

Le principe actif de l'alambic :

Distiller, c'est rechercher la substance essentielle d'un « produit » initial telles que les fleurs, plantes aromatiques ou encore les fruits.

C'est vers le 3^{ème} siècle après JC que l'on retrouve des écrits sur les alambics mais ce sont surtout les Maures qui diffusèrent la pratique de la distillation : les premiers alambics servaient à fabriquer le fard à paupière connu sous le nom de Khôl ; quand ils commencèrent à distiller le vin, ils rajoutèrent la particule « al » ce qui donna « Al khôl » traduit par « la chose subtile ».

La distillation a pour objet de faire d'abord dégager à l'état de vapeur la substance odorante incorporée dans la matière végétale, puis de la faire repasser à l'état liquide pour la recueillir. L'appareil employé à la distillation se compose d'une chaudière en cuivre dans laquelle on place les ingrédients. Cette chaudière est surmontée d'un chapiteau qui se continue par un col de cygne par lequel se dégagent les vapeurs. Le col de cygne se prolonge par un serpentín qui lui, est immergé : c'est le système de refroidissement ; Enfin, l'extrémité inférieure s'ouvre par l'extérieur pour y recueillir la substance condensée.



Les essenciers se trouvant difficilement dans le commerce, il a fallu le fabriquer moi-même : découpage, martelage et soudures à partir d'une vieille bassine à confiture (en cuivre) et adaptation d'un haut de bouteille en verre ainsi que d'un tube à essai, chauffés à 150° pour donner la forme au verre, le tout est scellé avec un fer à souder.

