

Publié le 06/12/2020 à 05:09 , mis à jour à 17:59

**La coopérative a été créée le 15 septembre 1922. Les alambics ont quitté le cœur du village en 1997 pour s'installer au-dessus du bourg. Aujourd'hui, la distillation des fruits revient en vogue auprès des jeunes générations.**

### Cent ans.

Un âge canonique qui sera bientôt celui de la coopérative de distillation de Saint-Igest. Cette institution a été créée le 15 septembre 1922 par l'abbé Basile Bourdoncle, curé de Saint-Igest, qui cherchait des fonds pour faire bâtir une église. Et depuis, l'aventure dure. Chaque automne et chaque hiver (la campagne de distillation s'échelonne du 2 novembre à la fin avril), l'eau-de-vie coule. De prune, de poire, de marc de raisin (encore un peu), de coing ou de cerise (plus rare). La tradition de "faire sa gnole" perdure. Dans deux ans, on lèvera le verre à la centenaire.

Cette coopérative est unique en son genre. "Nous fonctionnons comme une association", explique son président, Jean-Paul Fayret. Celui qui veut faire distiller (le bouilleur de cru) doit prendre une carte d'adhérent. "À une époque, nous en avions 400", se souvient Jean-Paul Fayret. C'était du temps de son père, René, qui a assuré la présidence de la coopérative pendant trois décennies (Jean-François Marty lui avait succédé avant de laisser la place à l'actuel président).

René Fayret était l'emblème de cette coopérative. "C'est lui qui m'a recruté", confie Patrick Allemand, le distillateur qui entame sa dixième campagne.

### Sans privilège

Patrick Allemand veut d'abord tordre le cou à une idée répandue. "Tout le monde a le droit de distiller sa récolte de fruits." Ce qui s'éteint petit à petit, au fil de la disparition de nos aînés, c'est le privilège, c'est-à-dire l'exonération des taxes. Un privilège dont la transmission a été interdite par une ordonnance du 30 août 1960 aux descendants immédiats (les enfants), mais pas aux conjoints.

Alors à combien s'élèvent ces taxes ? Finalement, elles sont assez réduites. À la coopérative de Saint-Igest, il en coûte, avec la façon, 9 € le litre, contre 4,20 € pour celui qui bénéficie du privilège (cette franchise de droits ne vaut que pour sa consommation personnelle).

D'ailleurs, Patrick Allemand constate un renouvellement des bouilleurs de cru, qui viennent de toute une large région (Aveyron, Lot, Cantal et même Pays basque). "Il y a des jeunes de 30 ans qui distillent les fruits qu'ils ont récoltés au pied de leur maison. Ils se situent dans une autre démarche que les anciens. Pour eux ce n'est pas la quantité qui compte, mais la qualité. Le plaisir d'avoir un produit naturel." Un retour aux sources de plus en plus prisé. C'est pour répondre à cette demande que la coopérative veut investir dans un alambic plus petit que les deux qu'elle possède (lire ci-contre).

### Méthode ancestrale gage de qualité

"À Saint-Igest, notre méthode de distillation est ancestrale", assure Patrick Allemand. Un gage de qualité, aujourd'hui recherchée. À son savoir-faire, le distillateur ajoute ses conseils. "Si vous voulez faire vieillir votre eau-de-vie pendant 30 ans, où l'utiliser pour des préparations comme le ratafia, il faut la sortir à 51°-52°. Par contre, si vous voulez la consommer (avec modération) plus tôt, à 45°, cela suffit. Elle est alors aromatique et agréable à boire."

Pour les cent ans de la distillerie, nul doute que ce sera une vieille bouteille qui sera sortie !

**Guy Labro**