Distiller les cerises à Fougerolles aux XVIII^e et XIX^e siècles : une petite histoire du kirsch

Distilling the Cherries in Fougerolles in the Eighteenth and Nineteenth Centuries: a Little History of Kirsch

Abdelhak El Mostain

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ephaistos/3034>

DOI : 10.4000/ephaistos.3034

ISSN : 2552-0741

Éditeur

IHMC - Institut d'histoire moderne et contemporaine (UMR 8066)

Référence électronique

Abdelhak El Mostain, « Distiller les cerises à Fougerolles aux XVIII^e et XIX^e siècles : une petite histoire du kirsch », *e-Phaïstos* [En ligne], VI-1 2017 | 2018, mis en ligne le 26 juin 2018, consulté le 02 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ephaistos/3034> ; DOI : 10.4000/ephaistos.3034

Ce document a été généré automatiquement le 2 mai 2019.

Tous droits réservés

Distiller les cerises à Fougerolles aux XVIII^e et XIX^e siècles : une petite histoire du kirsch

*Distilling the Cherries in Fougerolles in the Eighteenth and Nineteenth Centuries:
a Little History of Kirsch*

Abdelhak El Mostain

- 1 Issu de la distillation de deux variétés principales au sein de l'espèce *Prunus avium*¹, les merises et les guignes, le kirsch est l'une des plus anciennes eaux-de-vie en France². Reconnu en 2010 appellation d'origine contrôlée³, le kirsch de Fougerolles est le premier alcool de fruit à obtenir une AOC en France. Actuellement, l'aire géographique de l'AOC « Kirsch de Fougerolles » compte plus de 10.000 cerisiers produisant annuellement 500 tonnes de cerises et 35.000 litres d'eau-de-vie. C'est la plus petite zone AOC en France.
- 2 La renommée du kirsch de Fougerolles est liée à un savoir-faire local qui s'est développé au XVIII^e siècle dans la commune la plus étendue du département de la Haute-Saône. Fougerolles se situe dans une région naturelle appelée « La Vôge » qui présente un modelé topographique vallonné. C'est une zone gréseuse bénéficiant d'un microclimat compatible avec la culture des cerisiers. C'est aussi une région particulièrement riche en forêts et en sources. La renommée de l'alcool de cerise atteint son apogée à la fin du XIX^e siècle où l'on comptait plus de 900 bouilleurs de cru⁴ déclarés et jusqu'à 41 distilleries professionnelles.
- 3 Les bouilleurs de cru sont les détenteurs de la tradition et du savoir-faire local en matière de culture du cerisier et de distillation des eaux-de-vie de fruits à noyaux. Quant aux industriels de la distillation, ils proviennent d'une transition progressive menée par une minorité de bouilleurs de cru, qui se transforment durant une vingtaine d'année, de 1820 à 1840, en distillateurs semi-industriels en se consacrant à l'activité de distillation sans toutefois délaisser les travaux agricoles coutumiers.

Fougerolles, le pays de la cerise et la capitale du kirsch

Le cerisier, l'eau-de-cerise... et le kirsch

- 4 Il est fait mention du cerisier à Fougerolles dès le XVII^e siècle⁵. Un siècle plus tard, l'extrait d'un mémoire relatif aux activités des villes, seigneuries et bailliages de Vauvillers, Saint-Loup et Fougerolles, daté de juin 1744, montre l'importance de l'eau-de-vie de cerise à Fougerolles :

« [...] Je ne laisserai pas, Monseigneur, que de vous faire observer qu'en la seule seigneurie de Fougerolles, il s'y est fait, année commune, plus de 4000 bouteilles (d'eau-de-cerise), dont la bouteille se vend de 18 sols jusqu'à 30. Il est vrai qu'elle commence à avoir du discrédit, parce que plusieurs fabricants la fraudent en y mêlant des jus de différents autres fruits que la cerise⁶. »

