

La Distillerie du Plan - Séderon

lundi 1er juillet 2019, par [JOURDAN-RISPAL Laure](#) (Date de rédaction antérieure : juin 2016).

Sommaire

- [Le lieu : patrimoine industriel](#)
- [L'activité lavandicole](#)
- [La renaissance](#)
- [La reconnaissance](#)

Notre projet, né d'une histoire familiale, est le souhait de maintenir un patrimoine architectural, culturel et technique, et transmettre le savoir-faire associé à un lieu, « la distillerie du Plan » à Séderon, à la naissance de la vallée de la Méouge, au cœur des Hautes Baronnies.

Le lieu : patrimoine industriel

La distillerie du Plan appartenait à mon grand-père, Gabriel Estellon, ainsi qu'il sera relaté ci-après. Celui-ci, décédé en 1988, nous disait qu'auparavant il y avait là un four à tuile, attesté d'une part par des traces de suie dans la partie la plus ancienne du bâti (transformée en fenièrre depuis lors), la présence d'un pourtour de four (réutilisé dans un mur) daté du XVIIIe siècle, mais aussi par un moule de tuile (de forme romane) en bois retrouvé dans les lieux. D'ailleurs lorsqu'il devait re-jointer le mur du foyer à feu de la distillerie il allait chercher ce qu'il appelait de la terre de morche (ayant des propriétés réfractaires), à un endroit précis, semblant refaire là le trajet des « anciens » allant chercher de la matière première pour la tuilerie.

Aussi, lorsqu'au début des années 1990, Stéphane Bleu, étudiant en archéologie, maintenant ingénieur à l'INRAP me semble-t-il, prospectait sur le site de Séderon, nous lui avons montré le site (bien que ne correspondant pas à la période de ses recherches). Qu'elle ne fut notre surprise lorsque, lui montrant la voûte sur laquelle la ferme était bâtie, qui ne présentait pas d'intérêt particulier à notre connaissance, il nous fit découvrir là les vestiges d'un moulin, ignoré par la famille et certainement même par mon grand-père puisqu'il ne nous en avait jamais parlé.

Il aura fallu quelques années pour que nous approfondissions nos recherches sur l'histoire du lieu, notre curiosité émoustillée par la consultation du plan cadastral Napoléonien sur lequel figurait uniquement le petit bâti transformé en « fenièrre » comme indiqué ci-dessus.

Ayant retrouvé des actes notariés dans les archives familiales, puis une délibération municipale confortant la présence d'un moulin, il aura fallu que l'association « L'Essaillon » décide de consacrer un numéro de son bulletin (décembre 2012 - n°53) aux moulins de Séderon pour que les écrits ainsi rassemblés soient mis en forme, sous la plume d'André Poggio, article auquel je vous laisse vous référer pour connaître la petite histoire du Plan durant les années 1847 à 1855.

Je ne citerai qu'un passage d'un acte reçu par Me Charles Antoine Reynaud Lacroze, en date du 12 décembre 1855, aux termes duquel il est notamment relevé le fait que le sieur Jourdan :

« se réserve d'enlever dans le courant de l'année 1856, toutes les meules, gorgereaux, autres engins et outils qui servent à faire jouer ces moulins à grains et à huile, en s'obligeant de réparer à propos les

dégâts qu'il fera aux murs pour enlever les dits matériaux ; Mr Jourdan se réserve même de laisser les gorgereaux et autres dépendances du jeu de ces moulins, s'il ne veut pas faire réparer les murs.

2° Ledit Mr Jourdan interdit audit Sr Aubert, aux biens et représentans à perpétuité, le droit de pouvoir faire dans le bâtiment et autres immeubles vendus, aucuns Moulins à grands c'est à dire faisant de la farine, aucuns moulins à huile, aucuns gruaire ; attendu qu'il est entré dans les accords des parties que tous les immeubles vendus par le présent sont frappés de l'interdiction la plus expresse, de ne pouvoir jamais y avoir de Moulins à grains, à farine à huile et gruaire,

Néanmoins ledit Aubert pourra par lui ou ses représentans à perpétuité faire dans le bâtiment vendu et la terre attenante à le bâtiment au levant du chemin de grande communication, d'autres espèces d'usines allant par le moyen de l'Eau... »

De cette époque demeurent deux voûtes, sous le bâti actuel, ainsi que deux conduites forcées (troncs de chênes centenaires, évidés), ensemble auquel on accède par une voûte d'entrée, voûte qui a fait l'objet d'importants travaux de restauration au cours de l'année 2015.

