Du schnaps et des bouilleurs de cru et de ce qu'il en reste dans la mémoire alsacienne

Spirits in Alsace

Die elsässischen Branntweine

Paul Eschbach

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1222>

DOI : 10.4000/alsace.1222

ISSN : 2260-2941

Éditeur

Fédération des Sociétés d'Histoire et d'Archéologie d'Alsace

Édition imprimée

Date de publication : 1 septembre 2011

Pagination : 185-197

ISSN : 0181-0448

Référence électronique

Paul Eschbach, « Du schnaps et des bouilleurs de cru », *Revue d'Alsace* [En ligne], 137 | 2011, mis en ligne le 01 septembre 2014, consulté le 02 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1222> ; DOI : 10.4000/alsace.1222

Du schnaps et des bouilleurs de cru et de ce qu'il en reste dans la mémoire alsacienne

« Chez nous », écrivait Jean Egen, « tous les fruits sont appelés aux béatitudes de l'alambic, et de la quetsche au gratte-cul, ils sont tous élus ». Pour nous exprimer plus prosaïquement que l'auteur des *Tilleuls de Lautenbach*, disons que l'Alsace – et sa sœur la Lorraine – forment la région en Europe où l'on produit la plus grande variété d'eaux-de-vie de fruits. Et les meilleures, de surcroît.

Cette particularité a une histoire¹ : elle est née des faveurs d'un terroir, elle a généré des traditions, un folklore, des rites, mais aussi des abus. On serait enclin à dire qu'il y avait une culture de la goutte, ou du *schnaps*, comme il y a une culture du vin. Au reste, dans un passé plus lointain, et s'agissant plus spécialement de l'Alsace, le vin et l'eau-de-vie avaient déjà fait cause commune. Avant de distiller les fruits, c'est du vin – et du vin exclusivement – que l'on tirait en quantités significatives les premières eaux-de-vie à vocation alimentaire.

Un facteur de prospérité : le *Brandwinn* des *Brennherren* de Colmar

Aux XVI^e et XVII^e siècles, le *Brantenwein* (ou encore *Brandwinn*), le « vin brûlé » de Colmar², était exporté dans toute l'Allemagne et jusqu'en Scandinavie. Sa fabrication a fait l'objet d'une réglementation imposée par le Magistrat ; des inspecteurs assermentés, nommés à cette fin, étaient chargés de vérifier que les eaux-de-vie livrées au commerce répondaient à des critères reconnus de qualité. Il en allait de la réputation de la ville qui

1. Paul HEIM, « Les eaux-de-vie de fruits d'Alsace », *Saison d'Alsace*, 1953, p. 157-159 ; Brigitte DODU, « Le schnaps en Alsace, sa fabrication, son utilisation médicale et sa consommation », *Actes du colloque de géographie historique*, Bordeaux-Cognac, 1982 ; Paul ESCHBACH, *Les eaux-de-vie d'Alsace et d'ailleurs*, Strasbourg, 1992, 117 p.

2. Eugène WALDNER, « La distillation et le commerce des eaux-de-vie à Colmar aux XVI^e et XVII^e siècles », Mulhouse 1891, 12 p.

Liber de arte Distil

landi de Compositis.

Das buch der wäien kunst zu distillieren die

Composita vñ simplicia / vñ d; Büch thesaurus pauperū / Ein schatz d armē ges
när Wicariū / die brösamlin gefallen vñ dē blüchern d Arzney / vñ durch Experimentē
vñ nür Jheronimo bälisch wick vñ geclut vñ geoffenbart zū trost denē die es begerē.

L'alambic des alchimistes tiré du livre du médecin strasbourgeois Hieronymus Brunschwygk.

tirait de la production et du commerce des eaux-de-vie une partie de sa prospérité.

