

«Un dur métier»

Bob Max est distillateur chez Max-Lahr et fils. Il présente sa distillerie et son travail.



Bob Max est vigneron et distillateur, comme le veut la tradition familiale depuis plus d'un siècle.

Il faut entrer dans les locaux du domaine Max-Lahr et fils, prendre à droite et plonger dans une certaine pénombre pour trouver l'alambic de la distillerie. Dans la petite pièce, il fait chaud et ça sent fort. Résultat, on compte les moucheron par centaines. Voilà les conditions de travail du distillateur maison, Bob Max, pour qui la distillerie est plus une passion qu'un travail.

Entretien avec notre journaliste Pablo Chimienti

Expliquez-nous comment fonctionne un alambic.

Bob Max : Un alambic fonctionne comme une grosse casserole où l'on met des fruits que l'on peut chauffer dans un bain-marie. La différence est qu'une casserole est ouverte en haut, tandis qu'ici la chaudière est recouverte par un chapiteau pour qu'on puisse conserver les condensats qu'on refroidit ensuite pour obtenir le distillat. À savoir que l'eau bout à 100 degrés Celsius, alors que l'alcool commence à monter à 78 degrés. Mais le but principal n'est pas de produire de l'alcool, mais bien de tirer l'arôme du fruit.

Quels fruits travaillez-vous ?

Presque tous les fruits : pomme, quetsche, marc de raisin, poire, mirabelle, coin, cerise, etc. Par contre, nous ne travaillons que des fruits de notre propre domaine ou de la région. Quand ils arrivent ici, on les lave bien, on les fait fermenter, on les passe à l'alambic et on récupère le distillat.

Combien de temps faut-il pour l'obtenir ?

Une fois que le fruit est dans l'alambic, normalement, pour un processus complet, on a besoin d'une heure.

Et en une heure, combien de litres d'eau-de-vie obtenez-vous ?

Je peux mettre 200 litres de liquide de fruit, ce qui veut dire quelque 220

kilos de fruits, dans la marmite, avec un taux d'exploitation de 4 %, ça fait... 8 litres d'alcool pur. Évidemment, on ne vend pas de l'alcool pur, nous voulons toujours garder à nos eaux-de-vie un degré alcoolique raisonnable, entre 40 et 45 %. Ce qui donne entre 16 et 18 litres d'eau-de-vie. Là, on parle d'une moyenne, parce que ça dépend de chaque fruit, car ils présentent tous des taux de sucre différents, ce qui les fait réagir différemment au moment de la distillation. Et puis, avec les fruits, il y a des années meilleures que d'autres.

La journée de l'Alambic correspond à l'ouverture de la saison de la distillation. Vous ne distillez pas avant ?

Tous les distillateurs artisanaux du pays ont déjà distillé la cerise au mois d'août. Le fruit est cueilli en juin et on ne peut pas le laisser fermenter trop longtemps. Mais sinon, oui, tous les autres fruits arrivent entre septembre et octobre, on commence donc effectivement à les distiller maintenant. Et on continue jusqu'en février-mars. Mais on parle bien là des distillateurs artisanaux. Les industriels, eux, font ça toute l'année.

Quelle est la production annuelle de Max-Lahr et fils ?

Selon les années, nous produisons entre 150 et 300 litres d'alcool pur. Ce qui correspond à quelque 350 à 700 litres d'eau-de-vie. Cela fluctue : il y a des années où on a plus de fruits, comme cette année, et où on distille donc un peu plus, et des années plus pauvres, comme l'an dernier, où on n'a pas dépassé les 100 litres d'alcool pur.

Et comment faites-vous lors de ces mauvaises années ?

D'abord, on stocke un peu de fruits lors des bonnes années, et puis, on ne vend de toute façon pas l'eau-de-vie l'année même où elle a été produite. Normalement, on la laisse vieillir au minimum deux ou trois ans. Ce qui fait que le client ne constate pas ces variations de quantité.

Et pour boire l'eau-de-vie, y a-t-il une date optimale ?

Une eau-de-vie, il faut la laisser un peu dans la cave. L'idéal, pour le consommateur, est d'ouvrir tout de suite la bouteille, boire un ou deux verres, puis refermer la bouteille et ne la ressortir que quelques années plus tard. C'est comme cela que l'on obtient la meilleure évolution dans la bouteille grâce à une certaine oxygénation. Mais il n'y a aucune date limite ou idéale de consommation. On peut retrouver une bouteille chez ses grands-parents après 40 ou 50 ans et la boire sans aucun problème. Au contraire, parfois c'est là qu'elle devient vraiment fantastique.

Gagne-t-on bien sa vie avec une distillerie au Luxembourg ?

Non, pour nous, c'est juste un petit secteur qui fonctionne gentiment à côté du domaine viticole. On a des fruits, donc on en profite.

Est-ce pour cela qu'il y a de moins en moins de distilleries au Luxembourg ?

Oui, mais aussi parce qu'une distillerie, c'est un métier dur, c'est sale, c'est chaud, c'est plein de mouches... Et puis, la consommation d'alcool baisse, donc, automatiquement, le marché baisse également.

Deux cent vingt kilos de fruits pour 16 à 18 litres d'eau-de-vie



Chez Max-Lahr et fils, les visiteurs avaient le choix entre de nombreuses bouteilles proposées à la dégustation.



À chacun son alambic. À gauche, celui de la distillerie Streng, à droite, celui de la distillerie Diedenacker.



Chez les Diedenacker, on accueille avec le sourire.



Tout un programme.

Pour en savoir plus

La commune de Kehlen se trouve bien loin de la Moselle, mais c'est bien là que se trouve le musée de la Distillerie de Luxembourg. Caroline Van Langendonck, cheville ouvrière du musée et future épouse de Joël Adam, de la distillerie Adam, fondée en 1907, était du côté d'Ahn, hier, pour soutenir la manifestation, pour découvrir et

déguster les produits de ses confrères, mais aussi pour annoncer la journée portes ouvertes du musée le samedi 13 décembre prochain dans le cadre du distiArt. Le reste de l'année, le musée n'est ouvert que sur réservation.

Tél. : 621 768 452.