

COLLOQUE

« DISTILLER DE MONDE.

TECHNIQUES, PATRIMOINES ET SOCIÉTÉS »

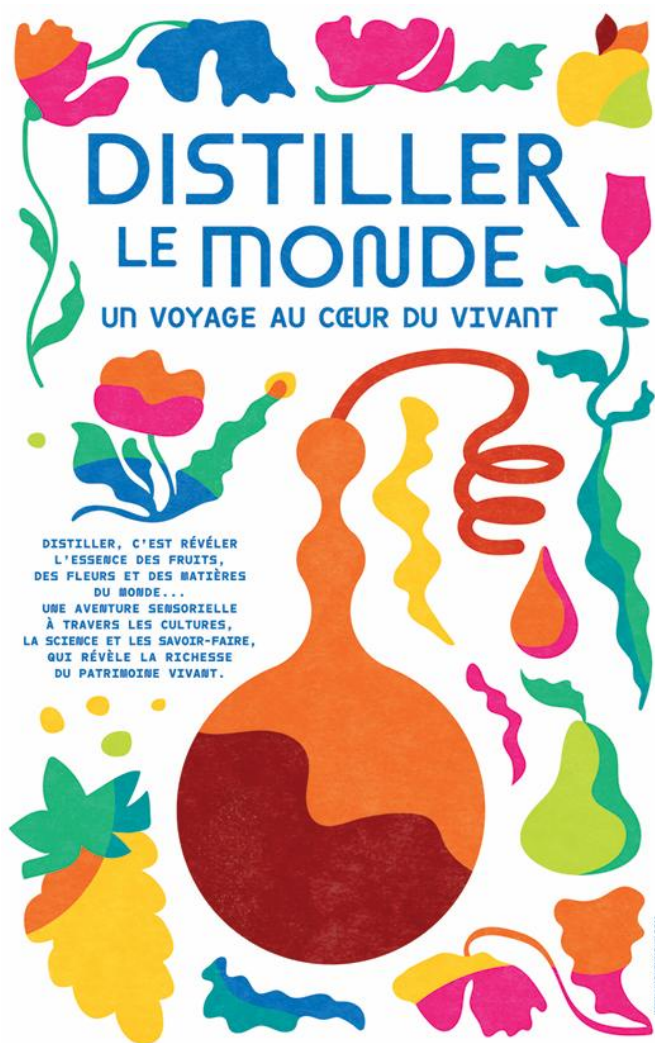
**MARDI 20
ET MERCREDI 21
OCTOBRE 2026**

**HOTEL D'AGGLOMÉRATION
DE GRAND COGNAC**

**SALLE DU CONSEIL
COMMUNAUTAIRE
DE GRAND COGNAC,
ALLEE DE VALDEPENAS**

RÉSERVATIONS
sur www.les-distillateurs-culturels.fr
ou au 05 45 36 03 65

**Colloque organisé par
Grand Cognac Communauté
Agglomération
et l'Association Les savoir-faire
du cognac (ASFC)**



CONTEXTE ET OBJECTIF DU COLLOQUE

À l'occasion de l'exposition « *Distiller le monde, un voyage au cœur du vivant* » présentée dans les musées de Grand Cognac, Grand Cognac agglomération et l'Association « Les savoir-faire du cognac » (ASFC) organisent un colloque consacré aux cultures de la distillation, envisagées dans leurs dimensions historiques, techniques, scientifiques, sociales et patrimoniales.

Longtemps associée à l'alchimie, à la médecine, aux parfums puis aux boissons spiritueuses, la distillation constitue un ensemble de savoir-faire dont les usages n'ont cessé d'évoluer au fil des siècles. Présente sur tous les continents, elle met en jeu des techniques de transformation du vivant, des connaissances empiriques et scientifiques, des gestes spécialisés ainsi que des organisations sociales et économiques profondément ancrées dans les territoires.

La distillation dépasse la seule production d'alcools ou d'essences. Elle révèle une pratique technique qui mobilise la maîtrise du feu, de la vapeur et des matériaux, tout en participant à la construction de patrimoines matériels et immatériels. Le colloque entend prolonger cette réflexion en croisant les approches de l'archéologie, de l'histoire, de l'ethnologie, de l'histoire des sciences et des techniques, de la muséologie, de la géographie, de la chimie, et des patrimoines matériels et immatériels.

