



# DOSSIER DE PRESSE

# LA MAISON DU DISTILLATEUR

## LE 1<sup>ER</sup> ESPACE MUSÉOGRAPHIQUE SUR LES EAUX-DE-VIE ET LE WHISKY

Aux portes du Val de Villé, dans le piémont des Vosges alsaciennes, s'ouvre La Maison du Distillateur, 1<sup>er</sup> espace muséographique consacré aux eaux-de-vie et au whisky en France.

**Une grande première initiée par la Distillerie Meyer**, entreprise familiale et indépendante, la plus primée de France au Concours Général Agricole de Paris.

Entre tradition et modernité, d'alambics en bornes tactiles, La Maison du Distillateur retrace **l'histoire des bouilleurs de crus**, fameux dans ce coin d'Alsace depuis deux siècles.

Surtout, elle initie le visiteur à cette pratique ancestrale, si importante dans le quotidien de la vie paysanne d'antan. Microclimat local, importance des vergers, diversité des fruits du terroir, techniques de distillation, « part des anges »... les espaces de ce musée inédit expliquent clairement les caractéristiques du métier et son déploiement dans la région au travers d'un parcours particulièrement visuel, didactique et... odorant !

Accompagné par le lutin Wurzel, figure emblématique du Val de Villé, on découvre ce savoir-faire si typiquement français et alsacien. Savoir-faire en constante évolution, comme nous le prouve le dernier espace consacré à la création et au succès du whisky alsacien Meyer'S, aboutissement d'années de recherches aujourd'hui particulièrement fructueuses.

A quelques kilomètres du vignoble et des hauts lieux touristiques de la région, illustration d'un patrimoine culinaire et gastronomique séculaire, **La Maison du Distillateur s'inscrit aujourd'hui parmi les sites incontournables à visiter en Alsace.**

Aperçu...



# LES ESPACES DE LA MAISON DU DISTILLATEUR

## UN PARCOURS RICHE EN ENSEIGNEMENTS

La Maison du Distillateur se parcourt au travers de **cinq espaces thématiques** alliant **textes, photos, vidéos, alambics, arômes et objets...**

### L'ESPACE HISTORIQUE

La première salle de la visite présente l'histoire et le développement des eaux-de-vie dans ce coin vallonné d'Alsace. On y apprend les particularités du Val de Villé, la naissance de **la tradition des bouilleurs de cru dans la région** et la diversité de la gastronomie alsacienne.

Bien sûr, la Distillerie Meyer est également présentée avec de larges photos anciennes montrant la famille Meyer et la distillerie originelle des années 1950, jusqu'à la prise en main de l'entreprise aujourd'hui par les frères Lionel et Arnaud Meyer et le succès du whisky alsacien, innovation à succès de la société.

Le premier alambic de la distillerie décore avantageusement le centre de l'espace, qui aboutit par ailleurs sur une baie vitrée permettant de découvrir l'ancienne salle de production et ses imposants alambics en cuivre.



### L'ESPACE IMAGINAIRE

L'Espace imaginaire se présente comme une salle de cinéma d'une cinquantaine de places. A l'écran, un documentaire d'environ 8mn sur **l'histoire et la place de l'alcool dans le monde**, permettant de voir notamment des images d'archives autour de la prohibition aux Etats-Unis. Et parce qu'on n'entre pas dans une salle de cinéma en milieu de projection, un écran vidéo à l'entrée permet de patienter jusqu'à l'ouverture des portes, en visionnant un montage accéléré de la construction de La Maison du Distillateur...



## L'ESPACE VERGER

Au sortir de la projection, le visiteur passe dans l'Espace verger, présentant les raisons et le détail de l'étonnante diversité de la production fruitière du Val de Villé. Fruits du verger, baies sauvages, fruits des bois et de prairies, fruits du jardin... la production locale est détaillée en photos, sur lesquelles on apprend également les dates de récolte de chacune des espèces.

Mieux : **un odorama** permet de (re)découvrir le parfum des cerises, des poires et des pêches.

Une baie vitrée donne sur les chais de vieillissement de whisky.

