

UNION COOPÉRATIVE DE LA DISTILLERIE DE LA VARENNE

L'Alambic

Retour en images sur 100 ans d'histoire



100 ans d'

L'UNION COOPERATIVE

1924

DISTILLERIE DE LA VARENNE (49)

2024

Les Créateurs : PAUVERT Pierre-Emmanuel

.1865 +1937 Ile Bridon Agriculteur

TERRIEN Clément

.1886 +1971 Gaigné / La Hallière Agriculteur

Administratif : DE LA BOURDONNAYE François (frère de Bertrand)

.1905 +1982 Le Château

Les Présidents :

- JOUIS François-Auguste

.1864 +1941 Ile Moron

- ...

- JOUIS Auguste Fils

.1925 +1999 Ile Moron (à partir de 1960)

- DAVID Roger

Gaigné

- MAINGUY Bernard

La Gulolière

Les Secrétaires :

- CHENE Henri

La Faverie

- BODINEAU Marcel (Sabotier)

Rue des Moulins

- BRANGER Joseph

Le Bourg

- JOUIS Cécile

Ile Moron

- BIDET Yvonne

Les Haronnières

- BRETAGNE Jean-Luc

Secrétaire mairie

- GUERY Didier

Secrétaire mairie

- BRETEAU Christian

Le Pavillon

Les Salariés (ou Bouilleurs Ambulants) :

- CESBRON Auguste

La Tranchaie

Agriculteur

- BARON Joseph

La Gulolière

Tonnelier

- MAINGUY Pierre

La Gulolière

Journalier

- RIGAUD Pierre (mari de Maria)

Le Bourg

Hôtel Restaurant

- GASNIER Jean (de 1949 à 1984)

La Herelle

Tonnelier

- TERRIEN J .Pierre (1985 à 2010)

La Coidassière

Viticulteur

- JUHEL J.Charles (de 2011 à 2016)

Maire

- BRETONNIERE François (de 2017 à 2024)

Retraité

Membres du Bureau : BOUYER Joseph - GOULEAU Marcel Fils - JEANNEAU René - MAINGUY Albert - MERCERON Jean - PAUVERT Léon Fils - VIAUD Maurice - ROUSSELIERE Gilles - DAVID Claude - MOREAU Joseph et bien d'autres...

=====

L'histoire...

100 Ans de Distillation

En 1924, l'Union Coopérative de Distillerie de La Varenne a fait l'acquisition de :

**L'ALAMBIC « COYAC » N° 27 / 1924
Contenance de 400 litres - Poinçon 49.1595**

et d'un **Pèse Vin « LEVEQUE »**

Les premières années, l'alambic était en fonction uniquement à La Queue de la Luce. Ensuite, il se déplace à La Gulolière et à La Babinière, avec un cheval. Le chariot et les roues proviennent d'un ancien canon de la guerre 1914/1918 (voir 1870 ?).

Hors saison, l'alambic est abrité dans le hangar en bas du parc du château De La Bourdonnaye (la Cave).

Depuis 1970, et suite à l'institutuin d'une taxe sur les rejets en Loire (1969), il est à demeure à La Gulolière dans une cabane en tôles.

Bien fatigué, mais bichonné par Francois Bretonnière ces dernières années, notre vénérable ancêtre a pu fêter son centenaire.

A l'époque où pratiquement chaque famille de La Varenne possédait une parcelle de vigne : et un pressoir, le nombre de **bouilleurs de cru** était d'environ 300 (vers 1950) et la distillerie fonctionnait de Mars à Juin à raison de **2 à 3 chauffes par jour**.

A ce jour, seuls subsistent **10 à 15 droits de bouilleurs de cru** et le mois de Juin suffit pour assurer la distillation.

La distillation étant sous contrôle des Douanes, ce service passait occasionnellement vérifier le bon déroulement des opérations.

Traditionnellement les bouilleurs doivent fournir :
- Le bois pour les chauffes
- Le casse-croûte du matin
- Le repas du midi et du soir

C'est dans une bonne ambiance et la convivialité que se déroulent les repas avec bifteck, beurre blanc, lamproie, anguilles, tête de veau, civelles....accompagnés de bons crus Varennais et d'une petite rincette évidemment.... La bonne humeur est de règle en ce lieu où des hommes et des femmes souvent divers se retrouvent, **partageant l'amitié, mais aussi l'amour du vin, de la vigne et du terroir.**

L'alambic étant rendu en fin de vie et les producteurs se raréfiant, la coopérative de distillation va malheureusement arrêter son activité.