- 5 Il est intéressant de noter l'existence, déjà, de la fraude à cette époque. L'eau-de-cerise de Fougerolles est victime de son succès. La production est donc suffisamment forte pour que l'administration fasse cette mise en garde afin que le nom de Fougerolles continue à évoquer l'idée d'une eau-de-vie de qualité.
- 6 L'eau-de-cerise de Fougerolles n'hésite pas, durant la première moitié du XIX^e siècle, à utiliser la dénomination « *kirschenwasser* » ou « *kirschwasser* »⁷. Mais à partir du début des années 1860, ces dénominations laissent progressivement la place à l'expression abrégée « Kirsch ». Le mouvement s'accroît après la guerre de 1870⁸ et se généralise après la création, en 1892, du syndicat des distillateurs du kirsch de la Haute-Saône⁹. La renommée de l'eau-de-cerise de Fougerolles la fait entrer directement en concurrence avec celle de la Forêt-Noire et d'Alsace comme le montre une des réclames parues en 1867 dans un magazine hebdomadaire :

« [...] une bouteille au gros ventre, de verre transparent, remplie de cet admirable kirsch de Fougerolles qui n'a pas son pareil au monde et que nous déclarons bien supérieur au kirsch de la Forêt-Noire¹⁰. »

Du paysan-distillateur au distillateur de profession

- 7 À l'origine, la distillation n'assurait aux cultivateurs fougerollais que des revenus complémentaires. Mais pour répondre à une demande qui croît entre la fin du XVIII^e siècle et le début du XIX^e, ils multiplient les plantations. Le cerisier devient un acteur incontournable du paysage fougerollais. Un procès-verbal d'une réunion du Conseil municipal datant du 4 juillet 1805 nous donne quelques informations précises :

« À 7 heures du soir, un orage venant du midi éclata [...] Dans les diverses sections il y a au moins 4000 cerisiers, 3000 pommiers, 2000 poiriers et 2000 pruniers, déracinés, cassés ou abimés dans l'espace d'une demi-heure que dure l'orage sans interruption¹¹. »

- 8 J.-A. Marc l'observe encore en 1808 :

« Dans un assez grand nombre de communes, où le cerisier s'est multiplié, on commence à distiller de l'eau-de-cerise [...] on sait que c'est au Nord-Est du

Département, à Fougerolles, Faucogney, Saint-Loup, Clairegoutte et une vingtaine d'autres communes voisines que cette branche d'industrie fait le principal commerce des habitants qui en exportent dans toute la France et à l'Étranger¹². »

- 9 L'industrie de la distillation prend progressivement son élan en s'émancipant de l'étiquette agricole. Cette lente transition est préparée par quelques cultivateurs aisés qui osent se lancer dans une aventure qui implique un investissement relativement important. Desle Joseph Aubry, qui construit au Fahys les bâtiments qui abritent actuellement une partie de l'Écomusée de Fougerolles, est représentatif de ces nouveaux producteurs. En effet, dans le but de tirer un plus large profit du commerce de l'eau-de-cerise, il cherche d'abord à augmenter sa production en complétant sa propre récolte de cerises par celles achetées à des cultivateurs locaux, en utilisant des alambics de plus grande contenance tout en distillant sur plusieurs mois. Ensuite, pour gonfler son chiffre d'affaires, il commercialise en complément des kirschs acquis auprès de bouilleurs de cru, qu'il revend sous son propre nom.
- 10 Desle Joseph Aubry fait partie de ces distillateurs fougerollais qui jouent historiquement un rôle charnière entre le bouilleur de cru traditionnel et l'industriel dont la pratique offre des chances de profits beaucoup plus larges. Parmi ces industriels qui ont tiré profit de cette période transitoire, Abel Bresson¹³, qui s'associe en 1839 à un notable local, Charles Roblin, pour installer une distillerie qui deviendra à la fin du XIX^e siècle, l'un des établissements leaders sur le marché des apéritifs et digestifs en France.