Activité lucrative s'il en fut, le métier de la distillerie³ était initialement le privilège exclusif des marchands de vin que l'on appelait les *Wynnbrenner* ou encore les *Brennherren*. Ils appartenaient généralement au patriciat de la ville et jouissaient d'une grande considération. À force de leur contester ce monopole, les tonneliers finirent par obtenir le droit de se livrer, eux aussi, à la distillation. Ce qui n'était que justice, car les tonneliers étaient en quelque sorte les œnologues de l'époque. Maîtres de chais des gros marchands de vin, techniciens de la vinification, ils en savaient éventuellement plus sur le vin et la manière d'en tirer de l'eau-de-vie que leurs employeurs. Au fil des temps, les *Wynnbrenner* et tonneliers de Colmar firent des émules, mais de plus modeste condition, dans le vignoble et notamment à Riquewihr où leur production s'ajoutait à celle de Colmar.

Au plus fort de son expansion, la profession des distillateurs de Colmar, toutes catégories confondues, comptait une trentaine d'établissements. Les bonnes années, leur production se chiffrait au total par milliers de mesures (*Ohme*) : plus de 11 000 mesures même en 1672. Une mesure valant environ 50 litres, cela faisait plus de 5 500 hectolitres d'eau-de-vie ayant transité par le service préposé au contrôle des exportations. Pour des raisons liées à la prévention des incendies, les *Brennhütten*, les « brûleries », étaient toutes installées hors les murs, le long d'un petit cours d'eau que la municipalité avait fait aménager à leur intention ... mais à ses frais, tant elle tenait à favoriser une activité si profitable à la prospérité de la ville. En souvenir de ces temps, le ruisseau a conservé le nom de *Brennbaechlein*.

Les bouilleurs de cru prennent la relève

5 500 hectolitres en 1672 et... plus rien un siècle plus tard, à en croire Schoepflin, qui note en 1761 qu'« à Colmar, le commerce jadis si florissant des eaux-de-vie a complètement cessé⁴ ». L'Alsace ayant été rattachée à la couronne de France, la perte des débouchés en pays germaniques n'était pas étrangère à ce déclin, mais elle ne l'expliquait pas totalement. Les *Brennherren* de Colmar avaient certes déserté le *Brennbaechlein*, mais en d'autres lieux, et plus particulièrement à la campagne, d'autres distillateurs avaient pris le relais. Au fil des temps, l'alambic s'étant banalisé, la distillation avait intégré l'activité propre aux gens de la terre

3. Hyeronimus BRUNSCHWYGK, *Liber de arte distillandi - Das Buch dert rechten Kunst zu destillieren*, Strasbourg, 1500, exemplaire de la Bibliothèque municipale de Colmar.

4. Archives municipales de Colmar, CC 142 - Jean-Daniel SCHOEPFLIN, *Alsatia illustrata*, 1761, t. II p. 375.

producteurs de la matière première. Une matière première qui ne se limitait dès lors plus au vin, mais qui comprenait aussi les marcs des viticulteurs, puis progressivement les fruits, et pour commencer la cerise. Distillé et commercialisé dès la fin du XVII^e et le début du XVIII^e siècle, le *kirsch* tiré de la guigne, une cerise noire à gros noyau et très sucrée, restera longtemps l'eau-de-vie de référence, l'alcool emblématique des pays vosgiens et circonvoisins. À Fougères, en Haute-Saône, on l'appelait et on l'appelle encore *querwasser*, altération évidente du *Kerschwasser* alsacien, ce qui en dit assez sur l'origine géographique de la « recette ».

