



MARIUS PAGIS, BOUILLEUR DE CRU

ENGAGEMENT
DE CAMPAGNE

L'un des plus vieux métiers du monde

« Le droit va disparaître », c'est la phrase qui revient le plus souvent quand on parle de bouilleur de cru. Le « droit » est en fait un impôt que certains bouilleurs de cru ne payent pas sur les dix premiers litres d'alcool pur...

Les personnes bénéficiant de cette franchise ont aujourd'hui un âge que l'on peut qualifier d'« honorable »...

En effet, une loi stipule que seules les personnes ayant distillé durant la campagne de distillation de 1959-1960 peuvent encore prétendre à échapper à cet impôt. Concrètement, seules 426 personnes bénéficiaient encore de cet avantage en 2014. Les bouilleurs de cru qui n'ont pas droit à cette franchise doivent s'acquitter d'un impôt différent sur les dix premiers litres d'alcool pur distillés et sur les litres suivants. Pour donner un ordre de grandeur, le droit à payer est, au-delà de dix litres distillés, fixé à 17,30 € et à 9 € pour les dix premiers litres. La loi qui a imposé aux bouilleurs de cru le paiement d'un impôt avait pour but la lutte contre l'alcoolisme.

Il semble aujourd'hui que ce type de production artisanale soit de moins en moins consommé et relève de plus en plus de la tradition. Vous ne le savez peut-être pas, mais l'un des derniers bouilleurs de cru officie à Deuil-La Barre, non loin de l'Hôtel de Ville, dans un hangar situé au fond d'une cour. Marius Pagis est l'héritier d'une tradition familiale qui lui a notamment été transmise par son beau-frère et son frère Édouard.

L'un des derniers bouilleurs de cru officie à Deuil-La Barre.



Le jour de notre rencontre un producteur de poires venait de déposer ses fruits qui, au meilleur de leur maturité, étaient passés au fouloir et mis en fûts durant près de six mois. Il faut savoir que la fermentation des fruits commence au bout de quelques jours.

Ce sont les levures qui se trouvent sur la peau des fruits qui vont transformer leur sucre en éthanol. La fermentation s'effectue donc sans oxygène et dure quelques semaines en fonction de la température et de la quantité de sucre et de levure. Qu'il était fier Marius de

nous présenter son alambic artisanal en cuivre, dans la cuve duquel on y avait entreposé 120 kilos de poires fermentées et 5 kilos de sucre ! Marius alimente le feu régulièrement et, après avoir circulé dans l'alambic, les vapeurs se transforment en un nectar précieux. Ce jour là, Marius en a produit près de vingt litres sur une durée de trois heures. La commande était de l'alcool de poire à 48°.



Un peu d'histoire

Le privilège de bouilleur de cru remonte à Napoléon, lorsqu'il accorda l'exonération de taxes pour la distillation de dix litres d'alcool pur ou pour vingt litres d'alcool à 50°. Ce privilège fut héréditaire jusqu'en 1960, où le législateur en interdit la transmission entre générations. Dès lors, les bouilleurs de cru non titulaires du privilège pouvaient faire fabriquer leur alcool par le distillateur ambulant, mais devait verser une taxe fiscale au Trésor Public, via l'administration des douanes, à partir de 1993.

Flashez-moi
pour plus
de photos !

