission : Création d'un Comité directeur - Limitation des pouvoirs à 2 par personne - Présence des candidats lors du renouvellement du Bureau National.

Technique

Rapporteur : Laurent SCHITTLY
Membres : François KEMPF – Gérard RETROUVEY
Objectif : Informer sur le matériel et la technique
Article sur la sécurisation des alambics dans notre revue - Mise à disposition de groupe de sécurité.

PROCÈS-VERBAL du BUREAU NATIONAL
du 12 juin 2021 – 14h30 à SAINTS-GEOSMES (Haute-Marne)

Il est rappelé que le Bureau National émet des propositions au conseil d'Administration, qui les soumet aux votes de l'Assemblée Générale qui valide.

• Approbation du compte rendu 2020 : **adopté**

• Mise à jour du Règlement Intérieur
- Barème indemnité kilométrique association 2021 : Auto 0.321€ / km, Moto 0.125€ / km : **proposition adoptée**
- Tarification sur la revue pour 2022 : Adhésion 4€ - Abonnement seul 11€ - Adhésion et abonnement 15€ : **proposition adoptée**
- Aide financière pour les congrès : **inchangé**
- Barème hébergement et restauration : **inchangé**

• Création Comité Directeur : **proposition adoptée**

• Modification des statuts
- **Création ART 12 bis COMITÉ DE DIRECTION**

Le Comité de Direction est issu du Bureau National et se compose du Président de la FNSRPE, des Présidents-Adjoints et Vice-Présidents. Il entoure le Président et propose le projet stratégique au Bureau National, il suit au plus près les actions décidées par le conseil d'Administration. Il n'a pas de pouvoir décisionnaire. Il est convoqué à tout moment par le Président : **proposition adoptée**
- **Modification ART 11 insertion avant** « Les délibérations du Conseil d'Administration »

Le nombre de pouvoirs est limité à 3 par membre du Conseil d'Administration.
Après échanges le nombre retenu est de 2 pouvoirs par personne : **proposition adoptée**
- **Modification ART 12 insertion avant** « En cas de démissions ou vacances »

Sauf cas exceptionnel (motivé par un courrier au Président), les candidats doivent être présents et à jour de leur cotisation lors du vote. Après échanges la phrase retenue est :
« Sauf motif justifié et apprécié par le Bureau National, les candidats doivent être présents et à jour de leur cotisation lors du vote » : **proposition adoptée**

• Création Organigramme : **proposition adoptée**

• Après échanges et sur proposition de Philippe GIRARD, il serait souhaitable que les membres des commissions puissent être cooptés et ne pas être exclusivement issu du Conseil d'Administration : **proposition adoptée**

PROCÈS-VERBAL du CONSEIL D'ADMINISTRATION
du 12 juin 2021 à SAINTS-GEOSMES (Haute-Marne)

Il est rappelé que le Conseil d'Administration soumet les propositions du Bureau National aux votes de l'Assemblée Générale qui valide.

• Approbation Compte rendu du Conseil d'Administration du 4 juillet 2020 : **adopté**

• Mise à jour des titulaires par organismes affiliés.

• Toutes les propositions du Bureau National ont été **adoptées**

PROCÈS-VERBAL de l'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE EXTRAORDINAIRE
du 12 juin 2021 16h30 à SAINTS-GEOSMES (Haute-Marne)

Il est rappelé que l'Assemblée Générale Extraordinaire est réunie pour valider les modifications des statuts proposées par le Conseil d'Administration

• Validation des modifications des statuts proposés par le Conseil d'Administration Article 12 bis, 11 et 123 : **adopté à l'unanimité.**

COMPTE RENDU de l'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE
du 12 juin 2021 16h30 à SAINTS-GEOSMES (Haute-Marne)

Il est rappelé que l'Assemblée Générale Ordinaire est réunie pour valider les propositions du Conseil d'Administration.

Ordre du jour
Le Président remercie les membres du Conseil d'Administration présents depuis la matinée pour cette journée intense et annonce le report du congrès en 2022 toujours à Saints-Geosmes, la municipalité, par son maire Jacky MAUGRAS, ayant accepté la proposition le matin même.

• Les comptes rendus des Assemblées Générales Extraordinaire et Ordinaire du 4 Juillet sont **adoptés avec 1 abstention**

• Marie Claude JOUFFROY se fait le rapporteur de Pierre-Louis CHASSEROT, réviseur aux comptes absent ce jour pour raison familiale, et transmet les commentaires des réviseurs aux comptes (courrier disponible auprès du secrétariat). L'Assemblée Générale donne **quitus au trésorier à l'unanimité**.