## L'ESPACE SCIENTIFIQUE

*Applejack* aux Etats-Unis, *Tequila* au Mexique, *Ajayu* en Bolivie, *Boukha* en Tunisie, *Sivovitz* dans les Balkans, *Schochu* au Japon... Les eaux-de-vie et autres spiritueux ont conquis la planète depuis près de 5 000 ans ! Après une présentation des diverses sortes d'alcool à travers le monde à l'aide d'un large planisphère, l'espace scientifique a pour objectif d'**expliquer clairement au visiteur tout l'art de la distillation**. Moût, cucurbite, col de cygne, serpent... toutes les techniques des bouilleurs de crus apparaissent ici clairement. On y découvre également plusieurs alambics, spécifiques aux différentes productions d'eaux-de-vie.

## L'ESPACE CONVIVIALITÉ

Ce dernier espace fait **la part belle au whisky alsacien** et à sa technique de fabrication et de distillation. Là encore, de l'orge germée à la maturation en fûts, en passant par le brassin et le wash, toutes les étapes d'élaboration du produit sont expliquées et illustrées.

L'espace se termine par divers conseils de dégustation des eaux-de-vie et présente quelques idées de recettes dans lesquelles elles apportent une touche d'originalité.

**La visite se conclut dans l'espace de dégustation**. Outre toutes les eaux-de-vie et le whisky produits par la Distillerie Meyer sont proposées ici diverses spécialités culinaires traditionnelles alsaciennes – pains d'épices, confitures... – et de nombreux produits élaborés à base de whisky alsacien comme le chocolat, la bière, du vinaigre affiné en fûts, etc.

Toutes ces spécialités sont bien sûr disponibles à la boutique, en sortie du musée.

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ».



# MAIS POURQUOI UN MUSÉE DES EAUX-DE-VIE ET DU WHISKY EN ALSACE ?

La Maison du Distillateur tire sa légitimité de son implantation au cœur du berceau historique des eaux-de-vie en Alsace et de son initiateur, la Distillerie Meyer, distillerie la plus primée de France au Concours Agricole de Paris depuis 1958. Sa création met le métier de distillateur et le savoir-faire historique de la famille Meyer à l'honneur.

## VAL DE VILLÉ, VAL DE VERGERS...

Le Val de Villé bénéficie d'un climat particulier, avec des hivers rigoureux et des étés chauds, un microclimat qui marque une transition entre le caractère océanique du climat vosgien et les tendances continentales bien marquées de la Plaine d'Alsace. Les Vosges constituant le premier obstacle sur la route des perturbations venues de l'Atlantique, il tombe ici moins de pluie que de l'autre côté des sommets. De plus, les précipitations sont bien réparties tout au long de l'année, caractéristique intéressante pour le développement des arbres et des vergers.

Mais c'est également dans la géologie singulière du Val de Villé qu'il faut chercher **le secret de l'abondance des vergers**. Les sols se composent d'un substratum rocheux qui participe à la formation de sols au pH plutôt basique : il en résulte un sol fissuré où l'eau ne stagne pas. Autant de qualités particulières permettant aux arbres fruitiers de se développer de manière optimale.

Par ailleurs, le Val de Villé se distingue par sa configuration particulière. Le jeu de la tectonique a produit un bassin sédimentaire effondré en aval de Villé, ici-même, ce qui confère à la vallée une largeur exceptionnelle et un ensoleillement plus important que dans les vallées voisines. Son orientation est-ouest permet une belle exposition au midi de la rive gauche du Giessen, notamment à Hohwarth, siège de la Distillerie Meyer.

Voilà pourquoi **on trouve ici une qualité incomparable de fruits**. Des fruits bien mûris au soleil et donc généreux en sucre : une matière première idéale pour la distillation en eau-de-vie.



# LA DISTILLERIE MEYER

## DISTILLATEURS DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1958

La distillerie a été fondée à Hohwarth (67), dans le Val de Villé, par deux enfants du village, Fridolin Meyer et son épouse Emma, en 1958.