Le destin du Plan est ainsi scellé ce sera un lieu « d'usines », un patrimoine industriel, alimenté par l'eau, d'ou, très certainement, le fait que la distillerie implantée au XXe siècle était desservie par un canal figurant sur le plan cadastral actuel (et portant un numéro cadastral à part entière), et après usage rejetant les eaux dans le cours de la Méouge, l'eau ne faisant que transiter pour les besoins de l'activité avant de rejoindre son cours naturel.

L'activité lavandicole

Cette activité industrielle renaîtra de longues années plus tard sous l'impulsion de Gabriel Estellon. Celuici, natif de Barret de Lioure, s'installe à Séderon à la fin de la première guerre mondiale, où il épouse Rose Gilly en 1921. Il semblerait qu'une descendante du Sieur Aubert dont il est question ci-dessus épousa un Sieur Gilly, d'ou la dévolution de la propriété du Plan à la famille Gilly au cours du XXe siècle.

A partir des années 20 Gabriel Estellon mettra en valeur, avec son beau-père, Sieur Gilly, la ferme du Plan où sera installé un alambic à lavande, appareil de fabrication artisanale, construit par un ferblantier local, peut-être M. Constantin habitant alors Grand-Rue à Séderon. En témoigne une carte postale diffusée par M. Gratecos, d'après une photographie qu'il avait lui-même prise, où les lieux sont reconnaissables, en particulier par la présence du tilleul toujours là (illustration en page 7).

A cette époque les plantations de lavande sont rares et ne se développeront qu'à partir des années 30, les fleurs distillées provenaient essentiellement des lavanderaies naturelles, spontanées, qui tapissaient et tapissent toujours les collines et montagnes du pourtour de la cuvette (synclinal géologique) de Séderon. La saison des lavandes, à ce moment là, peut durer 30 à 40 jours car la floraison s'échelonne, en fonction de l'altitude (de 800 à 1.100 mètres) mais aussi de l'exposition (adret / hubac - ou flanc exposé au Sud / flanc exposé au Nord).

Gabriel Estellon est alors distillateur « à façon » mais il distille aussi les fleurs de lavande qu'il a lui-même coupées, ou que l'équipe de journaliers, rémunérée au kilo ramassé, a récoltées. Il distille aussi pour le compte d'agriculteurs, à qui il achète par la suite l'essence de lavande obtenue, pour le compte des Etablissements Reynaud de Montbrun les bains, agissant dans ce cas en qualité de courtier. L'huile essentielle de lavande poursuit ensuite sa route vers l'industrie de la parfumerie française à Grasse, des cosmétiques et des savonneries.

Revenons à la technique alors utilisée. Cet appareil est un alambic de type à feu nu, d'une capacité de l'ordre de 300 litres, utilisant comme combustible le bois, la passe (temps de distillation) durant alors de 2 à 3 heures.

Cet alambic fonctionnera ainsi jusqu'en 1935 - 1936, époque à laquelle, pour répondre à la demande locale croissante, il change d'appareil pour en installer un de marque « Prince », du nom de l'entreprise de la région marseillaise les fabriquant. C'est un alambic doté d'une chaudière indépendante, chauffée au bois, qui produit de la vapeur ensuite dirigée vers la cuve contenant la fleur de lavande. Cette vapeur chargée d'huile essentielle est amenée, par l'intermédiaire du col de cygne, vers le serpentin du vase réfrigérant pour en ressortir à sa base sous forme liquide, mélange d'eau et d'essence de lavande ensuite séparé de façon rudimentaire grâce à leur différence de densité. Cet appareil présente notamment l'avantage d'être plus grand (400 à 500 litres) mais aussi plus rapide, la fermeture du chapeau se faisant par une meilleure étanchéité, la durée est alors ramenée à environ 1 heure.

Cet alambic aura nécessité la construction d'un hangar, notamment pour abriter la chaudière productrice de vapeur.

Cet appareil fonctionnera au ralenti durant la seconde guerre mondiale, la période étant peu propice au développement de la filière, l'agriculture manquant de main d'œuvre, et le marché des plantes à parfum étant des plus morose compte tenu du conflit international.

A cette période succédera une relance de l'activité lavandicole tant sur le plan de l'extension de la culture de la lavande que sur la technologie de l'extraction des huiles essentielles.