De la cerise au kirsch : un savoir-faire et des techniques de distillation

De la cueillette des cerises au kirsch

- 11 La récolte de ces fruits attire beaucoup de travailleurs journaliers, des Fougerollais pour la plupart, qui utilisaient des pieds de chèvres et des hottes (appelées aussi charmortes), outils dont l'utilisation est mentionnée dès le milieu du XVII^e siècle¹⁴. Le pied de chèvre est un échelier¹⁵ qui a la spécificité d'avoir une base arquée qui permet une bonne prise au sol avec deux points d'appui et une extrémité en haut composée d'un mât unique qui permet de le bloquer au creux des embranchements. La récolte se déroule généralement durant les trois premières semaines de juillet en fonction de l'état de maturité des cerises¹⁶. Les baies sont détachées les unes après les autres, en laissant la queue attachée aux branchages¹⁷.

Le pied de chèvre. Dessin de Pierre Bernardin (non daté)

Échelier en bois qui sert à cueillir les cerises. Il est traversé par des échelons appelés « les dents ». Cet échelier possède une base arquée qui permet une bonne prise au sol et une extrémité en haut composée d'un mât unique qui permet de le bloquer au creux des embranchements

Collection Écomusée du Pays de la cerise, Fougerolles

- 12 Après les cueillettes, les cerises sont préparées pour la fermentation qui s'effectue entre six et huit semaines dans des cuves en bois de contenances variées (de 4 à 50 hl). La qualité de l'eau-de-cerise dépend de celle des fruits distillés, notamment de leur teneur en sucre. Les petites cerises noires sont, à cet égard, particulièrement appréciées. À Fougerolles, cependant, on n'hésite pas à les mélanger avec plusieurs types de guignes¹⁸. Le climat qui règne pendant la période de maturation des fruits est aussi un facteur influent. Ainsi, les années sèches donnent une récolte moins abondante, mais un produit supérieur¹⁹. De la réussite du procédé de fermentation dépend la qualité de la distillation qui fait appel au savoir-faire fougerollais mais aussi à l'évolution des techniques de distillation aux XVIII^e et XIX^e siècles.
- 13 Le procédé de distillation à Fougerolles est simple : il consiste à chauffer un mélange de fruits fermentés pour en extraire les éléments volatils en les transformant en vapeurs qui, condensées par refroidissement, sont recueillies sous forme liquide. La spécificité de l'eau de vie de Fougerolles réside dans l'absence de repasse. Il n'y a qu'une seule cuite au lieu de deux comme en Alsace et dans la Forêt-Noire. On ne cherche pas à en élever la teneur en alcool. La distillation du kirsch de Fougerolles se fait sans repasse et par fractionnement en trois temps qui donnent successivement trois types de produits : les âmes, le bon goût et les petites eaux. Les âmes sont des produits de tête de distillation appelés aussi « grise ». C'est un alcool fort compris entre 72° et 75°. Cet alcool est mis de côté. Le bon goût est un produit de choix compris entre 50° et 70°. Cet alcool recueilli lentement est parfaitement limpide et incolore. C'est un produit dit « de cœur » ou « la

bonne » qui donne le fameux kirsch de Fougerolles. Pour conclure, les petites eaux affichent moins de 45°. C'est un alcool trouble destiné à être « rejeté » dans une cuite suivante. Ces petites eaux sont appelées aussi des « alcools de queue ».

- 14 Notons tout de même que pour accroître leurs profits, tout en bénéficiant de la notoriété du kirsch de Fougerolles, les bouilleurs de cru n'hésitent pas à vendre à prix bon marché les petites eaux et à procéder à des mélanges issus des trois qualités de produits comme le soulève J-A. Marc en 1815 :

« C'est le mélange de ces deux distillations [grise et la bonne] qui fournit le commerce. On tire une troisième eau, qu'on appelle petite eau, qu'on rejette dans l'alambic jusqu'à la dernière bouillie²⁰. »

- 15 Selon qu'on soit bouilleur de cru ou distillateur professionnel, les objectifs économiques divergent. Ces objectifs vont déterminer le choix en matière de techniques de distillation allant de la distillation à feu nu à celle à la vapeur en passant par la distillation au bain-marie.

