

Nord Territoire

Bouilleurs de cru : un bureau recomposé et un nouvel alambic



Une minute de silence a été demandée à l'assemblée en la mémoire du vice-président disparu, Marcel Zimmermann.

L'assemblée générale des bouilleurs de cru de Gironmagny a été rythmée par trois temps forts : l'hommage rendu à Marcel Zimmermann, l'accueil d'un professionnel de la distillation au sein du bureau et l'achat de l'alambic de Vescemont à la famille Heck.

Marcel Zimmermann a été un pilier essentiel dans la réalisation et l'entretien du local de distillation de l'association des Bouilleurs de cru de Gironmagny. Durant de longues années il a su promouvoir l'art de distiller. Après avoir été le président de l'association, il avait cédé sa place pour des raisons de santé mais était resté vice-président jusqu'en ce début d'année

quand la maladie a eu le dernier mot. Par une minute de silence, un hommage appuyé lui a été rendu par la cinquantaine de participants réunis lors de l'assemblée générale, en présence de son petit-fils. Olivier Pellegrini reste à la présidence, tout comme Christian au secrétariat et Hervé Helbert à la trésorerie.

Un nouvel arrivant, Thomas Riquelme, vescemontois prend la vice-présidence et apportera tout son savoir-faire. C'est un professionnel responsable à la distillerie de Fougerolle, ses conseils seront précieux pour les bouilleurs de cru.

Restauration

Claude et Annie Heck acceptent de se séparer de l'alambic familial pour le faire revivre après une restauration néces-

saire de la cuve. Il est cédé à l'association pour une somme symbolique. En contrepartie ils disposeront annuellement de quelques journées de distillation gratuite. Après restauration, l'alambic d'une contenance de 80 litres sera mis en phase de tests et n'entrera en service qu'en 2026.

Pour louer, il faut faire partie de l'association avec une cotisation de 2 € par an. L'utilisation des deux alambics revient à 35 € par jour. Il est possible de ne réserver que le petit pour 23 € ou le gros pour 25 €. La réservation doit se faire à minima trois jours à l'avance. Il est rappelé que les 5 000 premiers degrés ne sont pas taxables, sauf pour la gentiane et les fruits sauvages et que le bois n'est pas fourni.

>Contact : Tél. 0637994885.