

La passion des nectars fruités

FÉCHY Né dans une famille vigneronne, Alex Paccot perpétue le noble art de la distillerie. Une tradition qui se perd. Portrait.

MARTINE ROCHAT
martine.rochat@lacote.ch

«Mon frère est beaucoup plus célèbre que moi», explique Alex Paccot en toute simplicité lorsqu'on vient le trouver dans son hangar déglingué au bas du village de Féchy.

Et pour cause: son frère Raymond, qui exploite le domaine viticole familial de la Colombe, accumule les distinctions en tous genres. Ce qui n'empêche nullement le modeste Alex d'approvisionner de ses nectars distillés les meilleures tables de la région, voire de Suisse, de l'Hôtel de Ville de Crissier, dès 2004 au temps de Philippe Rochat, au restaurant du Palace à Lausanne. Mais il n'en fait pas plus de cas que cela.

Le partage d'une passion

Nature, jovial, lâchant avec plaisir une blague ici ou là, il ne fait pas mystère du plaisir qu'il a à accueillir ses clients et ses amis. C'était le cas samedi dernier, quand il conviait le public au pied de la «grand-

«**Si on met du chénit dans le tonneau, on aura du chénit à l'autre bout!**»



Alex Paccot dans son antre, au pied de son alambic, un appareil plus que centenaire, avec lequel, jour après jour, il opère le miracle délicat de la transformation du fruit en une eau-de-vie de haute qualité, qui lui vaut d'approvisionner les meilleures tables du pays. MICHEL PERRET

mère» dans son antre actuel, avant son déménagement au printemps dans des locaux flambant neufs. La «grand-mère», ainsi appelle-t-il l'alambic, propriété depuis 1887 de la Société de distillerie Bougy-Féchy. Un «monstre» impressionnant, avec ses tuyaux et ses cuves de cuivre, soigneusement astiqués, organisme où s'accomplit la transformation du fruit en alcool.

Lors de cette journée, la première du genre, les personnes présentes ont pu notamment déguster des saucisses aux choux apprêtées au marc. «Je

commence par les faire cuire dans de l'eau avec du lard salé et des patates, puis j'ajoute le marc et je laisse mijoter», explique, avec gourmandise, ce grand épiqueur converti au noble art de la distillerie en 1996, après deux décennies à œuvrer en tant que chef-pâtissier et après avoir failli devenir prof. «J'avais envie de faire autre chose, de bosser seul, sans avoir à commander les autres. Je rêvais de goûts, de parfums, de contacts avec les gens.»

Ayant auparavant échoué de peu à l'École normale, il met aujourd'hui ses aptitudes pédagogiques au service du par-

tage, avec le public d'une passion pour un artisanat, qu'il est l'un des derniers à exercer sur La Côte.

Semaines de 60 heures

La formation? «Il n'y a pas d'école pour ça: j'ai fait trois jours sur le tas et une semaine à Changins!», lâche-il en riant. Quelles aptitudes faut-il avoir pour être un bon distillateur? «De la finesse surtout, dans un processus compliqué (lire encadré). Les chimistes aiment, parce que c'est plus sophistiqué que le vin.»

La qualité du produit, du fruit au résultat final, dans le verre, lui tient particulièrement à cœur. «Depuis vingt ans, affirme le distillateur à façon, sollicité par les clients innombrables qui lui amènent leurs fruits à traiter, je leur ai appris l'importance de préparer. Si on met du chénit dans le tonneau, on aura du chénit à l'autre bout!» La recette du succès est dès lors logique: «Les plus beaux fruits, pas de gâtés, ni feuilles, ni queues.»

L'année du distillateur est longue: dès août et jusqu'au printemps suivant. «En pleine saison, il m'arrive de travailler

«**D'après la météo du printemps, on peut savoir ce qu'on va faire à l'automne.**»

soixante heures par semaine!» Des cerises aux pommes, en passant par les framboises (tirées d'un lopin qu'il cultive et qu'il récolte lui-même), sans oublier les coings, le raisin, les prunus (prunes, pruneaux), et les abricots. «Une fois, quelqu'un m'en a apporté septante tonnes du Valais, il y avait du boulot!»

Les personnes qui font appel à ses services se recrutent, en effet, parfois au-delà de la région. Aucune routine, enfin, dans son métier. «A chaque fois c'est différent, il y a des millésimes à fruits et d'autres pas. D'après la météo du printemps, on peut savoir ce qu'on va faire à l'automne. Cette année, par exemple, est bonne pour les prunus.»

COMMENT ÇA MARCHE?

L'art du distillateur consiste à extraire des meilleurs fruits, fermentés dans des conditions optimales, la quintessence qu'est l'alcool de cœur. L'une des trois parties, avec l'alcool de tête et de queue, du distillat. Très concentré en parfums et arômes, ce cœur, pour s'exprimer, a besoin d'une température idéale comprise entre 50 et 65 degrés.