

## La maison Marie-Louise Tissot <sup>1</sup>



*Outre le vin, Pascal Tissot et sa famille commercialisent de nombreux produits, parmi lesquels du whisky jurassien et le Juramelli. Il nous relate l'origine du nom de leur caveau et les circonstances qui les ont amenés à fabriquer ces produits originaux.*



Ma grand-mère, Marie-Louise Tissot, a été veuve pendant la seconde guerre mondiale, mon père était prisonnier en Allemagne, elle a 'mené l'affaire' toute seule. C'était une « *petite bonne femme mais elle avait du 'peps'* ». Deux choses comptaient pour elle, le travail et la religion (on n'y échappait pas, les dimanches, on y avait droit, il ne fallait pas louper le 'truc'. Au boulot, elle n'arrêtait jamais, elle était incroyable, toujours levée la première !

Quand on a vendu notre société, Michel Tissot et fils (négoce de vin, très florissant), à l'entreprise Henri Maire, les clients nous ont dit : « *c'est pas possible vous ne pouvez pas rester comme ça* ». Ma mère disait : « *il faut rouvrir le caveau, moi je n'ose pas dire aux gens que c'est fermé* ». C'est alors qu'on a redémarré une petite activité avec l'autorisation de la société Henri Maire (on avait gardé tout notre foncier, toutes nos vignes, et cédé les stocks et le commerce).

Lors de la création de cette nouvelle société, j'ai dit : « *là, on va mettre la grand-mère en avant parce qu'on ne voulait pas mettre nos noms à nous. Comme on avait vendu la société, il fallait avoir du respect pour l'acheteur et puis on ne pouvait plus utiliser le nom de mon père* ». On a demandé (à Henri Maire) l'autorisation d'utiliser le nom de ma grand-mère. Alors, on l'a mise à toutes les 'sauces' : elle est présente sur toutes les bouteilles, sur la vodka, on lui a mis une petite chapka, sur le gin un stetson, sur les liqueurs de café, elle est un peu dans les îles, enfin voilà. On la coiffe à la demande !

On ne s'est pas développé beaucoup. Ça nous va bien parce que la distillation nous prend beaucoup de temps, et en plus il faut tenir le caveau, d'autant plus qu'il est ouvert 7 jours/7, toute l'année. C'est pour cela qu'on ne travaille pas avec les grandes surfaces, qu'on ne veut pas mettre le doigt dans l'engrenage et ne pas pouvoir assurer l'approvisionnement.

En plus de la vente de vin, nous avons développé de nouveaux produits <sup>2</sup>

### Le whisky



La production de whisky résulte d'un concours de circonstances. On est assez proche de Bruno Mangin (la Rouget de Lisle). Un jour, ma fille m'avait offert pour mon anniversaire une bouteille de whisky vieilli dans un fût de vin de paille (produit en Bretagne). J'avais trouvé ça intéressant. On en a donc parlé comme ça, à bâtons rompus. Il m'a dit : « *on pourrait bien essayer. Toi tu as les fûts, tu as l'alambic et moi j'ai la bière. Allez hop ! On va faire un whisky un peu caractéristique* ». On s'est lancé. On a fait soixante bouteilles (il y a un peu plus d'une dizaine d'années), ça ne menait pas loin ! Mais c'était très très bon. Il avait soigneusement sélectionné sa bière, on avait fait une distillation de qualité et j'avais

<sup>1</sup> Entretien réalisé par Claudel Guyennot (Association BRES). Texte rédigé d'après les propos de M. Tissot et retravaillé par le comité de lecture de la CCBHS.

<sup>2</sup> Voir le site <http://www.marielouisetissot-levin.com>

choisi un fût à vin de paille bien marqué : ça a été vraiment sensationnel. Des 'fous furieux' de whisky se sont intéressés au produit, ils ont vraiment analysé le 'truc' et on s'est dit : « là, il y a quelque chose ». Et c'est parti comme ça. C'est un produit qui marche bien aujourd'hui.

Maintenant, on travaille avec un E.S.A.T.<sup>1</sup> qui a un atelier brasserie. C'est le côté 'social' qui nous a intéressé. Ils sont situés au centre de la France, ils nous livrent la bière, on distille. On leur fait quelques fûts de whisky pour eux, les accompagnants, les familles.

On le commercialise sur place et sur internet. Les clients recherchent de plus en plus des whiskies français (il ya une dizaine d'années, on était treize et en 2020, on sera sans doute une centaine)<sup>2</sup>

### Le Juramelli

Nous sommes parmi les quatre détenteurs du secret de fabrication. Un curé de Bletterans, l'abbé Perron, avait mis au point cette recette dans les années 1890. En goût, on est très près de la Chartreuse. C'est un peu moins fort en degrés, mais le procédé est le même. Le point de départ de la fabrication consiste en une macération de plantes dans l'alcool à 96,4 degrés. On utilise un alcool neutre (qui n'a pas de goût) de plus de 96 ° (jusqu'à 92 °, on peut détecter l'origine de l'alcool).

Ensuite on fait baisser le degré d'alcool avec un miel local toutes fleurs (les Chartreux rajoutent du sucre) jusqu'à 44 ° pour la liqueur jaune et 48 ° pour la verte.



Mon père avait fait l'acquisition d'une société dans les années soixante. Elle était détenue par un monsieur Cordier, de Pont de Poitte. La commercialisation du Juramelli est très locale dans la mesure où notre production est confidentielle (on est loin des Chartreux). C'est peu connu et on ne fait pas trop de publicité sur le produit parce que ça représente beaucoup de travail : tout est fait manuellement, les temps de macération sont assez longs. C'est compliqué à faire, on serait dans l'incapacité de vendre des milliers de bouteilles ! Mais bon on aime bien...

On vend également sur Internet et on a un petit réseau de revendeurs, souvent des fromageries et des épicerie fines. C'est un bon réseau, les fruitières, parce qu'on a l'avantage d'avoir le comté, et on bénéficie de son aura.

-----

On commercialise également d'autres produits qu'on a développés : un gin assez coté en ce moment, au goût de genièvre et d'agrumes frais, une liqueur à l'orange (l'orange utilisée est très particulière, elle cultivée par un ami espagnol, et a été mise au point par un ingénieur agronome) et de la vodka aromatique, mentholée et citronnée.

D'après le témoignage de Pascal Tissot  
Nevy-sur-Seille  
Novembre 2019

<sup>1</sup> Établissement et Service d'Aide par le Travail. La brasserie La Rouget de Lisle distille et commercialise son propre whisky.

<sup>2</sup> De nombreux sites internet sont dédiés aux whiskies français. On peut notamment consulter le site <http://whisky-francais.com>