DISTILLATION

De l'eau et de la vie dans la poire

Les alambics de la distillerie Jean-Paul Metté à Ribeauvillé chauffent quasiment tous les jours de l'année. En automne, la transformation de la poire occupe la famille Traber pendant plusieurs semaines. Et pour cause, pas moins de 45 tonnes sont achetées auprès d'un producteur de la vallée du Rhône pour répondre à une demande qui ne faiblit pas.

Textes : Jean Daniel Kientz
Photos : Vanessa Meyer

Philippe Traber a grandi « *dans le quartier* » et, plus tard, dans les vapeurs d'eaux-de-vie de la distillerie Jean-Paul Metté. Dès 1985, il est l'employé du fondateur d'une des plus fameuses distilleries artisanales de France implantée depuis sa création dans l'étroite rue des Tanneurs, à Ribeauvillé. Les restaurants étoilés du monde entier se fournissent ici, et les amateurs de sensations fortes ne tarissent pas d'éloges à l'endroit de cette petite entreprise familiale étrangère au process industriel.

Des cagettes de 15 kg

La « campagne » de distillation de poire (les meilleures ventes de la maison) a débuté il y a quelques semaines. Cette année, les Traber ont commandé à leur fournisseur de la vallée du Rhône (« *au sud de Lyon* ») pas moins de 45 tonnes de fruits. « *Par cagette de 15 kg* ». À l'instar du pinot noir par exemple, la poire se doit d'être intacte à son arrivée sur les lieux de transformation.

La livraison a eu lieu « *fin août* » : un fruit « *légèrement vert* » qui mûrît tranquillement, à Ribeauvillé. Sa lente maturation joue un rôle fondamental dans l'expression et la précision aromatique du produit final. La fermentation alcoolique s'opère dans de grandes cuves en plastique après écrasement du fruit dans une benne à vendanges. Une pompe à huile d'olive qui « *tourne doucement* » permet de transférer la matière première vers la cuve de fermentation avant une distillation double passe.

À l'issue de la fermentation des poires (dont certaines sont restées entières), le degré d'alcool s'élève pour atteindre jusqu'à 4 ou 5 degrés. Philippe Traber, en viticulteur qu'il est resté par ailleurs, sait que l'oxydation (le brunissement du fruit) est l'ennemi des arômes.

« *Nos fruits fermentent naturellement, sans levures, sans enzymes ; pas de remuage, ni de trituration...* » Ici, les alambics à bain-marie sont de taille humaine depuis un demi-siècle, un trio surmonté de chapeaux en cuivre contenant chacun 100, 140 et 150 kg, ce qui explique le temps nécessaire pour « passer » les 45 tonnes de poire : sept semaines.

La rapidité du *process* de distillation est aussi l'ennemi du bien, nous dit-on, car « *de petits alambics donnent de bons produits* ». Les manipulations sont évidemment plus fastidieuses, répétitives mais cette noble maison, fondée sous Charles de Gaule, doit tenir son rang, celui de l'excellence. « *Il y a de l'excitation mais pas de stress* », confie Philippe Traber. *Il y a toujours l'angoisse de réussir ; faire une bonne eau-de-vie, d'accord, mais chaque année, c'est autre chose surtout que l'on n'a pas ici la science infuse.* » Philippe Traber a appris presque sur le tas, même si son mentor à qui il a racheté la société lui a transmis les gestes ancestraux. « *En 20 ans, on a évolué ; nos eaux-de-vie sont plus fines, plus précises.* » Le secret ? Le maître des lieux balaie la question avec un « *Il faut aimer faire ce métier. Il y a le ressenti... Il faut beaucoup de sensibilité* », dans le même esprit que celui ou celle « *qui cuisine de bons produits. Il faut être rigoureux* ». L'hygiène est d'une importance capitale : comme en viticulture, la vaisselle se doit d'être d'une propreté exemplaire, si l'on veut obtenir des produits nets et purs.

Des années de repos

La distillerie Metté met un point d'honneur à laisser reposer ses eaux-de-vie ; certaines dans des contenants en bois puis en cuve inox (« *récipient neutre* »), « *toujours à l'abri de la lumière* ». Des produits d'exception comme la prunelle sauvage « hors d'âge » (25 ans de repos) a obtenu un 20 sur 20 décerné par la *Revue des vins de France*, en janvier 2016. Actuellement, la distillerie Metté « stocke » 150 000 litres d'eaux-de-vie dont la commercialisation ne débutera pas avant 2022.

Artisanat familial

La distillerie Metté a été rachetée par Philippe Traber en 1998, après y être entré comme employé.

2001 : décès de Jean-Paul Metté

3 : le nombre de personnes qui y travaillent : Philippe Traber, gérant, Nathalie Traber et Mathieu Schutzger, salariés.

116 références : elles sont nombreuses surtout en eaux-de-vie (88) : des plus classiques aux plus « exotiques » : mandarine, cacao, poivre sichuan, etc.

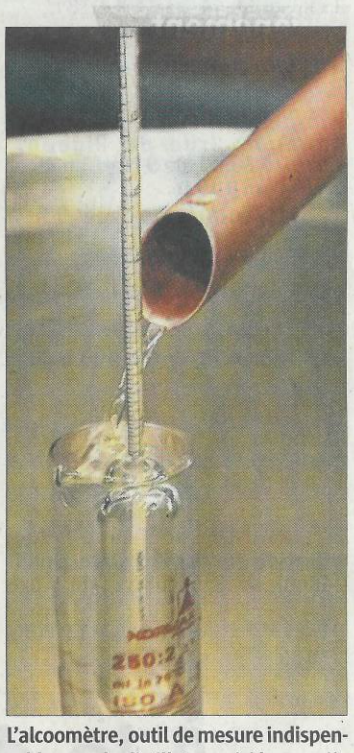
8 mois : les alambics sont au repos seulement quatre mois dans l'année.

50 % : une bouteille sur deux est vendue à la boutique, à Ribeauvillé.

Philippe Traber a appris les bases du métier auprès de Jean-Paul Metté, créateur dans les années 1960 de la distillerie du même nom, rue des Tanneurs, à Ribeauvillé. L'Auberge de l'Ill a été l'une des premières tables étoilées à faire figurer les eaux-de-vie Metté sur sa carte. Photo L'Alsace

La technique de « grand-père » : Philippe Traber arrose le chapeau en cuivre d'un peu d'alcool qu'il allume pour vérifier si le processus de distillation des poires est en cours d'achèvement. Si l'alcool ne s'enflamme plus, la distillation arrive à son terme. Photo L'Alsace

L'hygiène - et donc la propreté de la vaisselle - est primordiale dans la netteté aromatique des eaux-de-vie. Après avoir vidé le contenu (de la poire distillée), il convient de bien la rincer, une opération dont se charge Mathieu. Photo L'Alsace



L'alcoomètre, outil de mesure indispensable pour le distillateur ; ici la première passe indique 35°. Photo L'Alsace

La distillerie Metté transforme environ une centaine de tonnes de fruits par an. La poire Williams représente une production de 4 000 bouteilles de 70 cl par an ;

Cette cuve de fermentation d'une contenance de 2000 litres contient de la poire : les fruits ont été préalablement écrasés