Pour voir apparaître des alcools de quetsches, prunes, mirabelles et autres fruits du verger, il faudra attendre le XIX^e siècle et descendre des hauteurs vers les collines sous-vosgiennes et la plaine, alors qu'en altitude on commence à s'intéresser aux baies sauvages. La distillation de la prunelle est attestée dès le début du XIX^e siècle, suivie bientôt par celle de la myrtille. Au lendemain de la grande guerre, l'eau-de-vie de framboise doit sa naissance aux framboisiers sauvages qui prolifèrent sur les versants alsaciens des Vosges ravagés par les combats. C'est probablement aussi dans les *Brannküche*, les brûleries des fermes de montagne que s'élaborèrent les premières eaux-de-vie de sureau, d'alisier, de baies de houx, d'églantines, de mûres, de racines de gentiane et de bourgeons de sapin. Ces dernières décennies, les distillateurs, amateurs autant que professionnels, ont rivalisé d'imagination et d'originalité pour ajouter à la liste déjà longue de leurs produits des eaux-de-vie d'herbes comme le thym et la citronnelle, ou encore de fleurs comme le bouillon blanc, l'aspérule odorante et la fleur de sureau. En même temps, les vignerons ont conféré ses lettres de noblesse à la plus roturière des eaux-de-vie d'Alsace, le marc, en sélectionnant le gewurz et le muscat. De Suisse, enfin, nous est venue la recette de la capiteuse poire William's, une eau-de-vie délicieusement bouquetée.

Pour expliquer qu'une région aux dimensions somme toute réduites se distingue par une telle abondance d'alcools de qualité aux arômes si divers, on invoque le terroir, c'est-à-dire un sol, un climat et des hommes. Un sol propice à la production fruitière, un climat qui impose aux fruits une longue période de maturation, donc le temps qu'il faut aux arômes pour se former et s'épanouir, et des hommes opiniâtrement attachés à bien faire ce qu'ils font.

Des eaux-de-vie singulières donc et d'une exubérante diversité, mais dont la consommation et, en conséquence, la production, ne cessent maintenant de diminuer. On s'en réjouirait si l'on pouvait y voir un recul de l'alcoolisme. Même si cela était, les ligues antialcooliques qui ont naguère obtenu la suppression (au demeurant toute théorique) du privilège des bouilleurs de cru auraient tort de s'en attribuer le mérite exclusif. Y ont également contribué la peur du gendarme et les trahisons de l'éthylotest qui ont porté un rude coup à la pratique du digestif. Or le digestif, c'est

traditionnellement une eau-de-vie blanche de fruits. Il représente souvent le verre de trop qui couronne un repas déjà généreusement arrosé. Tout juste si, dans nos auberges de montagne, labellisées fermes-auberges ou pas, le verre de *kirsch* garde ses adeptes quand il s'agit de faire passer tout à la fois la tourte, les *Roïgabragelti*, le munster, le *Siesskaas* et / ou la meringue glacée. Mais plus encore que la suppression du privilège et l'abandon du digestif, c'est l'évolution des pratiques alimentaires, des comportements sociaux et des modes qui a suscité le déclin de la consommation et donc de la production des alcools de fruits. Qu'elles soient produites par les bouilleurs de cru ou par les professionnels, les eaux-de-vie fortes n'ont plus la cote. La mode est à des spiritueux exotiques, comme la vodka et la téquila, mais surtout au whisky, dont les Français consomment plus de... cent millions de litres par an !

Passe et repasse

En 1990, les bouilleurs de cru alsaciens étaient encore au nombre de 31 600 qui avaient, cette année-là, chauffé leur alambic et distillé. On en comptait encore 3 700 en 2008. Quant aux distillateurs professionnels, beaucoup se convertissent maintenant à la fabrication de whisky et de vodka, pour survivre. Les coutumes, les tribulations, les frayeurs et les satisfactions liées à la distillation dite « fermière » ont vécu. Mais que reste-t-il de cette époque dans la mémoire alsacienne ? De ces jours d'hiver passés dans la tiédeur émolliente de la *Brannkuch* (la brûlerie), à se laisser bercer par le ronronnement de l'alambic et le clapotis de la coulée. À conduire le feu, à pratiquer la passe et la repasse, à humer, à goûter, à peser le *schnaps*, à veiller qu'il demeure cristallin et de bonne bouche. Ou encore à déguster en compagnie de quelques compères, par l'odeur alléchés, une extravagance gastronomique : le *Schiffala* (palette) fumé, que l'on a fait cuire dans le chaudron avec les marcs d'un *Roïbrand*, la première passe.