L'ingénieur Félix Eysseric, basé à Nyons, spécialisé dans la construction d'alambic, conçoit et commercialise un type d'appareil à bain-marie et production de vapeur intégrée (alors que le principe antérieur faisait appel à une chaudière séparée produisant la vapeur) qui permet de réutiliser comme unique combustible la paille de lavande qui vient d'être distillée.

S'en est fini de la corvée de bois qui imposait de longues semaines de travail fastidieux et pénible durant l'automne et l'hiver.

Gabriel Estellon, fortement intéressé par ce nouveau procédé, projette un nouvel investissement, mais le décès de son épouse, Rose Gilly, le démotive dans ses projets.

Il prendra finalement la décision de poursuivre le développement de son activité et l'installation de ce nouvel appareil se fait pour la campagne 1947.

Cet appareil, d'une capacité de 1500 litres, soit environ 300 kilos de fleur de lavande distillés par « passe », permet de réduire la durée de la « passée » à environ 40 à 50 minutes.

Cette installation aura une brillante carrière durant 36 campagnes où seront distillées les lavandes produites sur l'exploitation qui a compté jusqu'à 7 hectares de lavande fine, mais aussi des lavandes et lavandins en provenance d'autres horizons.

Ces années de campagne correspondent à la période où l'activité lavandicole était intense sur la région de Séderon, on notait alors, sur la commune même l'existence de trois distilleries en activité. Sur ces trois distilleries ne subsiste actuellement que celle du Plan d'où notre souhait de maintenir et transmettre ce patrimoine.

En 1953 Gabriel Estellon épousera en secondes noces Jeanne Roche, elle-même marquée par un veuvage précoce, ma grand-mère maternelle, qui le secondera et lui succédera jusqu'en 1987 dans son activité agricole. Il adoptera sa fille, Aline Peyre, issue de sa première union, celle-ci épousera en 1965 Jean-Pierre Jourdan, lui-même fils de courtier en lavande, et qui, alors, les assistera durant la saison de distillation, d'où son savoir-faire actuel.

La renaissance

Au début de XXIe siècle nous décidons de conserver le lieu, chargé pour certains de souvenirs, sous le

regard bienveillant de ma grand-mère Jeanne Estellon, et l'implication sans faille de mon mari Étienne Rispal.

Trois générations l'investissent alors, autour de mon mari et moi-même se retrouvent régulièrement mes parents, ma mère étant elle-même propriétaire de la moitié du bien, mais aussi mon père, lui-même fils de courtier en lavande, et ayant, durant de longues années partagé la période de distillation avec ses beaux-parents.

La troisième génération sera celle de mes trois enfants qui se prennent au jeu et le challenge est lancé lorsque la toiture commence à montrer des signes de faiblesse, la question se posant alors : raser la distillerie ou restaurer le bâti !!

La réponse ne se fera pas attendre, nous décidons de restaurer la toiture mais avec un objectif à la clé : remettre la distillerie en activité. Ce sera alors l'affaire de mon père et de mes enfants, autrement dit l'histoire d'un grand-père et ses trois petits fils.

Au cours de l'année 2013 ils investissent les lieux dès les vacances de Pâques pour la remise en état de la dalle et du foyer.

Suivront les travaux de restauration de l'outil technique en lui-même et les premiers essais au cours de l'année 2013. Une difficulté majeure surgit alors, la cuve de refroidissement a souffert du temps et présente des fuites. Malgré diverses tentatives de réparations « maison » il a fallu se rendre à l'évidence, l'intervention d'un professionnel s'avérait indispensable.

Après quelques hésitations liées à l'aspect financier nous avons décidé de poursuivre la réhabilitation, conscients que la transmission du savoir faire par mon père, de par son expérience acquise tant auprès de ses beaux-parents que de son père, lui-même distillateur à Noyers sur Jabron et courtier en lavande, était une chance à saisir. La cuve a donc subi, au cours de l'hiver 2013/2014, une cure de jouvence, avant de retrouver sa place, puis sa fonction.

A la suite des premiers essais effectués début juillet 2014, nous avons été sollicités par l'Office de Tourisme qui lançait un week-end thématique « nature en Hautes Baronnies », nous ne pouvions plus reculer... A condition de trouver de la matière première...