Le père d'Emma Meyer, Justin Oehler était voiturier. Il transportait divers produits tels que le bois, le foin... Justin, à l'instar de beaucoup d'habitants de la vallée, était également bouilleur de cru. Il distillait les fruits de ses arbres.

De leur côté, les parents de Fridolin Meyer tenaient un commerce. Les habitants venaient s'y fournir en produits non locaux tels que la moutarde, le pétrole, la laine ou même les blocs de glace. Plus qu'un commerce de détail, c'était également une brasserie, où les habitants aimaient jouer aux cartes et danser au son d'une armoire à musique.

Chez les Meyer, on était aussi bouilleur de cru de père en fils. Selon leur degré de fraîcheur, les fruits étaient cuisinés, mis en confiture ou distillés.

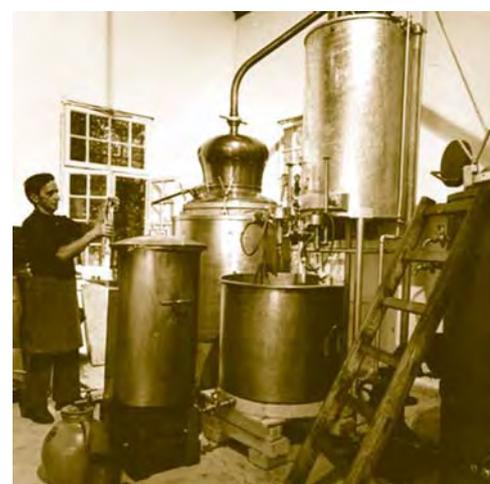
Continuant la tradition familiale, **Fridolin Meyer a ainsi d'abord été un bouilleur de cru amateur, avant d'en faire son métier.** Selon lui, il n'y avait guère de différences entre les deux : les bouilleurs de cru étaient tous unis par la même philosophie et l'amour de la matière première.

Fridolin Meyer commence à commercialiser ses produits dans le Val de Villé. Mais très vite la qualité des eaux-de-vie de fruits dépasse ces frontières et les produits se retrouvent très vite sur les grandes tables des régions alentour.

Pendant longtemps, l'Allemagne fut un des premiers clients de la distillerie, alors qu'il s'agit d'un des marchés les plus concurrentiels dans le secteur ; preuve de la qualité des produits Meyer.

En 1976, pour faire face à une demande de plus en plus importante, Jean-Claude Meyer vient prêter main forte à son père. Ensemble, ils vont travailler à produire **des eaux-de-vie de fruits les plus qualitatives possibles**, jusqu'à devenir la distillerie la plus primée de France au Concours Général Agricole de Paris, avec à ce jour plus de 180 médailles, dont la grande majorité en or.

Aujourd'hui, ce sont les deux fils de Jean-Claude, Arnaud et Lionel, qui ont repris le flambeau de l'alambic familial et qui distillent leur passion des fruits et des grains afin de ravir au mieux tous les amateurs et amatrices d'eaux-de-vie de fruits. Ce sont eux également qui ont développé avec succès la création de leur père : le Whisky Alsacien Meyer'S.



## LA GRANDE AVENTURE DU WHISKY ALSACIEN

C'est dans les années 2000 que Jean-Claude Meyer se lance dans une grande aventure, avec l'envie de créer un produit à identité régionale forte et surtout unique, un produit que personne n'a encore osé... « *Je vais mettre mon savoir-faire de distillateur le plus médaillé de France au service d'un grand projet, en m'entourant des meilleurs, afin de surprendre et surtout de ravir par un produit exceptionnel...* »

Et c'est ainsi qu'en 2007 est sorti le Whisky Alsacien Meyer'S.

Ce whisky 100% alsacien a tout d'abord surpris et fait l'effet d'une bombe dans le secteur agro-alimentaire régional. Mais le pari de Jean-Claude Meyer est aujourd'hui réussi. Mieux : son whisky a été noté dans la « Bible du Whisky » du Britannique Jim Murray avec une note de 88,5 sur 100 !

Aujourd'hui **produit phare de l'entreprise**, le Whisky Alsacien Meyer'S représente près de 25% des ventes.