• Reconduction de Pierre Louis CHASSEROT et proposition de Monique RICHARD au poste de réviseurs aux comptes : **adopté**

• Remboursement de frais de déplacement 2022 : **adopté à l'unanimité**

Tarification pour 2020 Fédération ou syndicat : Cotisation : 3.50 € - Abonnement 4.00 €

Individuel : Cotisation et Abonnement 15 € - Cotisation seule 4 € - Abonnement seul 11 €

• Validation du règlement intérieur : **adopté à l'unanimité**

• Validation de la création du Comité de Direction : **adopté à l'unanimité**

• Validation du nouvel organigramme : **adopté à l'unanimité**

• Le Président d'Honneur Guy RICHARD remet la médaille de la FNSRPE à Freddy ZIMMERMANN présent depuis plus de 15 ans au Bureau National.

F. ZIMMERMANN – G. RICHARD

• Pierre GURY, remet au nom de la Fédération Nationale, un coffret « week-end détente et gastronomique » à Guy et Monique RICHARD pour les remercier d'avoir œuvré durant plus de 20 ans à la tête de notre Fédération.

J.-C. CHERITAT – G. RICHARD – M. RICHARD – P. GURY

Remise d'une distinction au Président Jean Charles CHERITAT

Traditionnellement le Président de la FNSRPE reçoit une distinction de la part de la Fédération organisatrice du Congrès National, compte tenu du report de celui-ci en 2022, ce sont le tout récent Président de la Fédération des producteurs de fruits du Haut-Rhin, Georges WIRTZ et Guy RICHARD, Président d'honneur de la FNSRPE qui ont remis l'insigne d'encouragement en récompense des services rendus à l'Arboriculture.

G. WIRTZ – J.-C. CHERITAT – G. RICHARD

La page gourmande

par Jacqueline

Tarte aux Fraises sur Crème au Citron

Ingrédients :
pour 8 personnes

Pâte sablée à l'amande
- 125 g de beurre ½ sel en pommade
- 190 g de farine tamisée T 45
- 5 g de levure chimique
- 90 g de poudre d'amande
- 2.5 g de sel
- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule

Crème au citron
- Le jus et le zeste finement râpé de 2 citrons bio
- 50 g de sucre
- 2 œufs
- 2 c. à café de maïzena
- 60 g de beurre

Environ 500 g de fraises et quelques feuilles de menthe, un cercle à pâtisserie et papier sulfurisé

Préparation de la pâte :
Tamisez ensemble la farine et la levure dans un récipient. Y ajouter la poudre d'amande. Mélangez le tout.
Creusez une fontaine. Au centre déposer les jaunes d'œufs, le beurre pommade, le sucre semoule et le sel.
Mélangez le tout jusqu'à ce que la pâte forme se forme en boule. Aplatir cette boule et l'emballer de film alimentaire et mettre au réfrigérateur pendant au moins 30 mn.

Préparation de la crème au citron :
Mélangez dans une casserole le sucre avec le jus et le zeste des citrons, la Maïzena et les œufs.
Faites cuire cette préparation à feu très doux (elle ne doit pas bouillir) jusqu'à ce que le mélange épaississe.
Hors du feu, ajoutez le beurre, mélangez et mixez 2 mn.
Mettez le mélange dans un bol et couvrez de film alimentaire au contact de la crème, placez le bol au congélateur 10 mn, puis au réfrigérateur.

Cuisson de la pâte :
Préchauffez le four à 160°.
Attention la pâte sablée reste un peu friable. L'étaler sur une feuille de papier sulfurisé, la couper à l'aide du cercle de à pâtisserie et la faire cuire dans son cercle sur le papier de cuisson pendant 20 mn environ. La pâte doit être dorée.
La laisser refroidir dans le cercle, démoulez le fond de tarte et étalez la crème au citron dessus.
Disposez harmonieusement les fraises sur la crème et décorez avec quelques feuilles de menthe au moment de servir.

J'ai réalisé ma recette avec des cercles à pâtisserie, format tartelette, de ce fait la photo n'est pas contractuelle. Cela vous donne une idée de présentation.

Bonne dégustation.