Distiller, c'était aussi craindre la visite du *Schnapsgard*, le contrôleur des contributions indirectes. Car distiller, c'était souvent flirter avec l'interdit, transgresser une réglementation contraignante à l'appui d'une fiscalité jugée oppressive. Frauder sur le volume ou la nature de la matière première mise en œuvre et, la distillation effectuée, tricher encore sur le volume du produit à déclarer et donc soumis au paiement des droits. Mais comme un contrôleur pouvait surgir à tout moment alors que se remplissait le *Schnapstandel*, il fallait sans tarder retirer et cacher loin de la *Brannkuch* la quantité dont le fisc n'avait pas à connaître. Cacher loin, car le contrôleur était habilité à perquisitionner le local même où s'opérait la distillation et tout local adjacent. Pour fouiller au-delà, il lui fallait un mandat de perquisition.

Type d'appareil ambulant mis à la disposition des bouilleurs de cru par les loueurs d'alam-bic. D'une contenance moyenne de 100 à 120 litres, le chaudron se chauffe au bois.

Frauder aussi en prolongeant les opérations au-delà du temps alloué en fonction de la quantité de matière préalablement déclarée ; frauder sur la nature de la matière à distiller, déclarer une matière naturellement pauvre en sucre, mais enrichie au « soleil d'Erstein » (strictement défendu), frauder enfin en écoulant le produit de la distillation en contrebande.

Alors, en montagne, on choisissait de distiller au cœur de l'hiver par un mètre de neige complice, pour décourager le plus zélé des contrôleurs à venir mettre son nez là où il ne fallait pas. Et dans le vignoble, on bouclait le portail à double tour pour perdre éventuellement beaucoup de temps à l'ouvrir et à accueillir l'importun. Ainsi espérait-on se donner le délai qu'il fallait pour faire disparaître ce qui devait l'être, ou d'arrêter brutalement une chauffe maintenue au-delà du temps réglementaire. Les vieux bouilleurs de cru se racontent encore les bons tours joués aux contrôleurs, mais plus encore les frayeurs éprouvées à se faire pincer en situation de fraude et la brûlure des cuisantes pénalités qui en résultaient.

Une partie du *schmaps* qu'ils distillaient, les bouilleurs de cru l'écoulaient parfois en contrebande, principalement en ville où ils avaient leurs clients. Une façon de récupérer une partie des droits qu'en dépit de toutes les ruses, ils n'avaient pas réussi à soustraire au fisc. Ce que sachant, les douaniers les attendaient en route, de préférence aux passages obligés, tels les passages à niveau ou encore aux débouchés des vallées vosgiennes. Alors il fallait derechef ruser, emprunter les chemins ruraux les moins

fréquentés quand le trafic s'effectuait à bicyclette ; atteler une charrette comme pour se rendre aux champs et dissimuler sous un chargement de fumier ou de fourrage la bonbonne objet du trafic.

De la rincette matinale au *Bethipserle*

Le *schnaps* que l'on ne vendait pas, on le buvait. À certaines époques et en certains lieux même sans modération. Dans le Val de Villé, vers la première moitié du XIX^e siècle, quand les bouilleurs de cru sont entrés en rébellion ouverte⁵ contre une nouvelle taxe, le contrôleur des contributions a expliqué à sa hiérarchie que « le *kirsch* est tellement goûté par eux qu'ils ne peuvent s'en passer, au point même qu'il en est consommé dans chaque maison jusqu'à un litre par jour ». Et le sous-préfet d'expliquer au préfet que « dans ce pays, on boit le *kirsch* à grands verres, on y trempe même le pain des enfants pour le déjeuner. C'est un objet de première nécessité ». À la même époque, les viticulteurs de Ribeauvillé, se plaignant des tracasseries du fisc, affirmaient qu'ils ne distillaient le marc qu'à l'usage des domestiques « auxquels il fallait en donner tous les matins un verre plein, avec une bonne portion de pain, pour ne pas en être déserté au travail ».