C'est tout une page d'histoire Varennaise qui va se clôturer.

=====

Un temps, il y avait sur la commune trois alambics :
Un à Léandre AUBERT Père - Le Bourg

Un à MOREAU-RENOU - L'Ecurie

Et celui de la Coopérative de distillation.

Les Bouille



VISITE DE LA CONFRÉRIE JOACHIM DU BELLAY
Juin 2009



VISITE DE LA CONFRÉRIE JOACHIM DU BELLAY

œurs de cru



JEAN GASNIER

Bouilleur de cru de 1949 à 1984



**JEAN GASNIER, JEAN PEIGNÉ, JEAN-PIERRE TERRIEN ET
PASCAL CESBRON**



ROGER DAVID

Ancien président



JEAN GASNIER, JEAN-PIERRE TERRIEN ET PIERRE BOUYER



JEAN-PIERRE TERRIEN

Bouilleur de cru de 1985 à 2010





JEAN-CHARLES JUHEL

Bouilleur de cru de 2011 à 2016





JEAN-CHARLES JUHEL AVEC FRANÇOIS BRETONNIÈRE



FRANÇOIS BRETONNIÈRE
Bouilleur de cru de 2017 à 2024

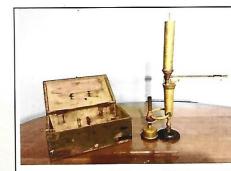




L'ala



ALAMBIC

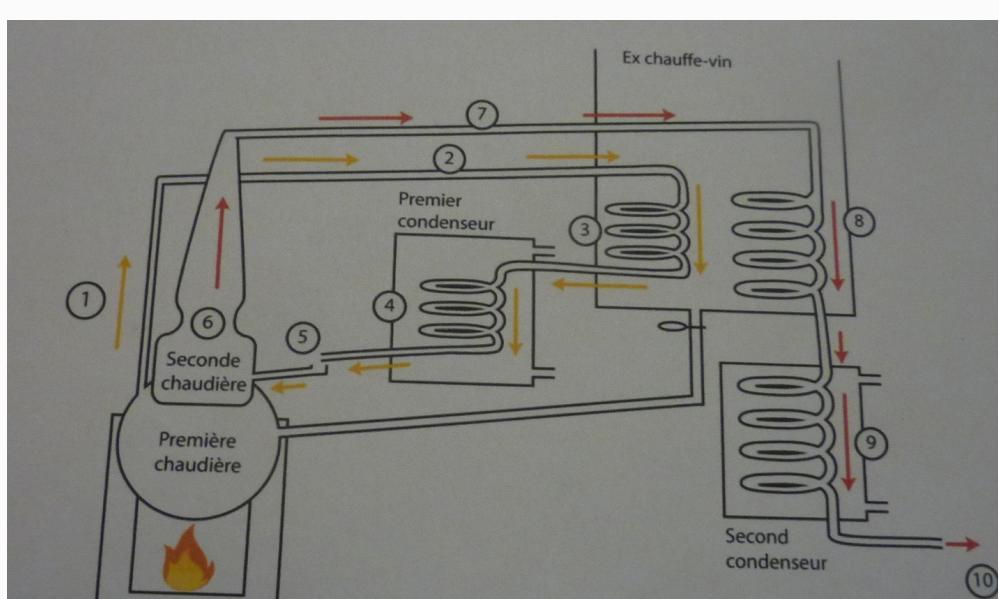


PÈSE-VIN

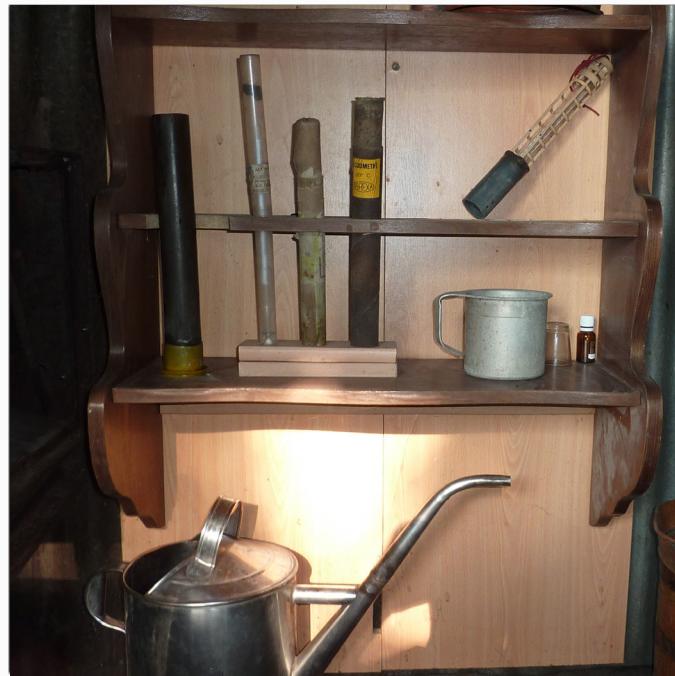
umbic



VIDANGE DE LA CUVE



SYSTÈME DE CHAUFFE



LES PÈSES



LES CONTENANTS



FIN DE CHAUFFE

Le centenaire



21 SEPTEMBRE 2024



VISITE DES ANCIENS DE LA RÉSIDENCE CONSTANCE
POHARDY - 24 SEPTEMBRE 2024

Arrêt de l'activité

ARTICLE DE PRESSE - ECHO D'ANCENIS - 3 OCTOBRE 2024

Mis à la retraite, l'alambic ne sera pas oublié

La Varenne

Samedi 21 septembre, le public est venu nombreux au petit local qui abrite depuis de longues années l'alambic, un élément important de la vie varennaise, dont Christian Breteau a rappelé l'histoire.

C'est en 1924 que l'alambic fut acheté par l'Union coopérative de distillerie de La Varenne. Après des premières années en activité sédentaire à "La queue de la Luce", il s'est déplacé dans les villages grâce à un chariot hippomobile dont les roues provenaient d'un ancien canon de la guerre 14/18 ! Depuis 1970, il demeure dans une cabane en tôles à la Gulolière.

Durant toutes ces années, il a été bichonné par François Bretonnière. A l'époque, chaque famille varennaise possédait une parcelle de vignes et un pressoir. En 1950, le nombre de bouilleurs de cru était d'environ 300 ; de mars à juin, on faisait deux à trois chauffes par jour pour distiller.

