

REPORTAGE

LA DISTILLERIE MOBY DICK

VIVRE AU RYTHME DES ALAMBICS

C'EST À PLOGOFF, dans le Finistère, qu'Émilie et Étienne Jacques ont installé la distillerie Moby Dick. Là, à quelques kilomètres de la pointe du Raz, ils transforment fruits et céréales en whiskies, Gins, pastis et liqueurs bio, au rythme tranquille de vieux alambics en cuivre...

PHOTOS : ERWAN BALANÇA • TEXTE : TANGUY MONNAT

La montée en température des alambics fait l'objet d'une surveillance permanente. C'est au toucher que l'on suit la chauffe.

« Plus le taux d'alcool est élevé, plus les arômes naturels et les vertus des plantes sont conservés. Nos alcools sont plus forts que dans le commerce, mais ils sont faits pour la dégustation. »

Ces baies de genièvre vont donner du gin. En attendant un alcool produit à base d'algues cueillies près de la pointe du Raz ? Le sujet est à l'étude...



Étienne s'est lancé dans la distillation par amour des odeurs. Il rêve de créer un jour sa ligne de parfums.

À quelques dizaines de mètres de la route principale de Plogoff, le hameau de Kerhuret est, en ce matin de juin 2020, baigné par le soleil du printemps. Nous sommes d'humeur vagabonde. En poursuivant notre chemin, nous savons que nous parviendrions rapidement à la pointe de Feunteun Aod, connue des amateurs de patrimoine maritime pour son petit port-abri. Mais nous avons rendez-vous. Ce midi, à table, Étienne et Émilie Jacques, les fondateurs de la distillerie Moby Dick, nous raconteront leur histoire. En attendant, nous assisterons à la formation que dispense Étienne à trois stagiaires. Énora, Vincent et Gildas sont à Plogoff pour trois jours. Venus de Guisriff, de Normandie et de Paris, ils ont tous les trois pour projet de reconversion professionnelle de monter leur distillerie artisanale. Cette activité a aujourd'hui

le vent en poupe, dans le sillage de la vague des brasseries qui ont ouvert un peu partout en France, et ailleurs, depuis une dizaine d'années. Dans le hangar qui abrite la distillerie, le trio observe avec attention la montée en température d'un bel alambic en cuivre. Le futur whisky qui y chauffe a déjà connu une première distillation la veille, afin de séparer l'alcool de l'eau. Aujourd'hui, nous assistons à ce que l'on appelle la repasse, une deuxième étape qui va permettre cette fois de séparer les alcools, de garder le bon (l'éthanol) et de jeter les mauvais (le méthanol notamment). Dans quelques minutes (la distillation artisanale n'est pas une science exacte), un léger filet, le distillat, se mettra à couler. Mais, pour le moment, l'alcool n'a pas encore passé le coude de l'alambic, après lequel il glissera dans le " col de cygne " vers le refroidisseur.

Étienne profite de ce délai pour faire un petit point sur ces belles pièces de cuivre. Les siens sont de véritables pièces de collection, qui font briller d'envie les yeux de nos trois stagiaires. « On peut encore en trouver, leur explique-t-il. Notamment auprès d'associations d'arboriculteurs, qui

CHALEUR

les ont utilisés pendant des décennies avant de passer à des alambics plus modernes. C'est très souvent du matériel bien entretenu. Et ils sont contents de les vendre à des gens qui vont travailler avec des méthodes traditionnelles » Un procédé de fabrication "à repasse" (une double distillation lente donc), pas d'additifs ou d'enzymes de liquéfaction : c'est la méthode, arti-

sanale, défendue et pratiquée par Étienne à la distillerie de la pointe du Raz. « Nous avons choisi de rester petits pour pouvoir faire ce que l'on aime, nous explique-t-il. Pour ne pas être obligés de produire toujours plus pour être rentables. » Faire ce qu'il aime ? C'est, par exemple, l'été dernier, se promener dans les chemins autour de la maison, la mer à deux pas, et y cueillir 5 kilos de mûres pour produire à peine 40 bouteilles. « Rester petit » permet aussi à Étienne de produire lui-même, autant que faire se peut, les matières premières de ses alcools. Le malt n'est pas cultivé sur place (il vient notamment de Saint-Avé, dans le Morbihan), mais la menthe, les capucines, les géraniums rosat, la verveine, etc, poussent devant le hangar et dans le jardin clos de murs situé derrière la jolie maison capiste où vit la famille. « Les plantes, y compris méditerranéennes poussent très bien ici, il n'y a pas de gelées. »





