

# Alambics et menthe poivrée en famille

Depuis quatre générations, la famille Bosc-Bierne récolte des plantes aromatiques et médicinales à Oncy-sur-Ecole. Alain est aujourd'hui un des derniers producteurs de menthe poivrée, une plante que sa sœur Catherine distille depuis deux ans.



Jean et Berthilde, les arrière-grands-parents, qui ont lancé l'activité familiale.



Alain et Catherine Bosc-Bierne, devant le séchoir construit par leur grand père.

Chez les Bosc-Bierne à Oncy-sur-Ecole, la production de menthe poivrée est une longue histoire familiale qui débute en 1898. Agé de douze ans, Jean, l'arrière-grand-père, fuyant la misère de son Ariège natale est embauché comme journalier dans une ferme céréalière d'Oncy-sur-Ecole. Il épouse Berthilde et le couple s'installe dans une petite maison qui comporte un séchoir à plantes, une particularité fréquente dans Milly et ses environs. Le soir, après sa journée de travail à la ferme, Jean cultive de la menthe et de la mélisse pour son propre compte. L'activité familiale est lancée. A force d'économies, le couple constitue une dot pour leur fille Ray-

monde qui épouse Paulin, barman dans un café parisien. Sa reconversion totale est une réussite. En 1925, ils achètent une ferme, construisent un grand séchoir et se consacrent à plein temps à la production de menthe de Milly, de digitale, de belladone, de pensée sauvage et de sauge. L'activité est florissante mais le couple doit s'adapter aux circonstances. Comme la plupart des producteurs, ils se lancent dans le tabac quand cette culture est encouragée par les autorités et renoncent à faire pousser de la petite absinthe quand sa distillation est interdite par la loi. Une de leurs filles, Pierrette, épouse Christian Bosc-Bierne, sorti d'une école d'agriculture et dont la famille

possède déjà une ferme à Oncy tenue par un métayer. Après un séjour en province, le couple et ses neufs enfants reviennent en 1961 au village pour reprendre l'exploitation et faire face à de nouvelles difficultés qui ont pour nom concurrence des pays de l'Est et triomphe de l'allopathie.

## Bonbons et liqueurs

Les 150 producteurs de la région de Milly disparaissent peu à peu et, s'il cultive toujours de la menthe poivrée, Christian Bosc-Bierne choisit de se diversifier. « C'est ce qui a sauvé la ferme », estime sa fille, Catherine. Il loue des alambics et distille ses plantes pour créer de nouveaux produits dérivés comme les savons, les bains moussants et les bonbons. Il propose aussi de la menthe séchée dans des boîtes de 50 g alors qu'elle n'était livrée qu'en gros à la coopérative. Depuis 1995, Alain Bosc-Bierne, un des fils, cultive à son tour de la menthe poivrée sur du sable noir et humide. Les journées de travail sont toujours aussi longues et seuls la récolte et le séchage se sont modernisés. Une machine remplace aujourd'hui la vingtaine d'ouvriers courbés dans les champs, faucille à la main. Grâce à un système d'air chaud, la menthe sèche en douze heures au lieu de cinq

jours auparavant, quand elle était étalée sur des toiles. Depuis deux ans, Catherine Bosc-Bierne chauffe ses alambics pour en tirer des huiles essentielles, des sirops et des liqueurs qu'elle propose dans sa boutique "L'herbier de Milly". Un distillateur de l'Yonne depuis six générations, qui fabriquait la "Madeleine" pour la basilique du Vezelay et le coquelicot de Nemours, lui a confié ses recettes et ses secrets. Pour suivre ses recherches, elle distille de la menthe, fournie par son frère, mais aussi de l'onagre et du coquelicot qu'elle fait sécher dans le séchoir « du père Jules », route de Malesherbes, que son père louait autrefois.

• Rens. 01.64.98.92.39.

■ Frédéric Delacourt

### Pour en savoir +

Samedi 14 et dimanche 15 juin, visite des lieux de production dans le cadre des Journées du patrimoine de pays et des moulins avec Catherine Bosc-Bierne : distillation de la menthe, démonstration de 10h à 12h le 14 juin avec Alain Bosc-Bierne. Récolte de la menthe poivrée de 9h à 10h le 15 juin. Coupe et triage de la menthe de 10h à 11h le 15 juin. Visite de séchoirs et séchage de la menthe de 11h à 13h le 15 juin.



C'est dans le séchoir construit par son grand-père qu'Alain Bosc-Bierne fait sécher sa menthe poivrée.



Trois heures de récolte pour obtenir les premiers coquelicots de la saison qui seront distillés après séchage.



Une fois déversée, la piloselle est étalée sur le séchoir. Très diurétique, elle prendra le chemin d'un laboratoire pharmaceutique.