

Cheyres : Julien Michel reprend la distillerie familiale

Six générations, une même passion

«Dans notre famille, nous essayons de tenir sur la longueur. Nous ne faisons pas beaucoup d'éclat, mais quand on possède quelque chose, on essaie de le garder», nous a confié Claude Michel.

Cette philosophie de vrai terrien se vérifie encore, dans la famille Michel, avec la reprise de la distillerie familiale par Julien, fils de Claude et Brigitte.

Cheyres: Julien Michel reprend la distillerie familiale

Six générations, une même passion!

Dans notre famille, nous essayons de tenir sur la longueur. Nous ne faisons pas beaucoup d'éclat, mais quand on possède quelque chose, on essaie de le garder», nous a confié Claude Michel.



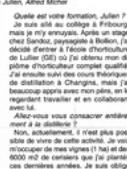
Auguste Michel

L'histoire de la distillerie Michel débute, semble-t-il, au 19^e siècle. Un document retrouvé mentionne un rendez-vous pour distiller le 6 mars 1877, signé Auguste Michel. Mais selon Claude, il semblerait que cette petite entreprise ait débuté ses activités, y a plus longtemps, à proximité de l'Ecu.



Dans tout petit, Julien aimait aider son père dans la distillerie.

La sixième génération
Julien son tonton dans l'alambic quand il était petit, pour-on dire l'été, lorsqu'il va distiller la liqueur familiale et c'est tout naturellement qu'il a souhaité poursuivre l'activité de ses parents.



Le propriétaire de Julien Michel

de laisser un peu de côté mon travail de paysagiste, toutes les activités se cumulent au printemps.

Quelles sont les qualités d'un bon distillateur ?
Il faut avoir du nez pour se rendre compte de la qualité de la marchandise que l'on nous apporte, et un fin goût pour se rendre compte du résultat de la distillation. Il est nécessaire de prendre du temps pour accueillir les clients qui sont toujours friands de bons conseils pour réussir le mélange de leurs fruits.



Brigitte, Claude et Julien Michel

L'histoire de la distillerie Michel débute, semble-t-il, au 19^e siècle. Un document retrouvé mentionne un rendez-vous pour distiller le 6 mars 1877, signé Auguste Michel. Mais selon Claude, il semblerait que cette petite entreprise ait débuté ses activités, il y a plus longtemps, à proximité du restaurant de l'Ecu. Ainsi, de Gustave à Julien, six générations se sont succédées, apportant chacune son lot d'améliorations dans les méthodes de travail. Bon nombre de propriétaires d'arbres fruitiers dans la Broye se souviennent de la longue silhouette d'Alfred Michel les accueillant avec chaleur dans sa distillerie située au centre du village, au bord de la route cantonale, où les tonneaux en bois s'entassaient. Lors de la reprise de l'entreprise par son fils Claude, le petit alambic a déménagé dans des locaux à côté de l'appartement de la famille, dans l'ancienne étable qui accueillait à l'époque quelques têtes de bétail.

Au fil des années, les méthodes de distillation se sont améliorées, tout comme les alambics. Après le travail au feu de bois, la vapeur est arrivée. Mais la famille Michel est restée fidèle aux principes de la distillation charentaise, soit distillation à bain-marie et par repasse, sans colonne de rectification, se démarquant ainsi par une distillation à l'ancienne générant plus de travail mais qui, au final, offre des produits dont le résultat est quelque peu différent de ceux issus d'une distillation «moderne».

«La force de notre distillerie est que nous pouvons distiller de très petite quantité, sans aucun mélange. Chaque client a sa propre marchandise et nous tenons à ce principe. C'est ce qui s'appelle une distillation à façon», souligne Claude Michel, toujours aussi passionné par son métier. Les gens distillant moins qu'avant, beaucoup de distilleries ferment et naturellement ceux qui souhaitent encore transformer leurs fruits viennent à Cheyres. «Actuellement, les clients privilégient la qualité à la quantité», relève-t-il encore.

La sixième génération

Julien est tombé dans l'alambic quand il était petit, pourrait-on dire ! L'atmosphère de la distillerie lui est familière et c'est tout naturellement qu'il a souhaité poursuivre l'activité de ses parents.

Quelle est votre formation, Julien ?

Je suis allé au collège à Fribourg, mais je m'y ennuyais. Après un stage chez Sandoz, paysagiste à Bollion, j'ai décidé d'entrer à l'école d'horticulture de Lullier (GE) où j'ai obtenu mon diplôme d'horticulteur complet qualifié. J'ai ensuite suivi des cours théoriques de distillation à Changins, mais j'ai beaucoup appris avec mon père, en le regardant travailler et en collaborant avec lui.

Allez-vous vous consacrer entièrement à la distillerie

Non, actuellement, il n'est plus possible de vivre de cette activité. Je vais m'occuper de mes vignes (1 ha) et des 6000 m² de cerisiers que j'ai plantés ces dernières années. Je suis obligé de laisser un peu de côté mon travail de paysagiste, toutes ces activités se cumulant au printemps.

Souhaitez-vous continuer dans la même ligne que votre père ?

Tout à fait, mais l'avenir me fait un peu peur. Les gens distillent de moins en moins et le matériel nécessaire pour faire du bon travail est cher. Beaucoup de distilleries ont dû fermer leur porte du fait de réparations trop onéreuses que le peu de travail ne pouvait couvrir. De plus, il est difficile de faire autre chose à côté, car à l'automne, il faut être sur place pour accueillir les clients. Pour l'instant, mes parents seront présents pour l'accueil, mais dès que je serai seul, je devrai m'organiser autrement, avec des jours ouvrables, par exemple. Et qui sait, un jour ou l'autre, mon amie Marie-Eve me secondera, comme ma mère l'a fait avec mon père!

Quelles sont les qualités d'un bon distillateur ?

Il faut avoir du nez pour se rendre compte de la qualité de la marchandise que l'on nous apporte, et un fin palais pour se rendre compte du résultat de la distillation. Il est nécessaire de prendre du temps pour accueillir les clients qui sont toujours friands de bons conseils pour réussir la fermentation de leurs fruits.

Et quels conseils pourriez-vous donner pour obtenir une bonne eau-de-vie ?

Trois choses sont absolument nécessaires: une bonne qualité de fruits, une fermentation réussie et naturellement une distillation parfaite.

Avez-vous d'autres activités en-dehors du travail ?

Je suis expert-grêle pour Suisse grêle et je fais partie du nouveau Conseil général de Cheyres.

Et les loisirs ?

J'aime beaucoup la montagne et je fais de la peau de phoque. J'ai participé à la petite Patrouille des Glaciers en 2010, une belle expérience, et je fais volontiers du vélo.

Pour terminer, citons un alinéa du Guide du distillateur, édité en 1972, faisant l'éloge de l'eau-de-vie:

«... Le voluptueux, en amour comme en alcool, prend son plaisir à petites gorgées; loin d'être goulé, il savoure et prolonge adroitement la béatitude de la sensation. Il ne cherche nullement à calmer son désir, il le maintient en état d'attente pour éviter satiété et lassitude. On parle de l'alcool comme d'une femme aimée qu'on a toujours du plaisir à revoir, que l'on quitte par raison, de temps à autre, avec regret... dan