Ce colloque s'inscrit également dans le contexte marqué par l'accréditation de l'Association « Les savoir-faire du cognac » en tant qu'organisation non gouvernementale auprès de l'UNESCO, illustrant l'intérêt croissant porté à la sauvegarde des patrimoines culturels immatériels liés aux savoir-faire techniques.

Chercheurs, conservateurs, professionnels du patrimoine, praticiens, étudiants et acteurs des filières concernées sont invités à présenter leurs travaux afin d'éclairer la diversité des cultures de la distillation à travers le monde.

Enfin, ce colloque se positionne en ouverture de l'événement de l'automne, *Le Ban de la Distillation*, qui célèbre, du 23 au 25 octobre, les savoir-faire d'exception de toute une filière. C'est l'opportunité unique de pousser les portes des distilleries et de rencontrer les acteurs économiques, culturels et touristiques qui font rayonner l'art de la distillation.



MARDI 20 OCTOBRE 2026

9h00 - 9h15 : accueil café

9h15 – 9h30 : Discours inaugural : Jérôme Sourisseau, bouilleur de cru et agrégé de Chimie

Session 1 : La distillation, une longue histoire...

9h30 – 9h50 : « La distillation du parfum pendant l'antiquité », Dominique Frère, professeur d'histoire et d'archéologie antiques à l'université de Bretagne, Lorient.

9h50 – 10h10 : « Eau de rose ou raki ? Objets et images techniques de la distillation dans le monde arabe et ottoman depuis al-Kindi (801-873) », Mireille Jacotin, conservateur en chef, responsable du pôle Vie Publique au Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée, Mucem, Marseille.

10h10 -10h30 : « Alchimie et distillation per ascensum dans l'Occident de la fin du Moyen Âge », Nicolas Thomas, Responsable de la Cellule produits et techniques des Mines et de la Métallurgie (C2M), Institut National de Recherches Archéologiques Préventives - Direction scientifique et technique, Laboratoire de médiévistique occidentale de Paris (Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne-CNRS, UMR 8589), Paris.

10h30-10h45 : pause

Session 2 : La distillation en Charente

10h45 – 11h05 : « De l'eau ardente à la bonne eau-de-vie, l'élaboration d'un savoir-faire au pays du cognac » Micaël Belleaubre, docteur en histoire, chargé de cours à l'Université Bordeaux Montaigne, Bordeaux.

11h05 – 11h25 : « Les fabricants d'alambics en Charente XIX^e et XX^e siècle », Catherine Wachs-Genest, directrice, Musées de Cognac et commissaire de l'exposition « Distiller le monde ».

11h25 - 11h45 : « Les fabricants d'alambics (Charente & France) au XXI^{ème} siècle, entre tradition et modernité » Clément Guerin, direction commerciale *Groupe Chalvignac*.

11h45 - 12h00 : échanges avec la salle.

12h00-14h00 : déjeuner.

Session 3 : La distillation en pays de Cognac

14h00 – 14h20 : « La candidature du Cognac à l'UNESCO », Vanessa Ferey, directrice de l'Association des Savoir-faire du cognac, Cognac et commissaire de l'exposition « Distiller le monde ».

14h20 – 14h40 : « De la Haute-Marne à Cognac, l'épopée de la famille Groperrin », Guilhem Groperrin, directeur général, maître de chai et négociant-éleveur de cognac, Maison Cognac Groperrin, Saintes.

14h40 – 15h00 : « La distillation au bois », Sabine de Witasse, Cognac Raison personnelle

15h00 – 15h20 : « Distiller, c'est composer : les savoir-faire du cognac au service de la diversification. » Jean-Sébastien Robicquet, président-fondateur de Maison Villevert (Cîroc Vodka et G'Vine gin de France)

Conclusion

15h20 – 15h40 : « L'alambic entre tradition et innovation : les huiles essentielles se réinventent », Anne-Sylvie Fabiano-Tixier, enseignante-chercheuse, maîtresse de conférences (HDR) en chimie à Avignon Université, Avignon.



