



Les alambics, pour partie d'origine, de la distillerie. Photos Sophie Alary



Une étagère de l'arrière-boutique.



La boutique de la distillerie Clovis Reymond.

DL a testé pour vous

La distillerie Clovis Reymond : un savoir-faire ancestral

Depuis 1834, la distillerie Clovis Reymond fabrique à Villamblard, de façon artisanale, liqueurs, eaux-de-vie, apéritifs et sirops. La visite permet d'en savoir un peu plus sur les secrets de fabrication de la maison et de déguster au choix les nombreuses saveurs qui font sa réputation.



La boutique de la distillerie Clovis Reymond propose d'innombrables saveurs.

Sophie Alary
redactiondl@dordogne.com

Si la plupart des distilleries du Périgord ont disparu, les recettes et les savoir-faire de la maison Clovis Reymond se transmettent depuis six générations. Son fondateur, Louis Reymond, aubergiste et bouilleur de cru, a reçu l'autorisation de distiller en 1834 et c'est son fils, Clovis, qui a ouvert la distillerie, située sur son lieu d'origine à Villamblard. Le lieu est incontournable si vous passez dans le coin. Il est aujourd'hui géré par les frères Stéphane et Jean-François Marty, la nouvelle génération de cette famille de distillateurs étant déjà à pied d'œuvre avec Raphaël, le fils de Jean-François, qui y travaille déjà un peu en dehors de sa vie étudiante.

Eaux-de-vie de poires, de framboises ou de mirabelles, liqueurs de fruits des vergers qui s'étendent entre Marmande et Bergerac, sirops aux arômes naturels de fraise, de menthe, de citron ou

d'orgeat, apéritifs locaux à base de noix, le Quina Cacao, ou de gentiane : une bonne quarantaine de produits sont référencés par la maison Clovis Reymond.

Les prunes à l'eau-de-vie, produit phare de la maison

Sur les étagères de la boutique trônent en bonne place le punch Clovis, la sève de vieille fine ou le cherry brandy, les liqueurs ancestrales qui ont fait la réputation de la maison. Dans les rayons colorés, les bouteilles et les conserves ont pour la plupart conservé leurs étiquettes d'origine. « Les prunes à l'eau-de-vie restent notre produit phare », reconnaît Jean-François Marty, mais la maison tente aussi de nouvelles recettes, comme l'apéritif Le 180, créé à l'occasion du 180^e anniversaire de la maison, à base d'agrumes. Derrière le magasin, une vitrine expose quelques vieilles bouteilles avec leurs étiquettes « passe-partout » : d'un producteur à l'autre, elles étaient à l'épo-

que identiques, seul le bandeau changeait.

Dans le chai rempli d'énormes alambics en cuivre, le propriétaire me fait sentir les fèves de cacao qui macèrent dans un grand bidon, une odeur puissante s'en dégage : « demain, nous allons les distiller pour en faire de la liqueur » indique-t-il.

Des sirops naturels de plus en plus appréciés

Les alambics sont montés sur des briquettes rouges, sous lesquelles fonctionnaient autrefois les fours à charbon. Le principe de fabrication artisanale n'a pas changé : grâce à la chauffe des fruits disposés dans l'alambic, l'alcool se forme et s'écoule avant d'être conservé en fût. Mais désormais « tout est chauffé à la vapeur », précise Jean-François Marty. « Et puis on chauffe et on distille en prenant tout notre temps ». Les engins de cuivre sont fabriqués non loin de là, à Saint-Amand-de-Coly, par les ateliers d'Alain

Lagorsse. « Peu de gens travaillent encore le cuivre », précise le propriétaire. Les fruits proviennent aussi pour la plupart de la région.

Les produits sont commercialisés dans les épiceries fines ou commandés par des cavistes et des restaurateurs, mais on trouve les sirops, réputés, dans quelques grandes surfaces. « Nos boissons se consomment bien toute l'année, et pas seulement au moment des fêtes », indique Jean-François Marty. « De plus en plus de jeunes reviennent sur les produits d'avant ». D'ailleurs, depuis

dix ans, les ventes de sirops ont triplé. Et, depuis quelques années, une deuxième boutique est ouverte à Saint-Jean-de-Côle, dans le Périgord vert. « J'y suis passé il y a quelques années, j'ai beaucoup aimé ce village et j'ai eu envie d'y ouvrir à un magasin ». L'entrepreneur s'inquiète cependant des hausses de charges constantes. « Tout a augmenté, le prix du verre, du carton ou encore des bouchons, nos fournisseurs profitent un peu de la période ». La distillerie se visite sans rendez-vous, du lundi au vendredi, elle est située au 49 rue Gabriel Reymond à Villamblard. www.clovisreymond.com

Les choses à faire à Villamblard

Profitez de votre passage à Villamblard pour déambuler dans ce charmant village, autrefois étape importante du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Allez faire un tour dans les vestiges du château de Barrière, devenu pôle culturel et lieu d'expositions, il se visite gratuitement. Vous y verrez notamment les chaudières des anciennes forges de la vallée de la Crempse qui fabriquaient les canons royaux. Les marcheurs peuvent tenter la « boucle des crêtes », longue de 9 km qui part de la mairie et vous embarque pour une balade dans la campagne vallonnée aux alentours.