Comme tout au long du projet, l'investissement de la population du village et de nos connaissances jouera alors dans la poursuite de l'aventure...

Il en résulta, le 9 août 2014, une journée de partage mémorable, intensément vécue par tous, famille, amis, anciens habitués de la distillerie mais aussi habitants du village et des alentours, anciens distillateurs et touristes. Notre patrimoine était bien vivant...

La réussite de cette journée nous a donné envie de poursuivre, de partager à nouveau ce patrimoine et le savoir-faire associé au lieu.



Carte postale éditée par Joseph Gratecos - Alambic du Plan



La reconnaissance

Aussi, lorsque à l'automne 2104 je découvre l'existence de l'Association « Patrimoine Rhônalpin » et du concours organisé pour la sauvegarde et la reconnaissance du patrimoine de notre région, je décide de présenter notre candidature, avec le souhait de porter haut les couleurs et senteurs de notre région des Hautes Baronnies. L'enjeu n'était pas tant l'obtention du prix mais la volonté de faire connaître et reconnaître notre patrimoine et Séderon.

C'est avec surprise et bonheur que nous avons appris que notre projet obtenait le 1er prix et c'est avec beaucoup d'émotion que nous avons reçu ce prix, le 19 Juin 2015 en région Lyonnaise.

Nous avons alors organisé une visite de la distillerie, et une remise « in situ » du prix, à laquelle nous avons convié les élus de ce territoire dont une partie de la lavande a été distillée au Plan au cours du XXe siècle ; ont suivi divers articles de presse, et bien entendu une nouvelle journée de distillation associée aux Journées Nature en Hautes Baronnies de l'Office de Tourisme.

Ces rencontres autour de la distillerie sont, à chaque fois, des moments de transmission, de partage, tant du savoir faire que des souvenirs des uns et des autres (ainsi la famille Roger a aimablement numérisés et mis en ligne sur le site de l'Association L'Essailon un film et un diaporama), et c'est là leur force.

Laure JOURDAN-RISPAL



Le sauvetage familial d'un patrimoine et savoir faire lavandicole



Les trois promoteurs de la lavande Aurillac-Hérel travaillent autour de bouquets de lavande.

Une épiphytologie croisée, une amabilité et hospitalité, voilà les ingrédients du succès de la lavande de France en tant que produit d'origine contrôlée.

«C'est un produit d'origine contrôlée, nous sommes très fiers de l'avoir obtenu et nous devons continuer à nous améliorer», déclare Jean-François Bouchet, président de l'association.

La lavande au paradis

«C'est magique dans toutes les tailles et une grande fierté de nos produits», déclare Jean-François Bouchet. «C'est un produit d'origine contrôlée, nous sommes très fiers de l'avoir obtenu et nous devons continuer à nous améliorer», déclare Jean-François Bouchet, président de l'association.

«C'est un produit d'origine contrôlée, nous sommes très fiers de l'avoir obtenu et nous devons continuer à nous améliorer», déclare Jean-François Bouchet, président de l'association.

La lavande à l'école

«C'est un produit d'origine contrôlée, nous sommes très fiers de l'avoir obtenu et nous devons continuer à nous améliorer», déclare Jean-François Bouchet, président de l'association.

«C'est un produit d'origine contrôlée, nous sommes très fiers de l'avoir obtenu et nous devons continuer à nous améliorer», déclare Jean-François Bouchet, président de l'association.

Le lavandier à l'école

«C'est un produit d'origine contrôlée, nous sommes très fiers de l'avoir obtenu et nous devons continuer à nous améliorer», déclare Jean-François Bouchet, président de l'association.

«C'est un produit d'origine contrôlée, nous sommes très fiers de l'avoir obtenu et nous devons continuer à nous améliorer», déclare Jean-François Bouchet, président de l'association.

Le lavandier à l'école

«C'est un produit d'origine contrôlée, nous sommes très fiers de l'avoir obtenu et nous devons continuer à nous améliorer», déclare Jean-François Bouchet, président de l'association.

«C'est un produit d'origine contrôlée, nous sommes très fiers de l'avoir obtenu et nous devons continuer à nous améliorer», déclare Jean-François Bouchet, président de l'association.

«C'est un produit d'origine contrôlée, nous sommes très fiers de l'avoir obtenu et nous devons continuer à nous améliorer», déclare Jean-François Bouchet, président de l'association.



L'association l'Institut de France à l'école apprend les secrets de la lavande.