La coopérative de distillation va cesser son activité

En 2024, la distillation est sous contrôle des douanes, il ne reste que 10 à 15 bouilleurs de cru, et le mois de juin est suffisant pour assurer les distillations qui représentaient une véritable tradition. Les tables étaient installées devant l'alambic, les bouil-



■ Mainguy a évoqué les principaux responsables de l'alambic.
Bernard

leurs de cru assuraient l'approvisionnement en bois, le casse-croûte du matin après la mise en chauffe et les repas du midi ou du soir, de grands moments de convivialité gourmande autour d'un beurre blanc, d'une lampoie, d'anguilles, le tout arrosé d'un cru varennaïs.

Un projet de valorisation

Avec la mise à la retraite de l'alambic, c'est une page de la vie varennaise qui se tourne et la coo-

pérative de distillation va cesser son activité. Les élus et les Varennaïs veulent néanmoins mettre en valeur cet élément du patrimoine local, des idées circulent, et des projets vont être étudiés. Pour Isabelle Billet, maire déléguée de La Varenne, « *il faut préserver le patrimoine de la commune* ». Pour André Martin, maire d'Orée-d'Anjou, « *nous allons inventer quelque chose pour ancrer ce patrimoine à La Varenne, en mémoire de tous ceux qui y ont œuvré.* »

Déménagement

Le 21 décembre 2024, l'Union Coopérative de Distillerie de La Varenne fait don de son alambic à la commune d'Orée-d'Anjou afin qu'il puisse être exposé dans la salle des Hautes Cartelles et permettre ainsi la mise en valeur de ce patrimoine local.



MAI 2025 - INSTALLATION DE L'ALAMBIC DANS LE PATIO
DE LA SALLE DES HAUTES CARTELLES



Inauguration



INAUGURATION - 19 SEPTEMBRE 2025

De g. à d. : André MARTIN, Maire d'Orée-d'Anjou, Bernard MAINGUY, Président du Conseil d'Administration de l'Union Coopérative de Distillerie de la Varenne et Isabelle BILLET, maire déléguée de La Varenne.



De g. à d. : Bernard MAINGUY, président, Claude DAVID, membre, Gilles ROUSSELIÈRE, vice-président, Joseph MOREAU, membre, Christian BRETEAU, secrétaire et trésorier et André MARTIN, Maire d'Orée-d'Anjou.