De l'alambic à feu nu à la distillation à la vapeur

- 16 Tout en respectant le même procédé de fabrication, les techniques de distillation connaissent une évolution durant les XVIII^e et XIX^e siècles en recourant à trois procédés : la distillation à feu nu, la distillation au bain-marie et la distillation à la vapeur. Certains procédés de distillation vont même se côtoyer comme les distillations à feu nu et au bain-marie au début du XIX^e siècle et les distillations au bain-marie et à la vapeur durant la deuxième moitié du XIX^e siècle.
- 17 Pour distiller au début du XVIII^e siècle, les bouilleurs de cru font appel à un alambic de type charentais à feu nu avec un foyer en torchis (paille et argile) utilisant le bois comme combustible. Cet instrument pour distiller est composé de la cucurbite (chaudière ou chaudron) et de trois éléments : le tuyau (parfois deux tuyaux qu'on appelle pipes), le trépied (placé au-dessus du foyer) et la cuve de refroidissement (une cuve en bois). À Fougerolles au XVIII^e siècle, l'alambic à feu nu est presque toujours en « cuivre rouge », rarement en « cuivre blanc²¹ ». Il est petit car sa contenance est de 50 à 60 litres seulement. On estime alors qu'un faible volume permet de limiter les risques inhérents à la chauffe :

« Si on n'emploie pas de plus grandes chaudières, c'est que la distillation ne doit se faire qu'à petit feu, afin de garantir la liqueur du goût de brûlé qui se communique promptement, les noyaux, entraînés par leur poids, se trouvant au fond de l'alambic²². »

Distillateur fougerollais au XVIII^e siècle. Dessin de Pierre Bernardin (non daté).

Bouilleur de cru utilisant un alambic à feu nu de type charentais composé de la cucurbite (appelée aussi chaudière) avec son chapiteau (appelé aussi tête), d'un trépied, de deux tuyaux (appelées aussi des pipes), et d'une cuve de refroidissement tronconique. Le procédé de distillation consiste à déposer les cerises fermentées dans la cucurbit. Le trépied déposé au-dessus du foyer permet de chauffer directement les fruits fermentés dans la cucurbit. Du chapiteau partent deux tuyaux droits qui se rétrécissent progressivement pour plonger finalement dans une cuve tronconique en bois, cerclée de bois, remplie d'eau froide. La vapeur condensée par refroidissement, est recueillie au bout des deux tuyaux sous forme liquide dans des récipients en verre.

Collection Écomusée du Pays de la cerise, Fougerolles.

- 18 Les propriétaires d'alambic sont des gens aisés car un alambic coûte relativement cher²³. Ce qui explique qu'on conserve celui qu'on possède, même lorsqu'il ne vaut plus grand chose²⁴. Quelques rares personnes en possèdent deux, par exemple Hubert Grandjean, cultivateur au Fahys, et le curé de Fougerolles, Jean François Bonhomme²⁵. Inversement, certains ne disposent d'un alambic qu'en indivision²⁶. Très nombreux enfin, sont ceux qui en empruntent un pour distiller leurs fruits²⁷.
- 19 Comme dans l'alambic à feu nu la flamme est en contact direct avec la cucurbit, il est impératif de prendre de grandes précautions²⁸ afin d'éliminer tout risque de laisser prendre à l'eau-de-cerise un goût de brûlé. En effet, il faut maintenir un chauffage régulier, exercer une surveillance constante pour contrer un éventuel coup de feu. En moyenne, « chaque cuite rend le seizième de la mise en produits²⁹ ». À la fin du XVIII^e siècle, les bouilleurs de cru gardent le bois comme combustible mais transforment le foyer en maçonnerie ou en tôle, le chapiteau n'a plus qu'une sortie et la cuve est désormais en tôle contenant le réfrigérant muni d'un serpentin. La réfrigération est plus complète et les paillons sont souvent remplacés par des grilles.

Alambic à feu nu. Dessin de Paul Simon (non daté)

Alambic à feu nu avec un foyer en maçonnerie et avec le bois comme combustible. Le chapiteau n'a qu'une sortie et la cuve est en tôle contenant le réfrigérant munie d'un serpentin.

