

PATRIMOINE ■ L'entreprise aurillacoise née rue Victor-Hugo, où elle a toujours une boutique, fête ses 100 ans

Les racines de la distillerie Louis Couderc



FAMILLE. Marie Couderc, la veuve de Louis Couderc (à gauche), avec sa famille et notamment, debout juste à côté d'elle, son gendre René Monteau et sa fille Marie-Louise qui ont dirigé l'entreprise.



RUE VICTOR-HUGO. La distillerie du Centre Couderc et Bony s'y est installée en 1908.

Dernier liquoriste indépendant en Auvergne, la distillerie Louis Couderc est née en 1908. Cent ans plus tard, la Gentiane a été rejointe par d'autres boissons qui font perdurer l'esprit de la maison.

Gilles Laloux

Aurillac 1908. Un brasseur, 50 dépositaires de bière, 30 marchands de vin, 9 distillateurs. Et un petit nouveau, Louis Couderc.

L'homme travaillait déjà dans une distillerie, mais il souhaite se lancer en son nom propre. Il s'associe avec Joseph Bony, jusque-là employé de commerce. Le 17 février, à 11 heures, le tribunal de commerce enregistre la société « Distillerie du Centre Couderc et Bony ». Le centre de la France ? Non, le centre d'Aurillac, car le duo s'installe rue Victor-Hugo, en louant des locaux qui servaient auparavant d'écurie pour les chevaux de l'armée.

Un magasin, un entrepôt, une cave. Et déjà un

produit phare, à l'image des autres distilleries auvergnates où l'on macère les racines de gentiane.

Aurillac 2008. La distillerie Louis Couderc fête ses 100 ans. La boutique de la rue Victor-Hugo est toujours là. La Gentiane est à nouveau un produit phare.

Le centenaire se porte bien et son histoire, grâce aux recherches de Bernard Coste, a pu être retracée avec précision. Les anecdotes ne manquent pas et mériteraient bien un livre...

Le cabrettaire comme emblème

Dès 1908, Louis Couderc enchaîne les allers-retours à Paris pour démarcher les cafetiers et les livrer en fûts de gentiane de 33 ou 57 litres.

Le premier client est M. Fabre, boulevard Bourdon. Et il y a aussi Antoine Bouscatel, son célèbre café rue de Lappe et son bal « chez Bousca ». C'est lui qui soumet l'idée de faire du cabrettaire, le symbole de cette Gentiane.

ne. C'est encore aujourd'hui l'emblème de la maison Couderc.

Au début des années 20, Joseph Bony étant mort lors de la grande guerre, Louis Couderc est rejoint à la tête de l'entreprise par sa femme Marie. Et si les distilleries aurillacoises fusionnent pour créer une société anonyme, les Couderc ne suivent pas le mouvement pour garder leur indépendance.

En 1924, après un hiver où les températures sont descendues jusqu'à -25°, Louis Couderc décède à l'âge de 51 ans. Marie préside dès lors aux destinées de la distillerie.

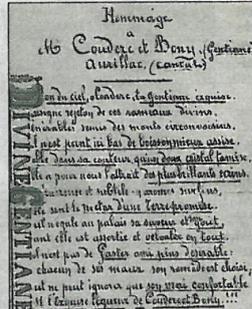
Les trois enfants de Louis et Marie (Jean, Marie-Louise, Alfred) entrent dans l'entreprise familiale. Marie-Louise se marie avec René Monteau qui deviendra le gérant de la distillerie Couderc. L'entreprise prospère sur le Cantal. Au moment de l'avènement des congés payés, les liqueurs d'Auvergne se découvrent une nouvelle attractivité. Elles deviennent la bouteille

que les touristes ramènent chez eux. Du coup, en plus de la Gentiane, la distillerie aurillacoise produit des liqueurs de myrtille, de mûre sauvage et autre verveine.

