



mélanie bigeard-demange, bouilleuse de cru

Rien ne prédestinait Mélanie à devenir distillatrice spécialisée dans l'eau-de-vie de mirabelle de Lorraine. Pourtant, depuis quelques années, elle a fièrement repris le flambeau de la distillerie Maucourt à Marieulles-Vezon et perpétue avec brio une tradition masculine installée ici depuis 1920.

« **T**rouver une activité me permettant d'être sur le terrain, en extérieur, et surtout pas enfermée dans un bureau était pour moi une priorité », annonce sur-le-champ Mélanie, qui, pour cette raison précise, s'était déjà orientée vers un métier peu couru par la gent féminine : celui de géomètre topographe. « Un milieu où les préjugés ne manquent pas : qu'une femme puisse passer son temps en ciré et en bottes par tout temps semblait déranger. Résultat, pas de débouchés pour moi dans cette branche. Après un an de recherche sans succès, l'idée m'est venue de me rapprocher de la distillerie où, depuis mes 18 ans, je travaillais en tant que saisonnière lors des récoltes fruitières. » Mélanie apprend tous les postes, du secrétariat à la mise en bouteille et, en 2009, lorsque l'opportunité de reprendre l'entreprise se présente, elle ne la laisse pas passer. Elle concilie vies professionnelle et

familiale, passant de l'allaitement de son bébé né peu avant le rachat, à l'entretien de douze hectares de vergers, l'organisation des récoltes, les processus de fermentation-distillation et enfin la commercialisation des eaux-de-vie. « L'aide de mes sœurs et de mes parents est primordiale », précise-t-elle avec reconnaissance. Lorsqu'en 2012 elle attend son deuxième enfant, son mari prend un congé sabbatique pour travailler avec elle et la relayer dans les tâches les plus physiques. Car prendre les commandes du tracteur, manipuler les énormes alambics, tout cela fait partie du quotidien de Mélanie ; lorsqu'il est temps de passer à l'étape de la distillation, ils sont sur place à 3 heures du matin pour finir leurs journées vers 18 heures. Horaires atypiques, mais qui lui conviennent car « ils me permettent toutefois d'aménager mon temps par rapport aux enfants ». Elle ne veut claire-

ment pas les négliger. Ce qui ne l'empêche pas de se rendre disponible lors de week-ends d'animations à certaines périodes de l'année, ni d'organiser les très convoitées portes ouvertes, où la distillation a lieu en réel, agrémentée d'explications et de démonstrations. Une implication de chef d'entreprise passionnée, qui privilégie la qualité à la quantité. « Avec 10 000 bouteilles à l'année, nous ne visons pas les grandes surfaces, mais les particuliers, les cavistes, et de grandes tables comme Le Magasin aux vivres à Metz, ou d'autres belles références en région parisienne. » En véritable femme d'affaires, Mélanie a le sens aigu du business, du travail bien fait... et de la famille.

Distillerie Maucourt,
Mélanie Bigeard-Demange,
2 rue des Vignerons 57420 Marieulles-Vezon
Tel. : 03 87 52 80 72
www.distilleriemaucourt.fr