• Ici, c'est Plogoff donc, où le couple s'est installé en novembre 2018. Avant, ailleurs, c'était le petit village de Saint-Germain-les-Paroisses, dans l'Ain. Étienne et Émilie y ont créé une première distillerie en 2015, après des carrières « dans l'environnemental, le développement et le social » pour lui, et l'armée pour elle. Si, enfant, Émilie courait la campagne avec sa grand-mère, qui lui faisait découvrir les plantes, et « préparait ensuite ses petites potions magiques », Étienne n'avait aucun antécédent familial le prédisposant à fabriquer de l'alcool. « J'ai toujours aimé les odeurs, les parfums des plantes. C'est par le nez que j'en suis arrivé à distiller », nous confie-t-il. Il y a deux ans, un nouveau projet de vie les a conduits dans le Finistère. « Nous voulions changer d'air et nous avons beaucoup apprécié la Bretagne

lors de précédents séjours. Pour compenser la brutalité du déménagement, nous avons décidé d'offrir à nos deux jeunes garçons une vie près de la mer » Il leur fallait du terrain également : hors de question de laisser leur cheval, leurs poneys, cochons, moutons et poules à l'autre bout de la France. Alors, quand cette ancienne ferme et ses quatre hectares de terrain leur ont été proposés... « Notre projet a séduit les vendeurs. Ils étaient ravis de vendre à un couple avec de jeunes enfants, présents toute l'année... » Ils ne savaient pas où ils mettaient les pieds... Plogoff reste connue pour son combat contre le nucléaire, mais c'est la pointe du Raz qui en fait surtout la renommée. Un million de personnes y viennent chaque année ressentir l'émotion du bout du monde. La distillerie est sur le passage... « On nous avait dit que nous n'aurions

pas le temps d'aller au marché. Je pensais qu'il s'agissait des courses. Mais non, alors qu'en Rhône-Alpes, nous faisons les marchés bios et les foires gastronomiques, ici, 90 % de nos ventes se font en boutique. Nous n'avions pas du tout conscience de ça lorsque nous avons acheté. » Pendant le confinement, le couple a aménagé une jolie boutique en bois clair dans un coin du hangar. Les bouteilles de liqueur de mûre y trouveront bientôt leur place, à côté des whiskies, du pastis et du gin qui assurent l'essentiel des ventes de la distillerie. Un fond de commerce assumé. « Les clients sont avant tout intéressés par ces alcools classiques. Cela me permet de faire des liqueurs de capucine, de menthe ou de géranium. » Dans la boutique, c'est à Émilie que revient la tâche d'expliquer

pourquoi les alcools Moby Dick sont différents. « Plus le taux d'alcool est élevé, plus les arômes naturels et les vertus des plantes sont conservés. Nos alcools sont plus forts que dans le commerce, mais ils sont faits pour la dégustation », explique-t-elle à deux motards morbihannais.

PLAISIR

Prendre du plaisir, comprendre la vie d'une vapeur d'alcool, poser ses mains sur le cuivre, sentir le parfum d'une fleur... « Il y a un côté philosophique dans la distillation. On cherche le point où l'alcool va exprimer au mieux les vertus des plantes. J'aime me dire qu'il sera bu lors d'un bon moment. » ■

En choisissant de rester une petite distillerie, le couple peut produire ce qu'il aime, mais aussi profiter de la famille et de leur nouveau pays...

Ci-dessus : refroidissement de l'alambic à l'eau fraîche. Ci-contre : les élégants flacons de la gamme Moby Dick.

Une 2^e distillerie à Guidel ?

À peine deux ans qu'ils sont arrivés en Bretagne et le couple Jacques envisage déjà la suite : un projet de deuxième distillerie est en effet dans les cartons. C'est dans la région de Lorient, à Guidel, que celle-ci devrait bientôt ouvrir, avec une spécialisation dans les alcools épicés, dans la lignée de l'histoire de La Compagnie des Indes. Inspiré par la Bretagne, Étienne est bien sûr tenté par la création d'alcools de pomme et fait également des essais avec les algues et la *mertensia maritima* (une plante qui a le goût de l'huître). Son rêve, faire de l'alcool sur un bateau, « sentir le mouvement de la mer » pendant la distillation. Et pourquoi pas dans le ventre d'une baleine ?