Avant la Seconde Guerre mondiale, à la campagne, dans le vignoble surtout, mais aussi en ville dans les milieux ouvriers, l'eau-de-vie se consommait encore quotidiennement dans bien des familles. Le matin, avant même le petit déjeuner, on se rinçait le gosier d'une bonne rasade de *schnaps*. Une famille moyennement portée sur le *schnaps* en consommait tout de même entre 30 et 50 litres par an. Pour peu qu'elle comprît encore un grand-père adepte de la rincette matinale et aussi un garçon ou deux en passe d'y prendre goût, il lui fallait bien prévoir une réserve de 100 litres. Quand elles se battaient pour la suppression du privilège des bouilleurs de cru, facteur de l'alcoolisme populaire, les ligues antialcooliques disposaient quand même de quelques arguments. Funestes béatitudes, que ces béatitudes de l'alambic ! Où il convient de rappeler aussi qu'en ces temps, la teneur en alcool du *schnaps* d'origine fermière était de 50 à 55 degrés. Moins fort, il se troublait en raison d'un mode de distillation qui consistait alors à recueillir tout le produit de la bonne chauffe, la « queue » y comprise, qui contenait les flegmes à l'origine des troubles. Depuis lors, les bouilleurs de cru à l'école des professionnels ont pris l'habitude de « couper la tête et la queue » et de ne retenir que le cœur de la chauffe qu'ils « mouillent » ensuite avec de l'eau pour en réduire la teneur en alcool.

5. Christian DIRWIMMER, « Août 1838, Les bouilleurs de cru du Val de Villé se révoltent », *Annuaire de la Société d'histoire du Val de Villé*, 1985, p. 161-183.

Du contingent réservé à la consommation domestique, il fallait encore déduire quelques bouteilles offertes ici et là en reconnaissance d'un service rendu ou simplement par générosité. Par exemple au curé, ou encore au docteur. C'est bien connu, les curés et les médecins de campagne étaient alors les collectionneurs d'eau-de-vie les plus richement pourvus. Dans telle vallée vosgienne, on se raconte encore l'histoire de ce curé-doyen qui a laissé à sa mort un stock de plus de 100 bouteilles d'eaux-de-vie diverses que ses héritiers ont eu toutes les peines à écouler en ville auprès d'un distillateur professionnel. Sans en référer au fisc, bien entendu.

Le *schnaps* tenait une place importante dans la pharmacopée familiale, tant humaine que vétérinaire. Les médecins eux-mêmes le prescrivaient en compresses, en frictions, en enveloppements et s'en servaient comme désinfectant. La gentiane passait pour souveraine à vaincre la paresse d'un estomac surmené, les coliques se soignaient à l'eau-de-vie de myrtille, le sorbier s'utilisait en gargarisme, la mûre servie en grog aurait fait merveille contre les maux de gorge. On prêtait au houx des vertus aphrodisiaques. Puis, la potion ayant produit ses effets, on conseillait aux femmes enceintes de s'auto-prescrire un verre quotidien de *kirsch* « pour faire de beaux enfants ». Ces beaux bébés dont on séchera les pleurs en leur préparant des sucettes de mie de pain enveloppées dans un linge et imbibées d'alcool, de *kirsch*, bien sûr. Quant au *Druesa*, l'eau-de-vie de lie de vin, c'était le remède universel, celui que l'on versait aux hommes et aux bêtes quand tous les autres s'étaient révélés inopérants. On tirait le *Druesa* des boues vineuses récupérées au fond des fûts au premier soutirage, après la fermentation des moûts. En des temps plus anciens, la lie de vin était censée bonifier l'eau-de-vie que l'on tirait du vin. Plus tard, en raison des traitements phytosanitaires appliqués aux vignes, les lies se chargeaient de composés chimiques à base de cuivre, de soufre, voire de nicotine. Pour peu qu'elles aient eu le temps de plus ou moins pourrir avant d'être distillées, elles développaient des odeurs nauséabondes qui se communiquaient aux eaux-de-vie.