Collection Écomusée du Pays de la cerise, Fougerolles

- 20 Avec une demande croissante durant la première moitié du XIX^e siècle et une production qui doit répondre à cette contrainte, les bouilleurs de cru font subir aux anciens alambics quelques transformations pratiques comme le doublage, l'installation des cucurbites à bascule et le recours à la technique de distillation au bain-marie qui permet de remédier aux risques d'un goût de brûlé dû au contact direct entre la flamme et le fond de l'alambic. Avec cette nouvelle technique on utilise un alambic dont la cucurbit plonge dans une chaudière d'eau bouillante et n'est donc plus en contact direct avec les flammes du foyer. Les risques de « brûlé » sont ainsi supprimés. La distillation devient plus facile et demande moins d'attention que l'usage du « feu nu ».
- 21 Durant la première moitié du XIX^e siècle, la distillation à feu nu et au bain-marie vont se côtoyer. Néanmoins, progressivement, pour les grandes quantités de fruits à distiller, c'est la distillation au bain-marie qui s'impose.

L'avènement de la distillation à la vapeur

- 22 Sans abandonner les deux procédés de distillation pratiqués à Fougerolles (à feu nu et au bain-marie), quelques bouilleurs de cru aisés et la quasi-totalité des distillateurs professionnels décident d'adopter la distillation à la vapeur. Dans ce procédé, l'appareil de distillation, de plus en plus perfectionné, comporte trois composantes : une chaudière à charbon (à pression), un alambic fixe et un réfrigérant. Les substances à distiller sont versées dans l'alambic et la vapeur produite dans la chaudière est introduite dans l'alambic par un tuyau et un robinet. Elle traverse les substances en s'emparant de l'alcool. Enfin, à la sortie de l'alambic elle est conduite dans le réfrigérant où elle est condensée et refroidie.

Procédé de distillation à la vapeur. Dessin de Paul Simon (non daté)

L'appareil distillatoire comporte trois composantes : une chaudière à charbon (à pression) (C), un alambic fixe (B) et un réfrigérant (A). Les substances à distiller sont versées dans l'alambic, la vapeur produite dans la chaudière est introduite dans l'alambic par un tuyau et un robinet. Cette vapeur traverse les substances en s'emparant de l'alcool. En sortant de l'alambic, la vapeur est conduite dans le réfrigérant où elle est condensée et refroidie. Elle s'écoule en fin de parcours dans un récipient par le tube.

Collection Écomusée du Pays de la cerise, Fougerolles.

- 23 L'établissement Abel Bresson, pionnier de cette technique à Fougerolles, fait appel à deux constructeurs industriels déjà leaders sur le marché national : Savalle et Égrot. Pour le bon fonctionnement de ses installations, l'établissement n'hésite pas à installer une machine à vapeur pour actionner les divers mécanismes de l'usine (comme la pompe à eau et le broyeur) et une chaufferie qui renferme le générateur qui fournit la vapeur nécessaire à la machine à vapeur et aux appareils de distillation. Pour produire cette vapeur, la chaufferie fait appel au charbon provenant des houillères de Rochamp et de Champagny qui se situent à une quarantaine de kilomètres de Fougerolles.
- 24 Durant le dernier tiers du XIX^e siècle, la plupart des distilleries fougerolaises adoptent à leur tour ce procédé. La distillation à vapeur étant plus productive et plus rentable, les alambics de 150 à 300 litres au bain-marie s'effacent progressivement pour laisser place à des alambics à vapeur de 600 à 1200 litres. L'industrialisation de la production de kirsch est pour ainsi dire accomplie.

NOTES

1. Le *Prunus avium* (cerisier des oiseaux) connu sous le nom de « merisier » est un cerisier sauvage, au fruit sucré, à ne pas confondre avec le *Prunus cerasus* dont la cerise est aigre.

