

Bibbele

LES BLA-BLA TEUSES DU VIGNOBLI

ÉTÉ 2019 #13

S'SCHMECKT
GUET !

PORTRAIT
D'ÉCO

À VOUS
DE JOUER

L'ASSOC

WOS
ESCH ?

D'ÂME
NATURE

C'EST IN

HOP ARBEIT !

CORP DE CŒUR

ON VOUS DIT TOUT

et ce n'est pas que du BLA-BLA !



un support pondus par



Bulle & Co

www.bulle-et-co.com

Metté l'eau-de-vie en avant !

C'est l'électrochoc fin 2018 à Ribeaupville lorsque Philippe Traber, ce maître distillateur reconnu mondialement pour ses eaux de vie et liqueurs disparaît brutalement. Même si l'émotion racle vive, les BLA-BLAITEUSES ont tenu à vous parler du formidable rebondissement de la Distillerie Metté depuis le départ de Philippe...



Philippe, ce travailleur acharné et passionné que bon nombre d'entre vous connaissaient ou côtoyaient, était évidemment la figure emblématique du lieu. Mais il a toujours été épaulé par son épouse Nathalie depuis leur reprise de la Distillerie en 1997. Et aujourd'hui, il faut le dire haut et fort : Nathalie est le pilier de la Distillerie, si si Nathalie, on te le dit nous ! Elle reste très humble à ce sujet mais une chose est sûre, elle maîtrise toutes les ficelles du métier et en parle avec passion : « Metté, c'est le nom de famille de Jean-Paul, le garrain de Philippe mais ils n'avaient aucun lien de sang ! Notre métier, il faut le faire avec le cœur d'abord ! Aujourd'hui, notre fils unique Timothée veut poursuivre l'aventure de la Distillerie Metté et c'est pour lui que j'ai décidé de maintenir le flambeau. Mais j'ai bien insisté auprès de Timothée : l'histoire doit se poursuivre par amour du travail et non par lien de sang ! La reprise de l'activité par Timothée avait déjà été actée en 2018 du vivant de Philippe mais nous pensions pouvoir faire les choses tranquillement et par étapes... le destin en a voulu autrement... Timothée vit

actuellement à Hong-Kong où il a développé sa propre société d'importation de produits français depuis 2015 (spiriteux, vins et bières...). Il sort de l'école CESEM Management School option franco-chinoise de Reims et son idée première a toujours été de promouvoir la production familiale sur le marché asiatique. Mais, alambic quand tu nous tiens... Timothée a grandi dans la Distillerie et les gestes ancestraux qui font les eaux de vie Metté lui ont été inculqués par Philippe, il a cette fièvre c'est sûr ! Timothée est déjà revenu 3 fois depuis le décès de son papa, il fait la navette entre Hong-Kong et Ribeaupville... La situation ne peut plus durer ainsi mais, il lui faut encore quelques mois, le temps de passer le relais de son affaire Hong-Kongaise... Elle a raison Nathalie et Jean-Paul Metté le disait déjà : « les meilleures choses distillées se font avec cœur et âme, sinon, ce n'est même pas la peine ! ».

Outre le retour de Timothée, Nathalie a pu compter sur une aide précieuse ces derniers mois : celle d'Alex Schütté ! (Souvenez-vous, nous vous avons déjà parlé de la famille Schütté dans le reportage de la

Nougaterie de Riquewihr dans le **Bibbele Mag' n°5**, il est sur tous les fronts notre Alex au grand cœur...). Alex a travaillé à la Distillerie, aux côtés de Jean-Paul Metté et Philippe Traber, pendant plus de 20 ans, de 1991 à 2012 pour être exact. Au point où lorsque Philippe disparaît, Alex propose immédiatement son aide à Nathalie... Emplie d'émotions, Nathalie ne tarie pas d'éloges sur lui : « je tiens également à remercier Cislè, l'épouse d'Alex. J'ai conscience qu'elle a dû modifier ses plans de vie pour nous venir en aide ! ». C'est beauuuu ! Nous, on aime les histoires de cœur !

Le rythme de croisière a pu être retrouvé à la Distillerie, mais ce n'a pas été chose facile car dès le lendemain du décès de Philippe, il restait 55 tonnes de fruits à distiller... Fermentation, macération... heureusement, Nathalie maîtrise le processus ! Et comme elle le dit : « il me manque juste la force physique, c'est mon seul frein ! ». Ce qui fait la renommée mondiale de la Distillerie Metté, c'est une qualité constante et Nathalie y veille quotidiennement !

Aujourd'hui, la Distillerie tourne avec une équipe de 4 personnes : Nathalie, Alex, Timothée par intermittence (pour l'instant) et un salarié. Mais tout le monde doit être polyvalent : production, alambic, préparation des commandes, accueil des clients, présence sur salons...



De gauche à droite : Alex, Nathalie, Timothée et Philippe qui veille.

Nathalie su peevise l'ensemble et est intransigeante sur les détails : propreté, organisation du travail... C'est une autodidacte qui a tout appris sur le tas au fil des années : « vous allez rire mais initialement, je n'étais pas du tout une buveuse d'eau de vie, j'étais novice. J'ai d'abord travaillé chez Sony (7 ans) puis aux Ambulances Dambéron (7 ans). Mais lorsque mon mari a décidé de poursuivre l'histoire de la Distillerie Metté, je m'y suis mise à fond. J'ai préparé pendant 2 ans un brevet de collaborateur de chef d'entreprise artisanale à la Chambre des Métiers pour me former à la comptabilité et aux techniques de vente. Et j'ai mis un point d'honneur à l'apprentissage de l'anglais et l'allemand pour l'accueil de la clientèle. Dans notre métier, il y a un volet très complexe : les formalités de douane (gestion du stock, documents douaniers...). Nous travaillons à l'export et là, nous dépendons totalement de l'économie et de la vie politique des pays avec lesquels nous échangeons. Ça c'est ma partie depuis toujours en plus de tout l'administratif, des expéditions, du suivi des agents... ». Un sacré bout de femme Nathalie !

À la Distillerie Metté, ils ne recherchent pas la distinction, leur médaille c'est la reconnaissance du client. Aussi, Nathalie a souhaité clôturer notre entrevue sur une expression fétiche de Philippe : « je pars d'une matière première que je transforme pour avoir une seule finalité : le plaisir du client ! ».



DISTILLERIE METTÉ

9, rue des Tanneurs - 68150 RIBEAUVILLE

TÉL : 03 89 73 65 88

info@distillerie-mette.com

www.distillerie-mette.com

Distillerie METTE

Le Chalutier

C'est l'été, place aux barbecues et aux planchas ! Brochettes de poissons, de noix de Saint-Jacques ou encore de gambas, filets de dorade ou bar marinés, saucisses de poisson...



1a, rue du Canal - 68126 Bennwihr-Gare - 03 89 41 52 63

Toutes les suggestions de la semaine sur : www.lechalutier.fr

Mardi: 9h-17h, Mercredi: 9h-12h et 14h30-19h, Jeudi: 8h-12h et 14h30-19h, Vendredi: 8h-13h et 14h30-19h, Samedi: 8h-17h non-stop