En hiver, un bon verre de *schnaps* avait la réputation de prévenir la grippe. Au village, quand s'en manifestaient les premiers symptômes, la famille se réunissait autour d'un plat creux rempli d'eau-de-vie que l'on allumait au moyen de quelques morceaux de sucre faisant office de mèche. Armé d'une cuillère, chacun autour de la table allait se servir à même le plat autant de brûlantes lampées qu'il estimait nécessaires au maintien de sa forme. Les chambres à coucher pouvant souvent accuser des températures proches de zéro, on appelait *Betthipserla* le verre de *schnaps* que l'on prenait le soir avant de se mettre au lit, en guise tout à la fois de réchauffant et de somnifère. Aux *Kungelstuwa*, c'est par un verre non pas d'un vulgaire *Trawra* mais plus généralement de *Meraballawasser* ou de *Quatschawasser* que les hommes achevaient la veillée. Les femmes, quant à elles, sirotaient

une liqueur, un *Siesschnaps* qu'elles avaient concocté en faisant macérer des fruits à fort potentiel aromatique (cassis, mûre, framboise) dans de l'alcool additionné d'un sirop de sucre. Par le même procédé, mais en remplaçant le fruit par une racine de gentiane, elles obtenaient le plus efficace des digestifs. Relevait également de leur spécialité la « confiture de vieux garçon », obtenue en conservant dans un grand bocal d'alcool additionné d'un sirop de sucre les fruits les plus divers récoltés tout au long de la saison.

Boire n'est pas déguster

Tant que les gastronomes et le snobisme mondain ne s'en étaient pas mêlés, la façon de boire du *schnaps* relevait simplement de codes sociaux établis par des usages ancestraux, chaque consommateur agissant à sa guise, pour son plus grand plaisir et celui de ses commensaux. À la fin d'un bon repas, dominical éventuellement, une eau-de-vie de mirabelle ou de quetsche accompagnait le café que l'on parfumait et refroidissait de quelques gouttes. En famille, l'usage demeure ici et là de la boire en digestif, dans la tasse encore tiède où elle exhale ses arômes sous l'effet de la chaleur. Oui, mais voilà que certains gastronomes estiment et écrivent qu'il est « indispensable que les eaux-de-vie blanches de fruits soient servies glacées! ». « Hérésie! » tonne cet autre gastronome, alsacien celui-là, qui affirme que « nos eaux-de-vie gagnent à être consommées à la chaleur de la main et non glacées, comme le prétendent certains snobs qui singent les Anglo-Saxons grands amateurs de réfrigérés ». Et d'ajouter : « eux boivent, nous dégustons! ». Voilà qui est dit, et même écrit!

En économie familiale, l'eau-de-vie se conserve traditionnellement dans le verre, plus précisément dans ces dames-jeannes ventruées habillées d'osier qui se remettent au grenier où les températures extrêmes de l'été et de l'hiver sont censées en favoriser le vieillissement. On sait que conservés dans le bois, nos alcools blancs en épouseraient la couleur à l'exemple du whisky, du cognac ou du calva. On connaissait cependant autrefois le *Schnapsstadel*, un tonnelet en bois qui servait à recueillir la coulée. Mais c'était du bois de frêne qui ne décolorait pas. Il était conçu de manière à pouvoir y placer une lingette, généralement de flanelle, qui faisait office de filtre, retenant une partie des impuretés que l'on élimine aujourd'hui en coupant « la tête et la queue ».