2. L'eau-de-vie issue de la distillation des cerises (de l'allemand Kirsche « cerise ») est également fabriquée en Alsace et en Lorraine.
3. Journal Officiel du 5 mai 2010
4. Le bouilleur de cru est une personne habilitée à distiller sa propre récolte pour en produire des eaux-de-vie. C'est un propriétaire-récoltant qui distille lui-même sa récolte ou la fait distiller par des tiers habilités à exercer cette activité.
5. ADHS (Archives départementales de la Haute-Saône), B448, 2^e cahier, 2 mars 1674, acte de vente signée par Madame Barbe BARRET ; ADHS, 2E20455, vente d'un champ par Barbe BARRET, veuve de Joseph THIEBAUD, le 15 février 1696.
6. Bibliothèque Nationale, collection Moreau 901, f° 603-604.
7. D'après un corpus de 80 en-têtes de factures appartenant à une dizaine de distillateurs fougerollais répertoriés à l'écomusée du Pays de la cerise à Fougerolles.
8. D'après un corpus de 80 en-têtes de factures appartenant à une dizaine de distillateurs fougerollais répertoriés à l'écomusée du Pays de la cerise à Fougerolles.
9. Syndicat créé le 30 octobre 1892. Son siège social est établi à Fougerolles.
10. *Journal pour tous*, magazine hebdomadaire illustré, Ch. Lahure, Paris, 20 novembre 1867.
11. Archives municipales. 15 messidor An XIII (4 juillet 1805).
12. MARC J.- A., *Exposé historique des améliorations introduites depuis 50 ans dans les diverses branches de l'économie rurale du département de la Haute-Saône*, Vesoul, 1808, p.19.
13. Négociant haut-marnais (1813-1878) qui s'associe avec Charles Roblin pour installer une distillerie de kirsch à Fougerolles en 1839.
14. Inventaire des biens d'Etienne Simon le Jeune au Prémourey : « deux pieds de chèvres pour cueillir les fruits d'arbres, déposés dans la chambre à four » (ADHS B502, 18-19 février 1763). Inventaire des biens de Joseph Roblin à Fougerolles-l'Église : « un pied de chèvre pour aller cueillir les fruits, posés dans les aisances et estimé 13 sols » (ADHS B 520, 14 août 1769).
15. Une simple perche de bois, traversée par des chevilles sur lesquelles on peut poser les pieds.
16. En 1747, François Gustin cueille des cerises le 2 juillet (ADHS B512) et en 1731, Claudine Genoux va chercher un tonneau le 17 juillet pour y mettre ses cerises (ADHS, 2E20464).
17. *Bulletin de la SALSA*, n°25, Vesoul, 1993, p. 134.
18. Jugement du 27 janvier 1739 lié à un conflit « [François Gustin] a cueilli (volé) des cerises provenant de deux cerisiers ayant l'un des cerises rouges, l'autre des cerises noires grosses et demi-rondes ».
19. Archives de l'écomusée du pays de la cerise à Fougerolles, correspondance de Verguin datant du 10 fructidor an VIII : « la qualité est supérieure cette année à celle qui a paru jusqu'à présent dans nos environs. La saison par rapport à la sécheresse a été cette année très favorable à cette récolte ; comme elle est bonne, chacun cherche à en faire provision ».
20. MARC J.- A., *Annuaire statistique et historique du département de la Haute-Saône*, Gray, 1815, p. 168-169. Propos justifiés par un inventaire après décès des biens de Marie Benoite Joséphine Roblin (ADHS, B519, 12/11/1748) : « une chaudière de cuivre avec son bassin aussi en cuivre jaune pour mêler l'eau-de-cerise ». Il s'agit du mélange de « bon goût » de qualités diverses qui permettait au bouilleur d'accroître son profit.
21. ADHS, B498, 31/03/1740 et 2E20569, 14/02/1801, inventaires après décès d'Hubert Grandjean au Fahys et de Benoite Joséphine Roblin.
22. MARC J.- A. *op. cit.*, p. 168-169.
23. ADHS, B495 527/04/1712), B495 (13/11/1737), B502 (15/04/1760), B502 (20/04/1771), B500 (03/03/1790). Ces inventaires après décès les estiment entre 30 et 65 francs.
24. ADHS, B495 (09/06/1745), inventaire après décès. Il s'agit d'un alambic en partie usé (20 francs).
25. ADHS, B498 (31/05/1740) et B495 (13/11/1787), inventaires après décès.