# LES BOUILLEURS DE CRU : UNE TRADITION, UN PATRIMOINE, UN ART

## UN PEU D'HISTOIRE...

C'est en Mésopotamie et en Egypte que l'on retrouve les premières traces d'appareils à distiller, datant de 3 000 ans avant notre ère. Les premiers alambics en cuivre sont eux découverts en Grèce, servant vraisemblablement à extraire les essences des plantes à des fins médicinales. On rapporte que Saint-Patrick aurait, vers l'an 400, ramené un alambic d'Alexandrie. Il l'aurait introduit dans les monastères d'Irlande, où les moines l'utilisaient pour distiller grains et céréales. Ainsi naît l'Uisge Beatha (eau bénite en gaélique), autrement dit : le Whisky !

Ce n'est cependant qu'au Moyen-Age que le monde chrétien découvre la distillation alcoolique à proprement parler. Au 13ème siècle, Arnaud de Villeneuve, pionnier de la distillation de l'alcool et de l'utilisation de son pouvoir d'extraction (teintures-mères), parle pour la première fois de « l'eau ardente, extraite par distillation du vin » : « *Elle prolonge la vie et voilà pourquoi elle mérite d'être appelée eau-de-vie* », écrit-il. On l'utilise alors pour soigner.

Au 15ème siècle, les Conquistadors emmènent avec eux les techniques du Vieux Continent, et le procédé de distillation se répand de l'autre côté de l'Atlantique.

Aux quatre coins du monde, les hommes vont alors peu à peu se mettre à distiller des eaux-de-vie à base des plantes (grains, fruits, feuilles et racines) qu'ils trouvent dans leur environnement. Une technique qui prend véritablement son essor à partir du 17ème siècle et se développe considérablement au cours des siècles suivants.

Dans le Val de Villé, en Alsace, jusque dans les années 1930, la vie est rythmée par les saisons et les travaux agricoles. Les jours de distillation ont lieu à la mauvaise saison et sont un moment de fête et de convivialité. Les paysans aisés disposent de leur propre alambic à domicile : ils distillent leurs propres fruits mais aussi ceux de la famille ou du voisinage.

Les eaux-de-vie sont essentiellement consommées sur place toute l'année et en toutes occasions. Au 19ème siècle, le *Schnaps* local occupe une place prépondérante dans les habitudes des paysans. On en boit aux repas et lors des travaux agricoles. On lui attribue **des vertus désinfectantes, fortifiantes, et médicinales.**



Aujourd'hui, les eaux-de-vie du Val de Villé ne sont plus le fruit d'un travail familial. Fini le temps où l'on sortait sa bouteille de « Schnaps maison » dans chaque ferme ! Le « droit de bouillir » ne pouvant plus se transmettre à ses descendants depuis 1960, les derniers bouilleurs de cru s'éteignent peu à peu avec la génération d'après-guerre, et avec eux une tradition qui a rythmé la vie des terroirs pendant plusieurs siècles.

Il y a 50 ans, dans le Val de Villé, on comptait encore une distillerie professionnelle par commune, soit 18 distilleries. Ce nombre a peu à peu décru avec le temps : il ne restait plus que 5 distilleries indépendantes en 2009 et seulement 2 aujourd'hui, dont la celle de la famille Meyer.



## MAIS COMMENT ÇA MARCHE ?

En premier lieu, les fruits sont soigneusement sélectionnés, sans queues ni feuilles ; les fruits véreux ou gâtés sont éliminés. Les matières premières sont ensuite lavées, avant d'être broyées. Les cerises, mirabelles ou quetsches sont écrasées en prenant garde de ne pas casser les noyaux. Cette bouillie est ensuite placée dans des fûts ou tonneaux, non hermétiques.

Commence alors la **fermentation**, au cours de laquelle les sucres contenus dans les fruits se transforment en alcools. Pendant de longues semaines, les fruits se décomposent, libérant au cours de cette transformation de nombreux produits, plus ou moins volatils : de l'eau, des alcools (notamment de l'alcool éthylique), des arômes et d'autres corps comme de l'éther ou des acides.

