

Rencontre avec Nicolas Bloch

De la politique à l'eau-de-vie

Céline Garcin

On l'imaginait plutôt négligé, la cinquantaine bien tassée avec un visage renfrogné encerclé de longs cheveux gris en bataille. Mais les temps ont changé et les bouilleurs de cru ne ressemblent plus à de sombres sorciers reclus au fond de leur cave.

Le nouvel exploitant de la distillerie de Saconnex-d'Arve, Nicolas Bloch, en est l'exemple parfait. Il symbolise à lui seul cette nouvelle génération de producteurs artisanaux séduits par les goûts du terroir, mais avant tout engagés à défendre une agriculture de proximité. Chez ce trentenaire au regard doux, le métier de distillateur prend ainsi une tournure politique. S'il a décidé de reprendre cette année les rênes de l'institution centenaire, c'est notamment pour traduire en actes des principes soutenus depuis longtemps en mots.

Car rien ne prédestinait Nicolas Bloch à suivre cette voie qui tranche avec le milieu dont il est issu. Né à Chêne-Bourg d'un père dans la finance et d'une mère professeur de maths, il a tout de l'enfant de la ville. Il en a d'ailleurs gardé les manières.

L'attrait pour le travail manuel

Le goût pour la terre et les produits du cru s'est développé au fil des ans. Alors qu'il suit des études de philosophie à l'Université de Genève, le jeune homme se sent de plus en plus attiré par les tâches manuelles. «Je ne me voyais pas travailler avec autre chose que mes mains», explique-t-il tout en modestie.

Sa licence universitaire en poche, le futur distillateur se rapproche alors du milieu agricole. «J'aidais des copains maraîchers et je lisais beaucoup sur le sujet.» En émerge une prise de conscience capitale: «Quand je me suis rendu compte que la fabrication d'un litre de lait coûtait plus cher que le prix de vente, j'ai réalisé qu'il y avait un problème et qu'il fallait à tout prix défendre la production locale.»

En bon intellectuel, Nicolas Bloch commencera par mettre en place un discours politique parfois à l'encontre des valeurs paternelles. Puis, les mots laisseront petit à petit place à l'action. Il ne prend presque plus l'avion, consomme local et songe sérieusement à se recycler dans l'agriculture.

L'idée mûrit depuis sa première visite à la distillerie de Saconnex-d'Arve à l'automne 2006. «J'avais amené 60 kg de pruneaux du jardin de ma tante, se rap-



Nicolas Bloch a obtenu en juin la concession fédérale pour exploiter la distillerie de Saconnex-d'Arve. LAURENT GUIRAUD

Bio express

1981 Naissance à Genève.

2002-2007 Etudes en philosophie à la Faculté des lettres de l'Université de Genève.

2006 Première visite à la distillerie de Saconnex-d'Arve. «J'avais amené 60 kg de pruneaux du jardin de ma tante.» Et débuts comme animateur à la Maison de quartier de Champel.

2012 Stage de plusieurs mois avec le distillateur Daniel Brenner.

2015 Obtient une concession fédérale pour exploiter la distillerie de Saconnex-d'Arve.

pelle le trentenaire. J'y ai rencontré Daniel Brenner, l'ancien exploitant; notre relation a tout de suite été très riche et nous n'avons jamais perdu contact depuis.»

Valoriser des fruits voués à pourrir

La graine ainsi plantée mettra quelques années à pousser. Elle éclôt en 2012 lorsque le Chênois décide de réaliser un stage de plusieurs mois auprès de son «maître». «Il n'y a pas de CFC de distillateur, c'est une profession qui se transmet de maître à disciple», précise-t-il d'emblée.

Le disciple est motivé. Son stage terminé, il revient avec plaisir dans ce hangar du chemin Maronsy dès que les fruits abondent. Il aime valoriser ces coings, cerises et pommes qui seraient voués à pourrir si l'eau-de-vie n'existait pas. «Un cognassier peut facilement produire jus-

qu'à 200 kg de fruits, relève le jeune distillateur. On peut en utiliser quelques-uns pour préparer de la gelée, mais pour le reste, il n'y a que l'eau-de-vie.»

En reprenant l'exploitation de la distillerie de Saconnex-d'Arve, Nicolas Bloch poursuit un rêve: redonner le goût de l'eau-de-vie locale aux habitants. Il prévoit déjà de lancer dans les mois à venir du kirsch et du marc à base de fruits de la région.

Difficile de dire pour l'heure si le nouvel exploitant arrivera à vivre de sa passion. Il s'en est en tout cas donné les moyens. Dès qu'il a su qu'il reprenait la distillerie, il a résilié son contrat d'animateur à la Maison de quartier de Champel. Il mise désormais tout sur la saison qui va démarrer et ses «petits besoins», fidèle à ses principes de vie.

Encre
Bleue

La crème de grosse

Les modes d'emploi et notices d'emballage sont truffés de formules farfelues ou de traductions approximatives, quand elles ne sont pas totalement à côté de la plaque.

Avant l'été, un lecteur m'envoyait ainsi la marche à suivre pour entretenir son rideau de porte «antimouches». La prose le laissait perplexe. On le serait à moins. La première consigne? Limpide: «Châmerideuavant de lavercomme une uniténoeud lâche», et je vous épargne la suite. Ça fait peur, même aux mouches! C'est peut-être le but...

En fin d'été, un pot de margarine de la Migros atterrit dans les mains d'un client qui s'esclaffe. Sur l'emballage, le dessin représente un papa et une maman, tout ce qu'il y a de plus sveltes, qui s'apprentent à aller se baigner avec leurs deux enfants. Les petiots ont chacun une bouée.

Le slogan qui les accompagne fait dans le clin d'œil: «Überlassen Sie die Schwimmringe Ihren Kindern.» Sous-entendu: laissez à vos enfants l'exclusivité de porter une bouée autour de la taille, mangez plutôt léger pour éviter de devenir grassouillets du bidon. Nous nageons ici en pleine diététique.

Or, la traduction française opte pour un slogan qui fait dans un autre type de prévention: «Faites porter une bouée à vos enfants!» Certes, mais le rapport avec la margarine?

La Coop fait mieux. L'étiquette de son huile Belfina «Für das tägliche Braten» devient chez nous «Pour les alevins tout le jour» (?), allez comprendre pourquoi. Pire encore: son «Bratcreme» se transforme sur la lancée en crème de grosse! Oui, Madame.

C'est de la bourde bien lourde...

Julie

Retrouvez les chroniques de Julie sur encrebleue.blog.tdg.ch ou écrivez à Julie@tdg.ch

Le dessin par Herrmann



Genève au fil du temps



Orphelinat de Pinchat (II/V) Cette image montre la façade arrière de l'édifice au moment de sa construction. Le bâtiment conçu par les architectes Garcin et Bizot est alors considéré comme un modèle du genre grâce à son plan qui laisse largement pénétrer la lumière naturelle. Le sous-sol surélevé comprend buanderie, séchoir, ateliers de repassage et lingerie ainsi que bains, douches et une grande cuisine. COLLECTION BIBLIOTHEQUE DE GENEVE (BOISSONNAS, 1915)

Les images du Centre d'Iconographie de la Bibliothèque de Genève sur www.fildutemps.tdg.ch