

E/Barst

T/La mirabelle distillée se raréfie

C/Dans les campagnes on l'appelle « snaps ». Dans les bars branchés, on préfère « mirabelle »  
A Barst, on vide les stocks d'eau de vie de mirabelle au compte-gouttes.

A/ « Depuis 2001 nous n'avons pas distillé. Nous avons du stock, annonce un habitant de Barst. L'eau de vie de mirabelle ne fait plus recette, les différentes législations répressives sur la consommation d'alcool ont miné le terrain. Désormais la mirabelle se consomme en tarte, en confiture, en fruit de bouche mais plus vraiment fermentée, au coin du feu après un bon repas. Dans nos villages, ils étaient nombreux à distiller. L'alambic circulait de maisons en maisons. Les vergers ceinturaient le village. La distillation, une longue tradition qui se perd doucement avec la disparition des anciens. Des arbres qui grandissaient au pied de Barst, chouchoutés tout au long de l'année afin qu'ils donnent le meilleurs fruits. La production du 'snaps' autrement dit de l'eau de vie de mirabelle, débute dès les récoltes des fruits. Les fruits sont déposés dans un fût en bois et surveillés comme le lait sur le feu. Régulièrement il fallait faire attention que la fermentation ne fasse pas déborder le meilleur de la macération.

Régulièrement le couvercle était soulevé, le fruit malaxé avec un gros bâton au bout plat. La production de la goutte est tout un art dont les arômes dépendent beaucoup de la sagesse du bouilleur de crû. La fermentation dure deux à trois mois. La distillation proprement dite débute toujours avec les premières neiges, en hiver. Elle se réalise au bain marie dans un alambic du syndicat des arboriculteurs. Rares sont ceux qui possèdent un alambic à Barst. Doté d'un superbe col de cygne, en cuivre, le fruit aux couleurs d'or contraste avec la couleur cuivrée de la machine à vapeur. Le coup de chauffe doit être homogène, garantir une bonne répartition de la chaleur. Les alambics sont composés de deux machines. Seul le corps donne une eau de vie de qualité. A la fin de la première distillation, le titre en alcool atteint 27°, au deuxième passage de distillat il grimpe jusqu'à 75°. Une fois la distillation achevée, l'alcool est coupée avec de l'eau de source. Un savant dosage permet d'obtenir un snaps de qualité, ni trop fort, ni trop faible. Les premières gouttes sont portées à la bouche. Le palais rencontre une eau de vie tiède, douce, légèrement brûlante. La respiration profonde laisse découvrir un arôme du terroir unique, que l'on partage avec les amis du village qui ne manquent pas l'occasion de venir soutenir le bouilleur de crûs. Mis en bouteille, l'alcool de mirabelle n'évolue plus, contrairement au vin. Dans les années soixante, la bouteille Lorraine à l'étiquette signée Gallée se trouvait dans les caves de 21 étoiles au Michelin sur les 22. A Barst, dans chaque foyer on ne manquait pas d'occasions pour sortir la bouteille et prendre un verre. Devant la désaffection des consommateurs pour les alcools blancs, les vergers vieillissent et sont abandonnés. Les hivers ne portent plus de neiges, les anciens disparaissent, de temps en temps pour ne pas perdre la main ou pour maintenir un stock, certains vont maintenant à Cappel pour distiller. Des distillations qui risquent d'être de plus en plus espacées. Les temps changent, le temps change, l'homme et la nature ont du mal à vivre cette évolution. « Ah, bon son, que le bon vieux temps était différent, on n'avait pas tous ces whiskys, cognacs ou bières. L'eau de vie nous gardait en bonne santé, le 'vorlauf' pour les maux de tête et autres maladies de bonne femme. Le 'nalauf' pour les rhumatismes et toutes les douleurs articulaires. Avec du miel et une bonne infusion à la menthe plus de grippe. On n'avait pas besoin de docteur. A Barst ils ont tous plus de 80 ans. Un régime qui semble avoir porté ses fruits. Cette année encore les arbres ont porté des fruits, de la mirabelle, de la quetsche, des pommes, des poires, des coings, tous les arbres plient sous le fardeau du fruit. Mais plus personne n'est là pour soulager les branches. Les fruits mûres finissent au sol et font

le bonheur des guêpes, des abeilles et des bourdons. Les vergers se peuplent de jeunes pouces qui envahissent l'arbre mère. Les temps changent, la mirabelle fermentée n'a plus la cote.  
L1/BARSLa mirabelle fermentée n'a plus la cote.