MERCREDI 21 OCTOBRE 2026

9h00 - 9h15 : accueil café

Session 4 : La distillation alcoolique et aromatique par-delà Cognac

9h15 - 9h35 : « La distillerie du Palais de la Bénédicte de Fécamp », Sébastien Roncin, responsable des archives et des collections patrimoniales, groupe Bacardi-Martini France, Palais Bénédicte, Fécamp. (en visioconférence)

9h35 - 9h50 : « L'exposition : L'ivresse des sommets. Eaux-de-vie, liqueurs et autres breuvages des Alpes » (2019-2020), Chantal Spiellemacker, Musée dauphinois, Grenoble.

9h50 - 10h10 : « La distillation des plantes à parfum à Grasse », Laure Decomble, responsable scientifique, Musées de Grasse.

10h10 - 10h30 : pause

10h30-10h45 : « Un alambic crétois dans les collections du Mucem », Edouard de Laubrie, responsable du pôle « Agriculture et alimentation » au musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée, Mucem, Marseille.

10h45 -11h00 : « Une distillerie familiale à Legelshurst dans le Bade-Wurtemberg », Markus Herrel, distillateur.

11h00 - 11h20 : « La distillation de la gemme dans le Sud-Ouest, une activité économique phare de la fin du 19^e siècle aux années 1970 », Laetitia Maison-Soulard, chercheur au service du Patrimoine et de l'Inventaire, Région Nouvelle-Aquitaine.

Session 5 : La distillation face aux défis de demain

11h20 - 11h40 : « Les enjeux environnementaux liés à la distillation en Charentes, dont l'empreinte carbone, et travaux en cours pour une distillation plus durable », Vincent Lang, BNIC, Directeur du pôle Technique et Développement Durable (Station Viticole)

11h40 - 12h00 : échanges avec la salle.

12h00-14h00 : déjeuner

14h00 - 15h30 : Visite de l'exposition « *Distiller le monde, un voyage au cœur du vivant* »

VENDREDI 23, SAMEDI 24 ET DIMANCHE 25 OCTOBRE



Prolongez votre expérience et votre réflexion en participant au Ban de la Distillation.

Durant tout le week-end offrez-vous un voyage sensoriel à la découverte de ce qui fait la singularité du territoire.



**Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France**
connaître, pratiquer, transmettre



Une expérience cognaçaise qui éveille les sens !

Le Ban de la Distillation met en lumière la distillation charentaise à travers les savoir-faire des producteurs, l'engagement des acteurs du territoire et des filières viticoles (Cognac, Pineau des Charentes, etc...).

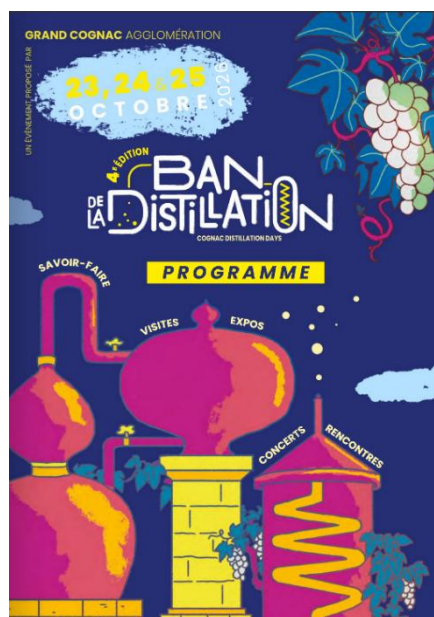
Pour sa 4^e édition, le Ban de la Distillation s'étend sur trois jours et propose un programme riche, modulable et surprenant. Rencontres inattendues, moments de partage et découvertes insolites viendront tisser des liens entre les producteurs et le public.

Concerts, spectacles, conférences, rencontres, expositions, circuits de visite seront ouvertes au plus grand nombre avec une majorité d'événements gratuits.

Découvrez le programme de cet événement incontournable de l'automne qui célèbre des savoir-faire d'exception.



Une soixantaine de partenaires engagés



Depuis 4 ans, de nombreux partenaires sont mobilisés pour partager leur passion à tous les publics, faire découvrir leur métier et faire vivre des émotions autour de l'univers de la distillation. Cette année, 25 nouveaux acteurs participent à cette édition et ont rejoint l'aventure.

En 2026 :

- ◆ **60 acteurs** du territoire mobilisés ;
- ◆ **80 expériences** différentes ;
- ◆ **+ de 10 000 places** sur réservation

Afin de vous assurer les meilleures conditions d'accueil, ces rendez-vous seront accessibles uniquement sur réservation.

Programme et réservation