L'alambic faisait alors banalement partie des équipements courants de la plupart des exploitations rurales. Ceux que les Allemands avaient raflé massivement entre 1914 et 1918 au profit de l'industrie de l'armement avaient progressivement été remplacés dans l'entre-deux-guerres. Beaucoup se chauffaient encore à « feu nu » et les connaisseurs prétendaient que l'on

y distillait des eaux-de-vie plus fines et plus typées que dans les appareils équipés d'un bain-marie. Ils étaient d'un emploi plus délicat car les matières parfois trop solides avaient une fâcheuse propension à attacher au fond du chaudron, à carboniser et à générer un goût qui gâchait irrémédiablement le produit. D'une contenance moyenne comprise entre 80 et 120 litres, maçonné à demeure dans une dépendance de l'exploitation, appelé *Brannkuch*, ou encore *Brannhiesla*, l'alambic était chauffé au bois. Pour empêcher une utilisation frauduleuse hors campagne de distillation, obligation était faite au bouilleur de cru d'en déposer le chapiteau ou le col de cygne à la mairie de son domicile ou à la recette ruraliste. Actuellement, les propriétaires d'un alambic, qu'il serve encore ou pas, restent soumis à cette obligation.

Ces dernières décennies, on a vu apparaître des appareils ambulants, mis à la disposition de bouilleurs de cru occasionnels par des loueurs d'alambics. Dans le Sundgau, certains syndicats d'arboriculteurs ont acquis un alambic qu'ils tiennent à la disposition de leurs adhérents. Ailleurs ces derniers peuvent disposer d'un équipement mis à leur disposition par la commune qui en est propriétaire. Tel syndicat d'arboriculteurs et de bouilleurs de cru a même poussé le service à rendre à ces derniers jusqu'à faire construire à leur intention un *Brannhiesla* public entièrement équipé. Pour les animateurs de l'arboriculture comme pour les élus municipaux, soutenir la distillation fermière, c'est d'une certaine façon aussi relancer l'intérêt pour la production fruitière et susciter le renouveau des vergers. Sachant en outre que certains bouilleurs de cru habilités à commercialiser leur production y trouvent une source de quelques profits.

Ne pas confondre privilège et droit de distiller

En France, toute personne propriétaire d'un verger ou d'une vigne a le droit de distiller les fruits qui en sont issus. Voilà pour le droit tel qu'il est inscrit dans le Code des impôts portant réglementation de l'activité des bouilleurs de cru. On confond souvent ce droit de distiller avec le privilège des bouilleurs de cru. Le privilège ne porte pas sur le droit de distiller, mais sur l'exonération d'une partie des taxes. En principe, il a été supprimé en 1954 sous le gouvernement Mendès-France par un vote parlementaire lui-même rendu exécutoire par ordonnance en 1960. Il a cependant été maintenu au bénéfice des bouilleurs de cru qui l'ont exercé pendant une période comprise entre le 1^{er} septembre 1949 et le 13 juillet 1953... ainsi qu'au conjoint survivant et à leurs enfants. Appelé à disparaître définitivement en 2008, il a été maintenu jusqu'à nos jours au bénéfice de ceux qui l'exerçaient encore à cette date.

Actuellement, et pour simplifier, les titulaires du privilège bénéficient d'une exonération totale de taxes sur 20 litres d'eau-de-vie à 50 degrés (soit 1 000 degrés alcool). Pour toute quantité supérieure à 20 litres, ils payent une taxe de 15,1296 euros par litre d'alcool pur, soit la moitié par litre d'eau-de-vie à 50 degrés. Les bouilleurs de cru qui ne sont pas bénéficiaires du privilège payent une taxe de 7,5648 euros par litre d'alcool pur jusqu'à 10 litres (mille degrés alcool) et 15,1296 euros par litre d'alcool pur pour toute quantité supérieure à 10 litres. Conclusion : tout propriétaire d'un verger (ou d'une vigne) peut distiller les fruits qu'il y récolte, en ne payant pas de taxe sur 20 premiers litres d'eau-de-vie à 50° s'il bénéficie du privilège, mais en payant des taxes dès le premier litre, s'il n'est pas titulaire du privilège.

