

Prochaine Conférence

Lundi 18 mars 2019, 17h30

UDIMEC

19, rue des Berges Zone Polytec Grenoble Presqu'île

Entre liqueurs fines et gnoles locales,
une production inattendue en Isère, l'alcool industriel

Colette Allibert et Françoise Siersdorfer



Dès le XVIIIe siècle, Chartreuse, liqueurs de fruits Rocher, Ratafia de cerises Teisseire ont fait du Dauphiné un territoire renommé pour ses liqueurs fines. A partir du milieu du XIXe siècle, des spécialités créées par certains des nombreux liquoristes qui s'installent alors, maintiennent une réputation durable. La préparation artisanale d'alcools se répand à la même époque, mais en Isère comme ailleurs, elle brille surtout par la qualité très variable des eaux-de-vie et breuvages que les bouilleurs de cru tirent de leurs alambics ambulants. Plus inattendue, s'installe en Isère une production d'alcool industriel, dès 1856.

Après un aperçu de la longue histoire de la découverte de l'alcool, les étapes de la production locale durable de liqueurs fines et de celle, beaucoup plus courte, d'alcool industriel seront situées dans le contexte de l'évolution qu'a connue la fabrication des alcools en France, entre le XVIIe et le XXe siècle.



Des aspects particuliers de l'activité artisanale des bouilleurs de cru seront évoqués à partir d'anecdotes diverses, dont certaines relatives aux relations particulières avec les agents du fisc...



Participation aux frais : 3 € pour les non-adhérents
Gratuite pour les étudiants et adhérents APHID