Au cours de cette étape, la bouillie de fruits se transforme en **moût**, c'est-à-dire un mélange de matières solides (les restes des fruits), de l'eau, et de différents corps volatils.

Placé dans la cucurbite, le récipient de l'alambic, le moût est porté à ébullition. Les composés volatils et l'eau s'évaporent vers le chapeau de l'alambic. Ces vapeurs transitent alors par le **col de cygne** vers une cuve de refroidissement. Emprisonnées dans un serpentin sur lequel coule de l'eau froide, les vapeurs se transforment en liquide par condensation et les produits de ces différentes phases de la distillation sont récupérés à la sortie de l'alambic.

Le cœur de chauffe des eaux-de-vie ainsi distillé va vieillir de 2 ans pour les Grandes Classiques à 4 ans pour les Grandes Réserves. Ce **vieillessement** est des plus importants car il va adoucir l'eau-de-vie de fruits, le temps emportant avec lui les éthers et offrir une eau-de-vie des plus aromatiques.



# LA MAISON DU DISTILLATEUR

## INFORMATIONS PRATIQUES

### LA MAISON DU DISTILLATEUR EST OUVERTE :

Du mardi au dimanche, de 9h à 12h et de 14h à 18h

### ADRESSE :

Route de Villé. 67730 CHÂTENOIS

### ACCÈS :

Depuis l'A35, Sortie n° 17 vers Châtenois, puis continuer sur la D424 en direction de Villé

### TARIFS :

Entrée adulte (dégustation incluse) : 4€

Enfant +12 ans : 2€

Enfant -12 ans : Gratuit

### ACCÈS HANDICAPÉS

### PARKING POUR BUS ET PARTICULIERS

[WWW.MAISONDUDISTILLATEUR.FR](http://WWW.MAISONDUDISTILLATEUR.FR)

Tous nos visuels sont disponibles en HD en téléchargement sur le site [www.terredinfo.fr](http://www.terredinfo.fr).

Partie Extranet presse

Login : presse

Code d'accès : terredinfo





## SELESTAT

CHÂTENOIS Ouverture d'un musée dédié aux eaux-de-vie de fruits et au whisky alsacien

# Trinquons à la maison du distillateur

Le musée consacré aux eaux-de-vie et au whisky des frères Meyer de Hohwarth a un nom : la maison du distillateur. Il ouvrira demain à Châtenois, sur le site de l'ancienne distillerie Legoll en bordure de route départementale.

« **L**e Wurzel qui avait trop froid sur la colline est venu se réfugier dans la maison du distillateur », sourit Lionel Meyer, dans un clin d'œil au célèbre personnage de la vallée de Villé qui est devenu la mascotte de leur musée dédié aux eaux-de-vie et au whisky. La concrétisation d'un projet de plusieurs mois pour le distillateur et son frère Arnaud, propriétaires de la distillerie Meyer de Hohwarth, qui ont fait le pari de transformer l'ancienne distillerie Legoll en établissement retraçant l'histoire d'un savoir-faire.

« C'est avant tout notre musée »

Le musée n'omet pas de faire la part belle à la vallée de Villé dont les Meyer sont originaires. « Celui-ci ne se trouve pas dans la vallée mais à Châtenois, en bordure d'une route départementale qui voit passer plus de 10 000 voitures par jour. Pour-

tant la borne se trouve à une centaine de mètres... », explique Lionel Meyer tout en précisant que ce projet « n'a rien à voir avec la route des eaux-de-vie. C'est un musée privé qui évoque l'histoire des Meyer, parce que c'est avant tout notre musée, mais qui revient aussi sur l'histoire des bouilleurs de crus de la vallée, sur les différents types d'eaux-de-vie que l'on peut trouver dans le monde et sur le procédé de fabrication. »

Une fois passé la porte d'entrée de la maison du distillateur, le visiteur se trouvera dans un vaste hall central où il devra s'acquitter d'un billet : 4 € (dégustation comprise), 2 € pour un enfant. Puis il pourra se laisser guider par un sens de visite incontournable où il se plongera dans l'aventure de la distillation et intégrera la culture de la distillerie grâce à de grands panneaux, traduits en anglais et en allemand. Mais pas seulement. Il sera happé par une tablette tactile interactive, un film, entre le documentaire et la



