

Alex Paccot, distillateur à Féchy depuis 1996

Sublimer le goût du fruit

Fabienne Morand Depuis plus de vingt ans, Alex Paccot distille à la vapeur, installé au bas des vignes de Féchy.

Le jour de notre visite, la «grand-mère», comme est affectueusement surnommée la distilleuse centenaire qui trône au milieu du local, est au repos. Au fond du hangar, Alex Paccot termine de brasser d'un geste lent, mais précis, des fruits qui sont en pleine fermentation dans un tonneau bleu. «La machine a toujours été sympa avec moi et elle n'a plus de secrets. Pendant deux ans, j'ai re-tapé les deux cuves et, lors du déménagement, j'ai tout démonté et remonté», raconte-t-il. Son métier, il l'aime tant qu'il devient vite intarissable sur le sujet. Dès qu'il en parle, ses yeux pétillent. «J'aime l'accueil, les gens, l'histoire, la vapeur, le cuivre ... J'aime ce vieux métier, même si les clients viennent de plus en plus en Mercedes et de moins en moins en tracteur», continue Alex Paccot qui fêtera bientôt ses 60 ans. Dans son élan, il commence à révéler certains secrets

«**Mon père me voyait dans un métier de bouche**»

de fabrication, et soudain s'arrête. Pas de prise de notes. Il ne veut pas que soient divulguées ses recettes qu'il a mis de nombreuses années à mettre au point, à trouver la bonne formule, le bon dosage et le meilleur réglage pour permettre à la «grand-mère»



Alex Paccot, assis à côté de sa distilleuse qu'il surnomme affectueusement la «grand-mère».

de fonctionner et d'offrir aux clients, ou à Alex Paccot, l'élixir tant rêvé.

Pour l'avenir, cet employé de la Société Coopérative de Distillerie de Bougy-Féchy (fondée en 1887) imagine bien être remplacé par une équipe qui pourrait se relayer et développer l'œnotourisme. Car même s'il ne le dit pas clairement, on sent qu'il craint que cet artisanat disparaisse. Heureusement, l'espoir prend la forme de quelques jeunes qui s'intéressent à ce métier.

Cette activité le passionne et s'il n'est pas tombé dans l'alambic tout petit, la distillation ne lui était pas totalement inconnue puisqu'il

est issu d'une famille de vigneron. «Mais mon père me voyait dans un métier de bouche et il m'a trouvé une place d'apprenti pâtissier-confiseur-boulangier.» Alex Paccot – Alec à la naissance, mais au moment du baptême, le pasteur décida que ce serait Alex – entreprend donc cette formation

«**Je ne regrette pas, je suis beaucoup plus libre**»

et sort meilleur apprenti du canton. Jusqu'à l'âge de 38 ans, il crée et façonne des pâtisseries. «J'aimais bien le dessin et le côté créatif du

métier, ce que je retrouve aujourd'hui en imaginant des arômes», relève-t-il. C'est le hasard, ou plutôt un drame, qui l'a amené à la transformation par la vapeur. En 1991, Alex Paccot se retrouve veuf avec deux enfants en bas âge. Il diminue son temps de travail pour les élever, mais, avec un 70%, il perd sa qualité de responsable et le salaire qui va avec. En 1996, il collabore avec son frère vigneron et débute à la distillerie «Au cœur de la chauffe». Petit à petit, les clients se font plus nombreux et, en 1999, il choisit de collaborer uniquement avec la «grand-mère». «Je ne regrette pas, je suis beaucoup plus libre. Par contre, il m'a fallu trois à quatre ans

pour m'habituer à recevoir ma paie une fois par année».

Depuis un peu plus de vingt ans, et après une semaine de cours à l'école de Changins pour comprendre les bases de la fermentation, Alex Paccot essaie toujours de nouveaux mélanges ou dosages. «Mon but est qu'au moment de boire, la personne ait l'impression de croquer dans le fruit. Mais l'ananas, le melon ou encore la fraise ne fermentent pas de manière optimale, car ils sont gorgés d'eau.

«**Je travaille un peu comme un parfumeur**»

Ce qu'il faut avant tout, c'est un fruit qui, à la base, a du goût. Et maintenant que j'ai le droit d'acheter de l'alcool à 94 degrés, cela me permet d'effectuer des macérations. Je travaille un peu comme un parfumeur», image-t-il. Trouver suffisamment de fruits de qualité est devenu un problème, à cause des aléas de la météo (grêle, gel) ou de l'arrivée d'insectes ravageurs, tels le moucheron asiatique (*drosophile suzukii*). Il fait macérer les baies, telles que le sureau et la framboise. Une bonne année, il distille jusqu'à 24 000 litres d'alcool.

Et s'il baigne à longueur de journée dans l'alcool, pas question pour autant d'en consommer tous les jours. «Durant le processus de transformation, je goûte au nez, puis vers la fin, je teste avec le doigt. Je ne suis pas mon meilleur client et d'ailleurs, depuis que je fais ce métier, je suis en bonne santé», précise-t-il.

FABIENNE MORAND