

# Le Branvignier

par Bernard Périé

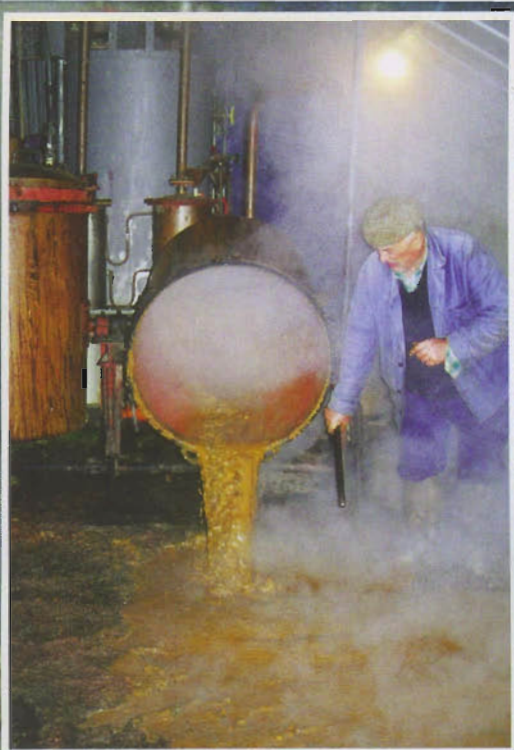
**S**i vous voyez, dans les feux du soir, sortir d'une drôle de cahute un homme entouré de vapeur, ce n'est pas le diable, mais un diable de bonhomme. Distillateur ou bouilleur de crus – qu'ils disent – mais chez nous on sait que c'est un Branvignier (on dit Brandevignier dans certains coins du Morvan). Explication régionale : la brande est un ensemble de branches tressées entre elles – le plus souvent du genêt – le reste « vignier » se passe de commentaire ; brande le produit qui brûle et qui chauffe et vignier ce que l'on met dans l'alambic – explications sous toutes réserves –.

Notre distillateur parcourt la campagne comme l'ont fait sa mère, son père, son grand-père, trois générations successives. Au début du siècle avec un petit alambic tiré par un cheval et petit à petit, la mécanisation aidant, une machine de plus en plus grosse tirée par un tracteur.

Je l'ai découvert un soir du côté de Préporché au détour d'un virage et à proximité d'un ruisseau indispensable à son activité. Autour de lui, portant des fûts pleins de fruits, une cour essentiellement masculine anxieuse du résultat de la distillation et regardant le précieux liquide couler de l'alambic pour la première passe, puis pour la seconde afin de lui donner le degré voulu en subtilisant au passage un peu du précieux breuvage ; il paraît qu'autrefois les dames venaient avec un morceau de pain en recueillir quelques gouttes et les laveuses tapant du battoir dans le ruisseau tout proche se réchauffer avec.

De canton en canton, de Luzu à Moulins-Engilbert, de Fours à Saint-Pierre-le-Moutier, de Magny-Cours à Issy-l'Évêque, et de Montigny-en-Morvan à Villapourçon, il suit le chemin immuable de ses ancêtres, attendu par les uns, espérés par les autres, annoncé par le journal. Dans le passé, il prévenait l'instituteur qui en parlait à ses élèves, à charge pour eux d'avertir les parents. Ils s'installent toujours au même endroit pour quelques jours en fonction de l'importance





de la récolte de fruits, autrefois distillant beaucoup de raisin - chacun avait sa vigne - et de nos jours essentiellement les fruits du verger. Parler de distillation et d'alcool paraît anachronique à notre époque où on lutte contre ce fléau et où la disparition régulière des privilèges réduira forcément cette activité (ne soyons pas hypocrites, la France est un des tous premiers pays du monde pour la consommation de Porto et de Whisky). Il n'empêche que son passage rythme les saisons et constitue un lien social entre les villages qu'il arpen- te de novembre à mars, connaissant

les uns, donnant des nouvelles des autres, offrant sa patience et son amour du métier bien fait, ombragé cependant par le regret de ne pas avoir de successeur, découragé par les contraintes administratives et les taxes qui frappent le produit. Si un jour en passant, vous voyez une maison en toile d'où sortent de la vapeur et une forte odeur de distillation, arrêtez-vous, allez-voir Monsieur Carré qui vous parlera avec beaucoup de gentillesse de son métier, de son alambic et auprès de lui, vous rencontrerez certainement quelques "vieux gars" du Morvan dont le contact vaut la peine et qui

autrefois apportaient le bois pour la chaudière et les fruits dans la voiture à âne, toujours accompagnés du chien, ces deux animaux pas plus bêtes que ça, sachant ramener eux-mêmes la voiture. Avant de partir de chez lui, il m'a fait un grand plaisir en m'offrant une "goutte" de prune, mirabelle et reine-claude mélangées, tellement odorante que toute la cuisine en était parfumée, comme qui dirait un n° 5 et au palais une petite merveille comme on n'en boit pas souvent. Vous voyez bien que je me dévoue pour la cause et me sacrifie pour vous ■