

Histoire croisée de la distillation

des essences et des alcools

Suivi de *l'esprit dans la goutte*

0) Introduction

Mon idée, pour cette "histoire" n'est pas de prétendre raconter le déroulement historique et chronologique de la distillation, mais de, à partir d'éléments en général historiques, repenser un développement de cet art et cette culture de l'extraction des essences. Le but est alors d'en extraire une façon originale de voir les choses que nous pouvons nous approprier en l'actualisant.

1) Les premières extractions (parfums religieux, onguents, médecines).

Sans trop savoir comment était l'humanité à l'époque de l'alambic de Tepe Gaura, au nord de l'Irak il y a 5000 ans (où l'on a retrouvé le plus ancien « alambic » connu), on peut se servir du fait que l'industrie de l'époque s'intéressait à "*ce qu'il y a là-dedans*", c'est-à-dire qu'il existait une recherche des constituants de la matière et de la vie. À quoi servait cet "alambic" ? probablement à extraire des résines, distiller des hydrolats ou des essences (la technologie semble primitive, mais l'art du distillateur de l'époque (et l'infrastructure sociale) pourrait nous surprendre : il n'y a qu'à voir la qualité extraordinaire des HE distillées en Inde avec des systèmes guère moins primitifs, sans parler du système thérapeutique qui s'est développé avec...).

Ma théorie, ou l'idée qu'il me plaît de développer est que les premiers arômes servaient un but à la fois religieux, thérapeutique, et d'agrément (comme aujourd'hui l'absinthe ou le Coca-cola qui sont à la fois des médecines et des boissons d'agréments).

De cette idée, j'imagine que les découvertes de l'alcool (fruits fermentés -> vins ; congélation de ces vins -> alcools), et des distillats de plantes (hydrolats, HE), se sont rapidement croisés, et l'idée qui me plaît, c'est aujourd'hui de réunir à nouveau ces différents aspects.

L'alambic en terre de Tepe Gaura, qui est le plus ancien connu (ce qui ne signifie absolument pas que c'est le premier, ni que son système était moderne à l'époque) est une sorte de cocotte-minute, qui permettait une cuisson à l'étouffée, avec séparation de différents éléments de la matière première pendant la cuisson et, éventuellement, séparation des éléments volatils condensés dans un petit récipient placé au centre du bouillon.

Voici une version moderne de cet appareil, adapté à la distillation du vin, éventuellement solaire.



Il est remarquable que ce type d'installation me soit très utile dans le cadre de l'alchimie, qui est une science dont les racines et la forme de pensée sont anciennes, même si ses applications et son utilité restent très actuelles.

2) Les hydrolats et les HE.

Un autre lieu commun est l'ancienneté des hydrolats sur les HE lesquelles demandent un matériel plus sophistiqué, et des quantités de matière première plus industrielle. Le très haut niveau de la distillation des HE en Inde montre que l'infrastructure sociale et une technologie relativement primitive permettent d'obtenir des produits que notre société sophistiquée ne permet pas de faire. Il est vrai que l'usage des hydrolats a été relativement développés chez nous dans les siècles passés, pour laisser aujourd'hui la première place aux HE, mais j'attribue cela à une logique économique de civilisation industrielle, de surcroît fière de ses "progrès". Le retour récent des hydrolats est le résultat d'une réflexion des distillateurs proches de la nature et des plantes. Les hydrolats, souvent proches des infusions, devraient pouvoir être distillés à la maison aussi facilement que l'on fait sécher ses plantes médicinales ou cuire ses confitures.



Le système Nord-africain "Kethar" devrait être mieux connu en France : il a, en plus de sa simplicité d'emploi (il se place sur la cuisinière comme un couscoussier), le grand avantage de ne pas pouvoir produire d'alcool et donc, d'être légal pour un usage amateur (il ne rentre pas dans la législation sur les alambics et appareils pouvant distiller de l'alcool). C'est l'instrument idéal pour préparer ses hydrolats maisons.