Recettes du cru

par Roland (Haute-Marne)

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Guignolet artisanal

Ingrédients pour 1 proportion
- 5 kg de cerises aigres ou aigres douces
- 2 litres d'alcool neutre consommable à 90°
- 2 kg de sucre
- 3 litres d'eau

Préparation

Ecraser les cerises avec leurs noyaux, à la main ou par exemple à l'aide d'un robot de cuisine - ne pas faire éclater les noyaux
Mettre le tout dans une grande terrine, couvrir et laisser démarrer une fermentation spontanée pendant quatre à cinq jours.
Ajouter l'alcool et le sucre, mélanger et laisser reposer 24 à 48 heures.
Ajouter l'eau, mélanger à nouveau et faire infuser ce mélange pendant 4 à 6 semaines.
Filtrer plusieurs fois de plus en plus fin en commençant par une passoire classique et en terminant par un filtre à café permanent ou un linge très fin.
Mesurer la quantité obtenue et compléter avec de l'eau pour obtenir 8 à 9 litres* de boisson
Mettre en bouteille et laisser reposer quelques mois puis consommer très frais.

* Ces 8 à 9 litres ne sont qu'une indication : Les 180° d'alcool que l'on a mis au début de la préparation diluées dans un total de 8 à 9 litres donneront un guignolet titrant entre 20° et 22°, mais on peut le préférer plus ou moins alcoolisé.
Ne pas descendre en dessous de 18°, il pourrait re-refermenter dans les bouteilles.
Si l'on a du kirsch, il remplacera avantageusement l'alcool neutre, mais dans ce cas il convient de recalculer les volumes pour obtenir le même degré d'alcool sans trop modifier le volume total.

Origine du Guignolet

Guignolet est l'appellation populaire d'une liqueur à base de guignes et qui serait originaire d'Anjou, qui est aussi produit par la suite dans l'Est de la France.
Cette appellation prend racine dans « guigne », l'une des espèces de cerises. La griotte et la marasque peuvent aussi entrer dans la recette de fabrication qui dépend de chaque fabricant. La macération des cerises donne un jus alcoolique qui sera sucré afin de neutraliser l'acidité naturelle des fruits (Wikipédia).

Les cerises aigres

Le cerisier acide, Prunus cerasus, appartient à la famille des Rosacées. C'est un arbre fruitier connu également sous le nom de griottier, une appellation qui trouve son origine dans agriota et griota dérivés occitans d'agre, qui signifie aigre en référence à la saveur acide de son fruit.

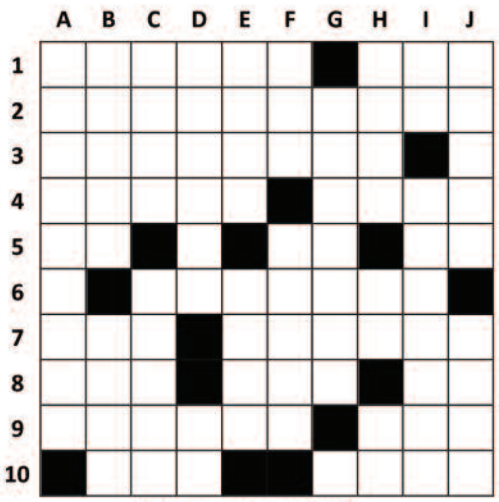
par Bruno

HORIZONTALEMENT

1. Une des trois déesses qui convoitèrent la Pomme d'or de la Discorde. Le peintre du 6 horizontal y est né. **2.** Isabel Perón ou Michelle Bachelet. **3.** Prénom de la compagne du 6 horizontal. **4.** Se tenait les côtes. La petite « Venise du Languedoc ». **5.** Points opposés sur le compas. Largeur. Mi6. **6.** Il peignit la très célèbre « Montagne Sainte Victoire ». **7.** Égal. Homicider. **8.** Supporte la quille. On peut l'être d'amitié. Ici. **9.** Écimas. Il vit dans les déserts de sable d'Arrakis. **10.** Oncle Sam. Comme Goupil.

VERTICALEMENT

A. Une des trois déesses qui convoitèrent la Pomme d'or de la Discorde. **B.** La convoitise de la Pomme d'or de la Discorde conduisit à une guerre légendaire. Sur place (in). **C.** Une des trois déesses qui convoitèrent la Pomme d'or de la Discorde. Cornets de crème glacée. **D.** Évalue. Tension artérielle. **E.** Refus au Kremlin. Ami d'enfance du 6 horizontal. **F.** Hélices de l'hérédité. Réseau dense et serré. **G.** SP à la pompe. **H.** Charge de Cadichon. Complète la liste mais, ou, et, donc, or, car. Chouffé. **I.** Italie dans une URL. Léon Zitrone les commentait. **J.** Finos et Olorosos. Irlande.