**Le Wurzel a trouvé sa place sur la façade de la maison du distillateur.**



**Une salle de projection a été prévue. Y sera diffusé un film, entre documentaire et fiction.**



**Une rangée de tonneaux sera également exposée.**



**Le visiteur est invité à plonger dans l'univers de la distillation.** PHOTOS DNA FRANCK DELHOMME

fiction, qui sera projeté dans une salle ou, plus loin, un odorama... Il s'agira de humer les différentes eaux-de-vie de synthèse reproduites ici.

Du moderne oui, mais un musée des eaux-de-vie n'en serait pas un sans ses alambics. D'authentiques alambics, qui ont plusieurs ans d'âge. Ceux du grand-père Meyer par exemple qui, restés dans la famille, seront exposés dans les allées du musée ainsi qu'un gros alambic destiné au cognac que le père Meyer avait acheté. Une ancienne "égrappeuse", soit cette machine qui permet de récolter le marc de raisin, sera également intégrée à la visite. Des souvenirs d'une distillation dont les outils se sont perfectionnés aujourd'hui.

L'idée pour les frères Meyer n'était pas d'effacer les traces de l'ancienne distillerie Legoll. Car une distillerie qui disparaît, c'est un patrimoine qui disparaît avec elle. « Il y

avait à l'époque une vingtaine de distilleries dans la vallée », les seules qui restent aujourd'hui sont à compter sur les doigts d'une main... Une grande vitrine a été installée dans la maison du distillateur afin d'avoir une vue sur l'ancienne salle de distillation Legoll. « Nous avons voulu la laisser dans son jus. Nous n'avons fait que la restaurer », explique le distillateur de Hohwarth.

### « La part des anges »

Restait encore à savoir quoi faire du bâtiment arrière qui fait partie des 1300m<sup>2</sup> de superficie de l'ancienne friche. Une autre vitrine permettra d'y voir le chai des Meyer: les whiskies en fût de chêne seront démenagés de Hohwarth afin d'y être entreposés à l'arrière du musée, visibles de tous. Une animation

est prévue à cet endroit. « Ce sera le moment d'expliquer ce qu'est la part des anges », ce processus qui fait s'évaporer une partie du volume d'un alcool durant son vieillissement en fût. Puis le circuit se bouclera par le magasin qui comprend un espace dévolu à la dégustation. Des bouteilles estampillées Meyer pourront être achetées « mais aussi des produits du terroir alsaciens liés aux fruits ».

Les Meyer ont prévu quatre embau-

## CLIN D'ŒIL

### Le Wurzel revit avec les eaux-de-vie

**W**urzel, le petit lutin, né du Réve d'une nuit d'été et qui a repris du service avec le trail éponyme de la vallée, est sollicité de nouveau pour patronner un savoir-faire, celui de la distillation. Il prend ses aises sur la façade de la maison du distillateur et interviendra en tant que fil conducteur de la visite du musée. Les frères Meyer ont eu beau chercher : un mannele ? Hors sujet. Une cigogne ? Trop fastoche. L'ami bacchus ? Non ! Ils n'ont trouvé que le lutin pour être l'ambassadeur d'une tradition implantée dans la vallée de Villé. Car le Wurzel appartient d'abord à la colline du Saint-Gilles qui, à Saint-Pierre-Bois/Hohwarth, n'est vraiment pas loin de la distillerie Meyer. Autant de clin d'œil au lutin prouvent qu'il a encore de beaux jours devant lui en tant qu'élément déclencheur de nouveaux projets. Et l'association Saint-Gilles n'a pu le voir que d'un bon œil...

ches pour faire tourner leur musée qui fonctionnera du mardi au dimanche, de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h, toute l'année. La maison du distillateur ouvrira ses portes au public demain. Lionel Meyer regarde maintenant vers le futur en espérant que ce musée jouera un rôle de vitrine, aux portes de la vallée de Villé, pour la distillerie familiale qui n'avait pas la place pour accueillir un tel musée. ■

AUORE BAC