3) La découverte de l'alcool, l'Apple Jack, les médecins-alchimistes arabes...

On pense (c'est la thèse de Raymond Dumay dans son "Guide des alcools") que les premiers alcools ont été humés rituellement lors de cérémonies troglodytes. Les alcools semblaient être produits par congélation (ou plutôt, par décongélation : c'est la technique de l'Apple-Jack canadien) de fruits fermentés. Les éléments sociaux, thérapeutiques, et religieux semblaient être réunis.

L'idée me séduit, mais enfin, ce que l'on en sait vraiment...

En tout cas, les deux grandes catégories de distillats vont pouvoir se rencontrer : l'alcool et les essences vont servir à une nouvelle médecine, issue de l'alchimie et de sa vision religieuse du monde. Ce sont les arabes (hellénistes cultivés) qui vont la développer. Les parfumeurs du nord de l'Inde en sont issus par le biais des mongols, ainsi que les alchimistes chrétiens du M.Â, par l'Espagne. Cette science culminera avec Paracelse (XV^e siècle), qui est le père de nos médecines occidentales modernes.

4) L'Esprit dans la goutte : une réflexion sur la triade Bien-être/Santé/Spiritualité.

Actuellement, la médecine naturelle (que les français appellent pudiquement parallèles, ou alternatives) a une tendance à l'holisme, ce qui est un retour à une conception primitive de l'homme et de la médecine, et les trois aspects Bien-être/Santé/Spiritualité qui étaient déjà présents dans les grottes décrites par Dumay, se retrouvent à nouveau.

On reconnaît maintenant plus facilement le rapport qu'il y a entre les besoins du corps (la santé) et ceux de l'âme (le bien-être et la spiritualité). Le besoin de considérer la vie dans les matières avec lesquelles nous travaillons (dans l'agriculture biodynamique ou dans les remèdes comme les fleurs de Bach par exemple) l'indique clairement.

Il est donc important de se souvenir de cet aspect qui va donner une nouvelle dimension à notre travail, que nous soyons bouilleur de cru, pharmacien, ou autre.

C'est l'apport le plus intéressant que nous trouverons dans la réintroduction de la spagyrie dans nos médecines : à mon avis, la différence principale entre la spagyrie et la phytothérapie ne réside pas tant dans la technique que dans la philosophie. La Phytothérapie peut en effet être considérée comme une branche de la spagyrie qui aurait été réduite à un travail sur les molécules pondérables des plantes en lui ôtant tout aspect spirituel (qui implique la reconnaissance de la vie en tant que telle, et non comme un aspect secondaire de la matière).

L'aromathérapie moderne, basée sur les molécules aromatiques est à peu près dans le même cas, elle n'est sauvée du matérialisme scientifique que par sa proximité avec la parfumerie, et aussi parce que les distillateurs d'HE restent proches d'une matière très vivante.

La spagyrie est un travail sur la matière végétale qui demande une grande attention, une sorte d'engagement de l'opérateur vis-à-vis des plantes avec lesquelles il travaille, à un niveau beaucoup plus développé que dans les autres branches des médecines naturelles : c'est un pont entre le travail sur la santé et un travail sur l'âme, presque religieux.

Ce concept de religiosité dans le sens de se relier à quelque chose de divin est très délicat à exprimer dans notre société hyper-matérialiste, mais c'est pourtant, d'une façon ou d'une autre, une préoccupation assez générale que nous avons quasiment tous et que la pudeur d'une éducation matérialiste nous empêche d'exprimer.

Pour revenir sur un plan plus trivial, le bouilleur de cru sait bien que sa goutte n'est pas un simple produit et toute la science moderne reste incapable de la remplacer : elle contient « l'esprit »...

A mon avis, il faut penser à aménager un espace sur ces réflexions quelque peu mystiques pour notre monde impitoyablement matérialiste dans les cursus d'apprentissages des distillateurs. Ces données sont certes un peu impondérables, mais la présence de préoccupations pour le bien-être et pour une spiritualité - pudiquement exprimée - en montre la nécessité.