

Partons à la découverte d'un fabricant d'alambics !

Pas étonnant d'en trouver un de cette envergure, à Condom, dans une région berceau de l'Armagnac



Partons à la découverte d'un fabricant d'alambics !

L'histoire d'un distillateur devenu chaudronnier fabricant d'alambics

Arthur Chiaradia a fondé sa distillerie à Condom dans le Gers, en 1927, pour produire de l'Armagnac.

Son fils, Michel, l'a rejoint. Tous deux ont finalement maîtrisé si parfaitement les techniques artisanales, les procédés et secrets de la distillation qu'ils ont franchi le pas.

De distillateurs, ils sont devenus fabricants de ces appareils qu'ils connaissaient si bien. Michel a ainsi constitué, en 1973, la SOFAC (Société de Fabrication d'Alambics Armagnacais et Charentais).



Armagnacais ou Charentais : pour l'armagnac ou pour le cognac ?

Ces alambics fabriqués à la main sont un gage de robustesse et de fiabilité pour la création d'alcools de qualité.



La différence entre les deux, le type de chauffe : en continu pour l'armagnac et à double chauffe pour le cognac.

La distillation de l'armagnac se fait dans un alambic en continu, appareil en cuivre pur, breveté dès 1818. Le vin froid alimente en continu un bac réfrigérant. Ce bac froid permet de refroidir les vapeurs d'alcool à l'intérieur du serpentin. Le vin contenu dans le chauffe vin alimente dans la colonne les différents plateaux de distillation jusqu'à la chaudière alimentée au bois dans le foyer. Les résidus de vins sont évacués par un trop plein. Les vapeurs de vin remontent de plateau en plateau pour passer via le col de cygne dans le serpentin pour s'y refroidir. L'eau-de-vie est ainsi recueillie dans le fût d'armagnac. Elle est incolore et titre traditionnellement entre 52 et 60 degrés d'alcool et déjà d'une grande richesse aromatique allant du fruit au floral.

Pour l'élaboration du cognac, l'alambic est composé d'une chaudière en cuivre de forme caractéristique, chauffée à feu nu et surmontée d'un chapiteau, prolongé par un col de cygne se transformant en serpentin et traversant un bassin réfrigérant. Ce type d'alambic est dit à double chauffe, car le vin va être chauffé deux fois pendant le processus. La première chauffe permet d'extraire le «brouillis. Il titre entre 27° et 30° d'alcool. Les brouillis sont ensuite chauffés tous ensemble une seconde fois. La «bonne chauffe» permet de séparer trois liquides en fonction de la température de distillation : la «tête, le «cœur» et la «queue. Le «cœur» donne l'eau-de-vie à vieillir. Il est translucide et titre au maximum à 72°.

Un alambic en plusieurs étapes

La conception : lors de cette première étape, il faut déterminer les besoins spécifiques du client. Les plans sont la base de travail de la fabrication de l'alambic



La fabrication : tout est réalisé à la main, aucun automatisme. après la réception du cuivre, matériau à l'excellent coefficient de conductibilité thermique, il faut tracer, découper, mettre en forme, souder...



Un alambic est constitué de trois pièces principales : chaudière, colonne de rectification et réfrigérant.

Une fois fabriqué à l'atelier, il faudra le monter. Ensuite, ce sera la livraison et l'assemblage, mais aussi la formation sur le site.

Beaucoup de déplacements donc pour les sept ouvriers de l'entreprise, une des raisons pour laquelle lors de sa visite, notre photographe a pu capturer seulement quelques clichés de ceux-ci en plein travail, de la soudure essentiellement, ce jour-là.

Un développement inévitable

La SOFAC, avec, dorénavant à sa tête, **Alain Chiaradia**, troisième génération, ne pouvait pas se contenter de ces seuls alambics pour se développer et rapidement elle a diversifié sa production. Elle a construit des appareils destinés à la distillation de différentes eaux-de-vie et alcools.



L'activité s'est étendue avec les colonnes de distillation, en cuivre ou acier inoxydable, pour la production d'alcool à haut degré et la production de rhum dans les départements et territoires d'Outre mer et à l'étranger.

Puisqu'ils savent concevoir, automatiquement, ils peuvent rénover et réparer. Grâce à leur savoir-faire, ils vont transformer et améliorer la capacité de production des installations existantes. Ils révisent entièrement les alambics en service, même très anciens, pour des musées ou des amateurs de belles pièces, et procèdent aux réparations et à la remise en état de fonctionnement de ces appareils.



La mode actuelle et la prise de conscience des consommateurs a développé l'aromathérapie dans le monde. Un nouveau marché est apparu et la SOFAC s'est elle aussi lancée dans la construction d'**appareils de distillation pour la production d'huiles essentielles** à partir de différentes fleurs ou plantes. Une très forte demande de ces appareils étant apparue ces dernières années, il était opportun d'y répondre.

Des clients un peu partout dans le monde :

Pour la production de brandy : Moldavie – Ukraine – Arménie – Russie – Liban – Grèce – Californie – Polynésie Française – Algérie – Maroc – Burkina-Faso – Saint Pierre et Miquelon – Terre Neuve

Pour celle de rhum : Martinique – Guadeloupe – Réunion – Guyane – Tahiti – Thaïlande – Taiwan – Madagascar – Haïti – Sainte-Lucie – Viêt Nam

Mais aussi pour un alcool moins courant, **le raki**, en Turquie

Le Président de la Chambre des Métiers à la rencontre des entreprises



Guy Sorbadère, Alexis Pham, secrétaire général et directeur territorial de la CMA Gers, et Martine Montejuado, animatrice du service économique CMA, écoutent les explications d'Alain Chiaradia.

La SOFAC s'enorgueillit du « Prix stars et métiers » dans la catégorie Innovation. Ce Grand Prix de l'artisanat, décerné par les Chambres de métiers et de l'artisanat et les Banques Populaires, est destiné à promouvoir l'excellence et l'innovation.

Sans doute une des raisons pour laquelle le Président de la Chambre des Métiers du Gers, **Guy Sorbadère**, a mis cette société condomoise au planning de ces déplacements à la rencontre des chefs d'entreprise. Espacées du fait de la crise sanitaire, Guy Sorbadère a repris ses visites mensuelles, en ce début d'année 2021, pour effectuer un point sur l'activité, les besoins et les attentes des artisans.



Mardi 16 février, il s'est donc déplacé dans la Ténarèze, à la découverte de la SOFAC, présentée par son dirigeant, Alain Chiaradia. Une journée de visite qui s'était poursuivie à Lannepax, aux Armagnacs Delord dont les quatre alambics s'ils ne sont pas estampillés SOFAC, sont bien entretenus par Alain Chiaradia et ses ouvriers. Une simple coïncidence sans doute ?

La réglementation en vigueur :

En France, il est interdit de fabriquer, de posséder et d'utiliser un alambic sans autorisation préalable. Chaque alambic est enregistré auprès des douanes et droits indirects. Les alambics communaux sont également enregistrés et sont plombés hors période de distillation.

Une fois déclaré à la chambre des métiers comme artisan distillateur, il faut se déclarer au bureau de douanes pour mettre en route les démarches pour avoir l'autorisation préfectorale d'acquies et d'utiliser un alambic. Conseil : ne jamais acheter un alambic avant de faire les formalités, les douanes détestent cela. Deux cas de figure : vous produisez de l'alcool ou seulement des huiles essentielles, dans ce second cas, votre équipement sera plutôt considéré comme un extracteur de plantes aromatiques, moins contraignant au point de vue réglementation.

