

La distillerie de Saconnex d'Arve

Luigi de BORTOLI et la Distillerie de Saconnex-d'Arve

Le nom de Monsieur de Bortoli ne peut être dissocié de cet établissement. Luigi travaillera pendant 40 ans à la **Distillerie de Saconnex d'Arve**. Il deviendra LE spécialiste de l'alambic, connu de tous les plan-les-ouatiens, avec toujours sur la tête sa célèbre casquette de marin. En voilà une belle histoire!

Les années «distillerie»

Le 2 avril 1957 précisément, Luigi débuta sa carrière à la distillerie qui était propriété à l'époque de Monsieur Alphonse Saxoud. Charles Favre lui enseigna les bases de son nouveau métier. Cet apprentissage durera 5 ans. Ce n'est qu'en 1962 que Luigi de Bortoli sera seul maître à bord de cette entreprise. En 1963 la distillerie sera rachetée par les deux frères Henri et André Zumbach sous sa nouvelle et belle appellation «*Eau-de-vie du Feuillu*».

Que distille-t-on à Saconnex d'Arve?

On y distille naturellement tous les fruits de notre région: prunes, prunelles, mirabelles, coings, abricots, pêches et pommes, auxquels s'ajoutent bien sûr les cerises, fruits prestigieux de Saconnex d'Arve. Il n'y a d'ailleurs rien de plus beau que d'admirer au printemps les cerisiers en fleurs qui blanchissent tout le hameau. Paradoxalement, l'eau-de-vie de cerises a toujours été commercialisée sous son appellation alémanique de *Kirsch*! Sa production pouvait atteindre 200 litres par jour pendant la grande période de récolte. À cette époque, Luigi et son collègue se relayaient durant une quinzaine de jours, travaillant 24 heures sur 24.

La préparation du tri des fruits et le temps de fermentation étaient de six à huit semaines, en fonction de la nature du fruit, de sa qualité et surtout de son état de maturation. Et il n'y a jamais de temps mort dans une distillerie! Après la période des vendanges, il convenait de distiller le marc et la lie. Les framboises demandaient un peu plus de travail, car il fallait un temps de maturation qui pouvait aller de trois semaines à un mois.

Les grandes années de production

La distillerie prendra son essor un peu avant la Seconde Guerre mondiale. Plan-les-Ouates comptait alors encore beaucoup d'agriculteurs qui possédaient des arbres fruitiers en grande quantité. Les gendarmes punissaient d'ailleurs sévèrement les maraudeurs. À cette époque, on ne laissait rien perdre. La production était donc très importante. Luigi de Bortoli se rappelle avoir distillé, tous fruits confondus, de 2000 à 2500 litres par an (jusqu'à 3000 litres les années plus prospères).

Les petits producteurs particuliers sont venus plus tard, lors du développement de la Commune, à commencer par la construction des villas de la route du Camp. Au cours de ces

années-là, chacun apportait son précieux bien à distiller. Les quantités à travailler pour une production personnalisée devaient cependant contenir au moins 50 à 60 kilos de fruits.

Au seuil des années 1990, la production commença à décliner. Plusieurs facteurs entrèrent en ligne de compte dans ce recul. L'agriculture perdant du terrain, les paysans livraient moins de fruits. Le déclassement des terrains agricoles laissa en outre la place aux constructions de villas et de lotissements. Il y eut par conséquent moins d'arbres fruitiers. Prendre «un petit verre» n'était plus vraiment d'actualité. Il y a bien des années de cela, on ne faisait pas attention au taux d'alcoolémie. Les déplacements se faisaient plutôt à pied ou à vélo. Actuellement, les contrôles sont fréquents. Dans les familles, il n'est plus de coutume de boire le petit digestif qui suivait les repas du dimanche d'antan.

Les poires Williams de la famille Fontaine

La Williamine est un pur produit de Saconnex d'Arve. La première eau-de-vie de poires Williams ne s'est donc pas faite en Valais, où il n'y avait pas de poires à l'époque, mais bien ici, chez Saxoud, à Saconnex d'Arve, grâce aux poiriers du père Fontaine.

