

L'alambic de cette petite commune de Vendée se transmet de père en fils

Alain Prouteau a repris le flambeau de son père et le transmet à son tour à son fils Mickaël. L'activité de bouilleur de cru résiste dans cette petite commune de Vendée.



Mickaël et son père présents jusqu'à la fin du mois sur la plateforme de compostage. ©Journal des Sables

Par [Rédaction Les Sables](#)

Publié le 15 févr. 2026 à 17h52

Depuis le début du mois de février 2026 et jusqu'à sa clôture, **une machine pour le moins singulière** a pris ses quartiers sur la plateforme de compostage, face à l'aire de jeux des Lavandières, à [Grosbreuil](#).

À certaines heures de la journée, de légères vapeurs aux senteurs âcres et fruitées s'en échappent, attirant la curiosité des promeneurs. **Il s'agit**

de l'alambic de l'entreprise Prouteau, installé temporairement pour la campagne de distillation.

Une machine chargée d'histoire

Cette impressionnante machine, âgée de près de 90 ans, est bien connue d'Alain Prouteau, distillateur depuis qu'il a repris le flambeau de son père, en activité dès le milieu des années 1980. L'alambic, racheté à la famille Nicolleau, a été construit en 1937 par la société Charles Coyac, à Nantes.

À lire aussi

« C'est une pièce de musée », un alambic de 1929 a rejoint cette distillerie artisanale de Loire-Atlantique

Malgré quelques fuites et sifflements qui trahissent son âge respectable, la « vieille dame » de plus d'une tonne continue de produire son précieux nectar après un long parcours de quatorze mètres de serpentins.

Une tradition ouverte à tous

« Toutes les personnes intéressées peuvent venir déposer leurs marchandises fermentées pour les faire distiller. Cette personne est alors appelée bouilleur de cru », explique Alain Prouteau. **Une pratique ancestrale qui permet aux particuliers de transformer fruits du verger ou raisins de la vigne en eau-de-vie.**

Un métier qui se raréfie

Mais la tradition se fait plus discrète.

« Le métier se perd. Il ne reste qu'une dizaine d'alambics en Vendée. Les années où la machine tournait à plein régime appartiennent désormais au passé. »

Pour autant, des artisans fidèles continuent de faire vivre ce savoir-faire, attachés à cette pratique patrimoniale.

Une transmission en marche

Aujourd'hui, une nouvelle page s'écrit. **Alain a décidé de passer la main à son fils Mickaël**, qui reprendra l'activité pour les années à venir. Pour l'heure, ce dernier se forme au métier sous l'œil attentif de son père : alimentation de la chaudière en bois fourni par les bouilleurs, contrôle du degré d'alcool, entretien minutieux de [l'alambic](#)... Un apprentissage patient, au chevet de cette machine d'exception, garante d'un héritage familial et d'un savoir-faire toujours vivant.

Avis aux amateurs : Alain et Mickaël Prouteau restent sur place jusqu'à la fin du mois pour perpétuer cette tradition et faire vivre un savoir-faire d'exception.
Téléphone : 06 74 82 01 15.