Solutions dans le N°367

Solutions de la grille du n°365

HORIZONTALEMENT : 1. MATURATION. **2.** IV. REMANIE. **3.** RIZ. ANGES. **4.** AS. LANNES. **5.** JARDIN. **6.** ERE. MENUET. **7.** LOUPAS. SUR. **8.** LIN. **9.** ALAMBICS. **10.** SOS. SAINES.
VERTICALEMENT : A. MIRABELLES. **B.** AVIS. ROI. **C.** JEUNAS. **D.** UR. LA. **E.** RE. ARMADAS. **F.** AMANDES. MA. **G.** TANNIN. OBI. **H.** INGENUS. IN. **I.** OIES. EU. CE. **J.** NES. STRESS.

La corbeille de pommes (1893) - Paul Cézanne

Paul Cézanne (1839-1906)

La pomme est le fruit qui a la préférence de **Cézanne**. Elle est avant tout un souvenir d'enfance, un présent offert par son ami Emile Zola souhaitant exprimer sa reconnaissance envers le petit Paul qui l'avait défendu des moqueries de ses camarades de classe.

Pour **Cézanne**, la pomme, c'est un symbole. Lié au thème de la séduction féminine, ce fruit hante l'histoire depuis ses origines : fruit défendu du péché originel, fruit de la Discorde ayant mené à la guerre de Troie.

La pomme, c'est aussi une métaphore. C'est un fruit « *parisien* », robuste et charpenté, en comparaison à la fragilité des fruits provençaux. Il incarne Paris mieux qu'un paysage ne saurait le faire. Le peintre avait déclaré : « *Je veux étonner Paris avec une pomme !* ». Le choix d'un motif aussi simple est pour lui l'occasion déguisée de révolutionner la peinture.

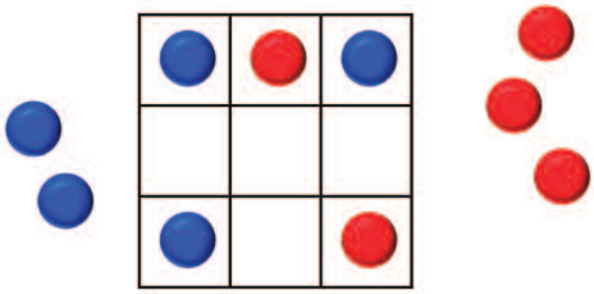
L'art de **Cézanne** est de retranscrire dans ses toiles l'harmonie qui règne entre des couleurs vives (rouge, vert, jaune) et de tout réduire à des formes géométriques simples. Il eut des mots restés célèbres pour illustrer sa peinture : « *Traitez la nature par le cylindre, la sphère et le cône, le tout mis en perspective. Les lignes parallèles à l'horizon donnent l'étendue, les lignes perpendiculaires à cet horizon donnent la profondeur d'où la nécessité d'introduire dans nos vibrations de lumière, représentées par les rouges et les jaunes, une somme suffisante de bleutés, pour faire sentir l'air.* ».

D'après une présentation de Lauranne Corneau (Cf. le site internet de « l'Encyclopédie sonore des arts visuels »).

Scannez et écoutez

JEUX TRADITIONNELS

Le Tic-Tac-Toe



C'est au joueur de jouer...

Matériel

- 5 jetons et 5 jetons .
- Une grille de 9 cases (3x3).

But du jeu

- Réaliser le premier un alignement avec 3 de ses pions en ***ligne***, en ***colonne*** ou en ***diagonale***.

Règle du jeu

- Chaque joueur, à son tour, pose un pion sur une case vide.
- Un pion joué ne peut être ni repris, ni déplacé.
- La partie est gagnée par le joueur qui parvient le premier à placer 3 de ses pions sur une même ***ligne horizontale***, ***verticale*** ou ***diagonale***.

