***Les Maures Alpins***

Ces appareils sont très anciens, ce sont les mêmes que l’on voit sur les vieilles cartes postales, comme sur les célèbres « distillation au Martinet » ou « distillation au Touyet », pour ceux qui connaissent.

Je tenais beaucoup à pouvoir en trouver un pour le montrer, car ils sont l’archétype du tout début de l’aventure lavande. Ce sont des alambics de tailles différentes, très difficiles à trouver, ils sont devenus très rares, et pour la plupart de ceux qui existent encore, ils sont conservés jalousement par les descendants.

Ils datent approximativement du milieu 19ème, ils sont très rustiques dans leur construction et dans leur fonctionnement. Il n’y a par exemple, pas de joint autre que des mixtures à base de boue, de cendre, et autre trouvaille pour étancher le col de cygne sur la cucurbite, ou sur le serpentin. Les refroidisseurs étaient de simples tonneaux en bois, les mêmes que pour le vin.

Pas de possibilité de réguler le foyer simplement construit de pierres sèches la plupart du temps.

De la lavande, beaucoup d’eau, beaucoup de bois (rare à cette époque), et 3 heures de chauffe Rustique quoi !.

Un de ces appareils provient de Heyres, hameau au dessus de Blégiers sur la Commune de Prads Haute Bléone, un autre provient du village du Touyet au dessus d’Annot, et le dernier procuré vient de Rosans dans les Hautes Alpes. Seul celui venant du Touyet n’a pas eu besoin d’être restauré, ni décapé. J’ai préféré laisser son cuivre dans la belle patine qu’il avait gardé.





 