26. ADHS, B500 (07/02/1777), inventaire après décès. Desle Antoine Perney ne possède qu'une moitié d'alambic.

27. ADHS, 2E20520 (20/04/1767), bail de mise à disposition d'un alambic à certains fermiers apportant leurs tonneaux de cerises fermentées.

28. MARC J.- A., *op. cit.*, p. 168-169.

29. *Ibidem.*

RÉSUMÉS

Fougerolles est la capitale française du kirsch, une des plus anciennes eaux-de-vie de fruits en France, issue d'un savoir-faire ancestral en matière de distillation et de culture du cerisier et qui bénéficie depuis 2010 de l'Appellation d'Origine Contrôlée. D'abord activité complémentaire de l'agriculture fougerollaise, la production du kirsch s'est semi-industrialisée dès le début du XIXe siècle en faisant émerger de véritables entrepreneurs qui vont marquer le marché des alcools de bouche en France jusqu'au milieu du XXe siècle. Le développement de la distillation alcoolique à travers le produit phare, le kirsch est d'abord le résultat du savoir-faire et de la volonté tenace des paysans de ce pays particulier qui, malgré les obstacles, ont apprivoisé le cerisier et se sont lancés dans la production et la commercialisation de l'eau-de-cerise et dont quelques-uns ont joué historiquement, dès la fin du XVIII^e siècle, un rôle de charnière entre le bouilleur de cru traditionnel et le nouvel industriel dont la pratique sera plus lucrative. Enfin, la réussite de l'activité de distillation est la conséquence de l'évolution des techniques de production utilisées allant de la distillation à feu nu jusqu'à la distillation à la vapeur en passant par le procédé de distillation au bain-marie.

Fougerolles is the French capital of kirsch, one of the oldest fruit spirits in France, originating from an ancestral know-how in the distillation and cultivation of cherry and which since 2010 has benefited from the Appellation of Origin Controlled. Initially a complementary activity to the agriculture in Fougerolles, the production of kirsch became semi-industrialized at the beginning of the 19th century, with the emergence of real entrepreneurs who marketed the potable alcohol market in France until the middle of the 20th century. The development of alcoholic distillation through the main product, kirsch, is first and foremost the result of the expertise and tenacious determination of the peasants of this particular country who, despite the obstacles, tamed the cherry tree and embarked on production and marketing of cherry-water (*Eau-de-cerise*), some of which historically have played a pivotal role since the end of the 18th century between the traditional winemaker/distiller and the new industrialist whose practice will be more lucrative. Finally, the success of the distillery activity is the result of the evolution of the production's techniques used, ranging from open fire distillation (*distillation à feu nu*) to continuous distillation, via the steam distillation process.

INDEX

Mots-clés : Histoire des techniques, XVIIIe siècle, XIXe siècle, France, Franche-Comté, Fougerolles, distillation, kirsh, vapeur

Keywords : History of technology, XVIIIth century, XIXth century, France, Franche-Comté, Fougerolles, distillation process, kirsch, steam

Index chronologique : Époques moderne et contemporaine

Thèmes : Un objet, une technique

Index géographique : France, Bourgogne Franche-Comté

AUTEUR

ABDELHAK EL MOSTAIN

Abdelhak El Mostain enseigne à l'IUT du Creusot (Département Techniques de commercialisation). Chercheur associé au laboratoire FEMTO-ST/RECITS UMR CNRS 6174, il poursuit ses recherches sur l'histoire des techniques de distillation des alcools de bouche, en lien l'histoire des entreprises familiales rurales dans leur capacité de résistance et leur dynamique socio-économique et l'histoire des enjeux du storytelling dans les stratégies d'entreprises. Il a publié « L'industrie de la distillation à Fougerolles au XIXe siècle. L'Établissement Abel Bresson à Fougerolles. Du négoce à l'entreprise industrielle (1839-1900) », en collaboration avec l'écomusée du Pays de la cerise à Fougerolles. Soutenue en 2017 à l'UTBM, sa thèse « L'industrie de la distillation des alcools de bouche à Fougerolles, 1839-1940. Capacité de résistance et dynamique socio-économique des firmes familiales rurales » est en cours d'édition.

Fr