Scannez et regardez

FAQ, trucs et astuces

Accidents avec des alambics à deux passes (suite du numéro 365)

Pression pneumatique

Absence de l'eau, du fluide caloporteur.
Pendant la période hivernale, certains bouilleurs vidangent leur alambic pour éviter le gel.
Souvent après la remise en fonction, ils oublient de remplir le circuit d'eau.
L'absence du fluide caloporteur (de l'eau) entre le foyer 600°C/700°C et la curcubite conduit à une surchauffe de cette dernière.
On estime que la température de la cuve est hors contrôle et peut monter à 300 / 400°C.
La cuve en cuivre subit un véritable traitement thermique, appelé recuit.
A cette température le cuivre se « ramolli » sa résistance mécanique chute d'environ 4 fois, passant de 28 daN/mm² à 7 daN/mm².
L'air qui remplace l'eau est mis sous haute pression (pression pneumatique) par la température et exerce une très forte compression sur la curcubite qui finit par céder et « implose », se contracte brutalement et éjecte tout son contenu de fruits bouillants, le chapiteau et le col de cygne vers le haut.
Comportement de l'air et de l'eau sous pression : (pression pneumatique/pression hydraulique)
Il y a deux grandes différences :
L'air se comprime, tandis que l'eau ne se comprime pas.
L'air comprimé se comporte comme un explosif, un exemple un ballon gonflé avec de l'air « explose » quand on le perce. Le même ballon rempli d'eau n'explose pas en cas de rupture.

Chapiteau déformé par le choc contre les poutrelles du plafond.

Curcubite « implosée »

Voici quelques éléments qui permettent d'expliquer l'implosion d'un alambic dû à l'absence du fluide caloporteur (eau).

En conclusion

Pour distiller en toute quiétude et l'esprit en paix
- Vérifier la présence de l'eau, le trop plein doit déborder.
- Vérifier le bon état du manomètre de pression
- Vérifier la soupape de sécurité
- Ne pas dépasser maxi 0,5 bar (personnellement je reste à 0,2 bar).
- Prendre son temps, ne pas stresser, la distillation doit rester un plaisir pour sortir le meilleur nectar.

A déguster avec modération entre vos amis ! (cela libère l'esprit et la parole).

Bonne distillation

Laurent Schittly
(Membre du Bureau National de la FNSPRE et Responsable de la commission des bouilleurs de la Fédération arboricole du Haut Rhin.)

Echo des Fédérations

ASSOCIATION DE LA FLEUR AU FRUIT (Doubs)

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Elle se tiendra le SAMEDI 18 SEPTEMBRE 2021 à la SALLE COMMUNALE de BUSY (à côté de l'église).
De 9h à 17 heures nous organiserons une formation premier niveau pour les bouilleurs de cru (ramassage des fruits, préparation des moûts, conduite de la fermentation, garde et préparation des eaux de vie), elle sera animée par le maître distillateur Daniel HAESSINGER auteur des guides POUR UNE DISTILLATION TRADITIONNELLE OU MODERNE.
Les participants pourrons amener leur casse-croûte qu'ils pourront prendre sur place s'ils le désirent.

L'ASSEMBLEE GENERALE se tiendra sur place à 17 heures. Elle sera suivie d'un apéritif offert par l'association. Un repas au prix de 28€ boissons comprises sera servi à partir de 20 heures.
Inscription avant le 9 SEPTEMBRE auprès de notre secrétaire Denis AUCANT, Tél. : 06 08 57 83 52
e-mail : docteur.aucant@wanadoo.fr -
par courrier : Docteur Denis AUCANT - 10 rue de Besancon - 25320 Boussières

COUPON D'ADHÉSION ET D'ABONNEMENT

ADHÉSION + D'ABONNEMENT
14,30€
❑ Je souhaite adhérer à la **F.N.S.R.P.E.** pour 1 an et m'abonner à la revue «Le Bouilleur de France» (4 numéros/an)

ADHÉSION SEULE
3,50€
❑ Je souhaite adhérer à la **F.N.S.R.P.E.** pour 1 an.
Je ne souhaite pas m'abonner à la revue «Le Bouilleur de France»

ABONNEMENT SEUL
10,80€
❑ Je souhaite m'abonner à la revue «Le Bouilleur de France» pour 1 an (4 numéros/an) sans adhérer à la **F.N.S.R.P.E.**

Nom :.....**Prénom :**.....

Adresse : .....

Code postal : ☐☐☐☐☐ **Ville :** .....

Tél. :..... **Courriel :**.....

❑ J'accepte de recevoir les newsletters de la **F.N.S.R.P.E.**

Ci-joint mon règlement par chèque bancaire à l'ordre de la F.N.S.R.P.E.
À retourner à **F.N.S.R.P.E.** 10 rue des 4 Noyers - Villemervry - 52160 Vals-des-Tilles

Les informations sont utilisées pour la gestion de l'abonnement et l'envoi des newletters de la FNSRPE.

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. Imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement. IMPRIM'VERT®