Dans le cadre de recherches historiques communales et suite à un entretien qui a réuni Monsieur Paul Fontaine et le Groupe des Archives «La Mémoire de Plan-les-Ouates», la véritable histoire de la poire Williams nous a enfin été révélée.

Mais écoutons plutôt Paul Fontaine:

«Nous avons des poiriers que mon père traitait avec de la drogue grâce à un compresseur qui pouvait lancer 600 litres. Mais voilà donc qu'au marché de gros on refusait certains de nos fruits qu'on ne pouvait vendre. Un intermédiaire nommé Astruc, qui était normand, nous proposait de faire du cidre, mais ça n'était pas possible, car la Williams est trop délicate. Clémentine Saxoud, qui faisait des accommodages et passait ainsi chez les Bouchardy, les Chevrot et partout, nous dit alors: "Je vais demander à Alphonse (Saxoud) ce qu'il en pense".

Alphonse possédait en effet plusieurs distilleuses. Il a tout de suite été d'accord de distiller nos poires en nous demandant de les broyer. Je les avais déjà passées à la machine à betteraves qu'on tournait pour les vaches avant de les mettre dans des tonneaux pour les piler. À la distillerie, ça a donné 200 litres pour nous. Alphonse en avait gardé pour lui. C'était fameux, surtout que c'était avec les plus petites poires de second choix. Elles ont à peu près le goût des plus grosses, mais en plus concentré. Ah! l'eau-de-vie que ça avait fait!

De fil en aiguille, toutes les années, Alphonse nous en achetait. Mais il avait été mariolle, car pour donner une appellation il avait pris le nom de nos poires Williams et trouvé le mot "WILLIAMINE" qu'il avait déposé et sous lequel il vendait sa production. Chaque année, j'allais avec ma mère en train voir sa famille à Sierre. À cette époque, entre Charrat et Saxon, le Rhône débordait régulièrement. Tout était inondé. Il n'y avait que des roseaux, pas d'arbres, pas d'poiriers. Aucune culture. Mon père avait apporté des poires Williams à ses parents pour qu'ils en plantent. Eux ne savaient pas ce que c'était "Williams" ou

“Williamine”. Et puis d'un coup, voilà que les Valaisans ont drainé et défriché les terrains, puis planté des poiriers. Et Morand a fait de l'eau-de-vie de poires Williams. Et tout ça, grâce au père Fontaine! Frédy Magnin qui tenait les comptes disait qu'Alphonse avait été chercher ce nom de Williams en France. J'ai entendu dire qu'Alphonse Saxoud avait vendu à Morand le nom de “Williamine” pour 10'000 francs. Tu parles! C'était certainement plus de 30'000 francs qu'il avait touchés!»

Des poires, Luigi en aura beaucoup distillées à Saconnex d'Arve. La vie professionnelle de notre ami fut bien remplie. À la fin du mois de décembre 1997, Monsieur de Bortoli a quitté ses chers alambics en prenant une retraite bien méritée après 40 ans d'un travail accompli avec passion. Désormais, faute de distiller des fruits, il cultive dans son jardin des légumes, mais toujours avec... sa casquette de marin sur la tête. Bravo Luigi!

Depuis son départ, un autre plan-les-ouatien a repris le flambeau de cette exploitation. Il s'agit de Daniel Brenner qui est œnologue de formation.

Que vive la distillerie!

Nous ne pouvons que souhaiter une longue et nouvelle vie à **la Distillerie de Saconnex d'Arve**. Que son «**Coing de Culture**» puisse encore animer ses soirées de lecture afin de développer et de pérenniser ce patrimoine issu d'un passé prestigieux grâce à ces emblématiques cerisiers souvent cités dans les écrits et surtout mis en musique par le compositeur genevois Émile Jaques-Dalcroze dans son «Jeu du Feuillu».

Pierre Pulh
pour le Groupe des Archives
«La Mémoire de Plan-les-Ouates»