De la gentiane à la crème de châtaigne

En 1970, devant le développement de la production, un investissement est réalisé avec un atelier sur la nouvelle zone de la Fromental. Mais le magasin reste, lui, à son adresse historique du centre-ville et se diversifiera pour devenir boutique des produits de terroir, puis épicerie fine.

A la mort de René Monteau en 1990, son fils Jean-Claude Monteau devient le gérant. C'est lui, le petit-fils de Louis Couderc, qui, à la demande des initiateurs de la foire de Mourjou, lance une crème de châtaigne. 24 bouteilles



NECTAR. L'abbé Bouttonnet, curé de Fenayrols (Tarn-et-Garonne), a écrit plusieurs hommages à « Couderc et Bony, deux maîtres distillateurs », dont un en 1923 où la divine gentiane est considérée comme un « don du ciel ». « Elle sent le nectar d'une terre promise. Nul n'égale au palais sa saveur et son goût », écrit le curé au sujet de « l'exquise liqueur ».

LA GENTIANE... « LA VRAIE »

Produit centenaire
Dès le début de l'histoire de la distillerie Couderc, la Gentiane a été un produit phare. En 1952, une nouvelle maison (Émile Refouvet) lance l'Auvergne gentiane (qui deviendra l'Avéze). La maison Couderc réplique en renommant sa gentiane « La vraie gentiane d'Aurillac », qui deviendra dans le langage commun « La Vraie ».



« Encore aujourd'hui, dans des cafés, quand un client demande une Vraie, c'est pour avoir la gentiane Couderc, annonce fièrement Jean-Jacques Vermeersch. La Gentiane est notre carte de visite permanente. Elle connaît toujours un certain succès, surtout depuis le retour à la mode des apéritifs anciens. » Comme en 1908, la Gentiane est obtenue par la macération de racine fraîche sauvage. « Des racines d'Auvergne ! »

De la caisse au carton
En 1908, la Gentiane était fournie en tonneau aux bistrotiers et en bouteille consignée d'un litre, dans des caisses de huit bouteilles, aux particuliers. La fin de la consigne des bouteilles est arrivée et, depuis, la maison Couderc a imaginé un carton pouvant accueillir huit bouteilles, pour garder un trait d'histoire avec l'ancienne caisse de huit bouteilles.

Bouteille
La distillerie Couderc va fêter son centenaire avec une bouteille de Gentiane relookée... qui sera dévoilée dans quelques semaines.

L'ENTREPRISE EN 2008

Économie

Aujourd'hui, la distillerie Louis Couderc, dernier liquoriste indépendant en Auvergne, compte neuf employés et réalise un chiffre d'affaires d'un million d'euros par an.

Boutiques

Outre ses ateliers sur la zone de la Fromental et le magasin de la rue Victor-Hugo à Aurillac, l'entreprise possède depuis plus d'un an une boutique à Saint-Flour, « La maison du Massif-Central ».

La distillerie Couderc est toujours présente à Paris et elle compte parmi ses clients l'épicerie du Bon Marché. Autre adresse, plus proche, mise en avant, le restaurant trois étoiles de Régis Marcon en Haute-Loire. « On affine la ligne de nos productions avec un esprit de haute couture liquoriste », explique Jean-Jacques Vermeersch.

Production... et récompenses

La distillerie Couderc est le premier producteur français de crème de châtaigne et exporte ce produit au Japon, au Danemark, en Allemagne, en Belgique et au Royaume-Uni. Sa crème de myrtille a reçu deux médailles d'or au concours de Metz et, consécration cette année, a décroché la médaille d'or au concours agricole de Paris.

Avec sa recette contemporaine de la verveine - « on valorise notre savoir-faire de la macération avec une liqueur à 30° alors qu'habituellement elle est à 50° » - la maison aurillacoise a décroché une autre médaille d'or au concours agricole 2008.



ANNIVERSAIRE. Jean-Jacques Vermeersch, à la tête de l'entreprise aurillacoise depuis cinq ans, veut conjuguer tradition et innovation au moment où la distillerie Couderc fête ses 100 ans. PHOTO THIERRY MARSLHAC