Quelques chiffres pour servir de repères : dans le Haut-Rhin, pendant la campagne 2008-2009, 850 bouilleurs de cru ont distillé au bénéfice de la franchise (20 litres d'eau-de-vie à 50 degrés exonérés de droits) ; 1 800 autres ont distillé au prix de 7,5648 euros le litre d'alcool pur (la moitié pour un litre à 50 degrés), les éventuels frais de location de l'alambic non compris. Au total, 2 650 bouilleurs de cru pour le Haut-Rhin et probablement un bon millier pour le Bas-Rhin. On est loin des 30 000 déclarations des années 90. Mais, résistant tout à la fois à la mode, aux sociétés de tempérance et à la gourmandise du fisc, la distillation fermière garde des partisans. Certes, le « privilège » est en voie d'extinction parce que s'éteignent ses derniers ayants droit. En revanche l'alambic tente de nouveaux adeptes prêts, ceux-là, à payer au prix fort la satisfaction non seulement de produire leur propre *schnaps* mais aussi de procéder une fois l'an à la mise en œuvre de cette troublante alchimie qui enflammait au fond des âges l'imagination de ses lointains et premiers praticiens.

Résumé

Les eaux-de-vie d'Alsace

Inventé en Egypte , il y a plus de deux mille ans, introduit en Europe par les Arabes, l'art de la distillation a été porté en Alsace à un haut degré de raffinement. Il est à l'origine d'une vaste gamme d'eaux-de-vie de fruits dont la fabrication et la consommation ont engendré les rites et les traditions d'un riche folklore. Des abus aussi, que les ligues antialcooliques ont combattus en exigeant la suppression du privilège des bouilleurs de cru. À présent, une vaine campagne! D'origine fermière ou professionnelle, les eaux-de-vie blanches n'ont plus la cote et les distillateurs alsaciens se mettent eux-mêmes à produire whiskys et vodkas. Au village cependant quelques nostalgiques s'obstinent à maintenir la tradition.

Zusammenfassung

Die elsässischen Branntweine

Die Destillation von gegorenen Flüssigkeiten wurde von den Ägyptern erfunden, von den Arabern in Europa eingeführt und von den Elsässern hochgradig verfeinert. Sie ist der Ausgangspunkt einer großen Palette von Branntweinen auf der Basis von Früchten, deren Herstellung und deren Verzehr Riten und Tradition einer reichen Folklore entstehen ließen. Ebenfalls Auswüchse. Diese wiederum haben die Ligen der Antialkoholiker bekämpft. Sie forderten sogar, das Privileg der Hausbrenner abzuschaffen. Bis heute ein vergebliches Bemühen! Die weißen Branntweine wurden ursprüngliche von Bauern, aber auch von professionellen Branntweinbrennern hergestellt, heute finden sie aber nicht mehr viele Abnehmer. Und die elsässischen Brennereinen verlegen sich mehr und mehr auf die Herstellung von Whisky und Wodka. Auf dem Dorf jedoch versteifen sich einige Nostalgiker darauf, die Tradition nicht aussterben zu lassen.

Summary

Spirits in Alsace

Distilling, which was invented by Arabs in Egypt over two thousand years ago, reached a high degree of sophistication in Alsace, with its wide range of distilled fruit. Its production and consumption are part of very popular traditions and rituals. It has also led to excessive drinking, which has been denounced by temperance leagues, standing for the abolition of home distillers' privileges, an outdated campaign by now. Whether distilled at home or in large factories, these spirits are no longer in fashion and have been gradually replaced, also in Alsace, by whisky and vodka, although the tradition is still staunchly kept up in villages by a handful of nostalgic home distillers.