

LE GÉNÉPI, UNE EAU-DE-VIE QUI REVIENT À LA MODE

Alcool typique et très typé, le génépi ne laisse personne indifférent. Même si sa plante est protégée dans les Alpes et si sa culture reste très limitée, il fait un carton en Valais.

— CLAUDE-ALAIN ZUFFEREY

Ah, le génépi! La réputation de cet alcool le précède. Et pour cause, un dicton dit «qu'il fait du bien à madame quand monsieur le boit». Tout un programme. Même si ses vertus digestives sont plus avérées que son côté aphrodisiaque, son mythe reste entier. Il est encore renforcé par la rareté de cette plante protégée. L'image de l'alambic au fond de la grange et d'une distillation sous le coude – à l'ancienne – lui confère également un petit côté rebelle. «La cote de popularité de cette eau-de-vie remonte en flèche depuis une dizaine d'années. Il n'est pas rare de voir la nouvelle génération commander du génépi après un repas. Ce produit de niche est devenu tendance», relève Fabrice Haenni, directeur de la maison Morand, qui a repris les Herbes du Grand-Saint-Bernard en 2015.

Mais au-delà de ce côté romanesque, la culture du génépi n'est pas une mince affaire. «La plante produit peu. Nous n'avons pas encore de variétés qui assurent un rendement constant au mètre carré. La culture doit respecter des règles de rotation, afin d'éviter maladies et ravageurs», explique

Pascal Tornay, collaborateur agro-technique auprès du service de l'agriculture, qui à ce titre conseille les producteurs valaisans de plantes aromatiques et médicinales.

UN PRODUIT AU CARACTÈRE 100% VALAISAN

Ces inconvénients n'ont pas empêché Gaston Haenni, le papa de Fabrice, ancien propriétaire des Herbes du Grand-Saint-Bernard, de se lancer dans l'aventure. En 2003, il a créé une eau-de-vie de génépi 100% valaisanne. Son produit a plu, à tel point qu'il a reçu le Prix d'innovation agricole suisse. Mais pourquoi avoir décidé de produire du génépi? «J'étais en relation avec la station fédérale de recherches en production végétale Agroscope de Changins, par son centre des Fougères, à Conthey. J'ai appris qu'ils avaient développé un génépi "RAC 12" pauvre en thuyone, une substance qui doit être contenue dans certaines limites. Je me suis dit qu'on allait tenter le coup. Proposer un alcool allait bien dans la lignée de nos produits du Saint-Bernard: les Alpes, les plantes, les saint-bernards, les tonneaux. Un alcool typique.»



Agroscope IPV, Conthey



À SAVOIR

ESPÈCE PROTÉGÉE, CUEILLETTE INTERDITE

Le génépi est très menacé et protégé en Suisse. Il ne peut donc pas être ramassé dans la nature, en tous lieux et en toutes périodes. Une législation identique s'applique en Italie. En France, seul le génépi laineux est protégé, dans la région des Alpes. Cette interdiction a été promulguée en raison de la rareté de cette plante pionnière à l'état sauvage. Elle a beaucoup souffert de la cueillette. Un seul récolteur peu consciencieux peut détruire une station tout entière en récoltant tous les plans ou en les arrachant.



Près de 8 000 semis de génépi blanc ont été préparés dans les locaux de Biojardins, à Fully. Agroscope IPV, Conthey



Culture

UNE PLANTE DES PLUS CAPRICIEUSES

Dès 1989, le centre de recherche de Conthey, antenne de l'Institut des sciences en production végétale Agroscope s'est lancé dans la domestication du génépi. Parmi les quatre sortes qui se trouvent en Valais, c'est le génépi blanc qui s'est imposé lors de la période de sélection. Le but était de produire une plante riche en arômes et pauvre en thuyone, substance neurotoxique, qui est à la base de l'absinthe. Il fallait également qu'elle résiste aux maladies. *«Cela a pris une dizaine d'années. C'est un cycle relativement normal pour domestiquer une espèce. À titre de comparaison, les plantes potagères se sont développées sur des centaines d'années»*, explique Claude-Alain Carron, spécialiste des plantes médicinales et aromatiques à l'Agroscope de Conthey. Actuellement, moins d'une dizaine d'ares de génépi sont cultivées en Valais. Les meilleurs résultats ont été enregistrés du côté de Liddes. D'autres cultures, sont également localisées en dessus de Fully ou dans le Val d'Hérens. *«Nous avons déjà préparé 8 000 plans supplémentaires. Nous souhaitons doubler les surfaces cultivées dans les années à venir»*, poursuit Claude-Alain Carron. La demande de génépi est forte pour la confection d'eau-de-vie, mais également dans le secteur des cosmétiques.

INFOS PRATIQUES

En plaine, il est quasiment inutile de planter du génépi. Alors sur votre balcon... Si vous souhaitez tout de même tenter l'expérience, il y a une chose à savoir: la plante ne produit en plein que la deuxième année.



Le génépi sauvage a beaucoup souffert de la cuillette, désormais interdite. Agroscope IPV, Conthey

Bruno Vocat, de la société Morand, qui a repris la production du génépi Grand-Saint-Bernard. Robert Hofer

- ooo Gaston Haenni ne souhaitait pas proposer n'importe quel génépi. Il voulait avoir un produit 100% local. «On s'est dit que nous allions faire notre génépi avec du vin. L'idée d'utiliser des restes de vin, lie et marc, pour la macération était excellente.»

MACÉRATION D'UN MOIS DANS DU CHASSELAS

La plante séchée est donc macérée dans du chasselas. Elle est introduite dans le moût peu après le départ en fermentation. Durée du processus: un mois. Puis, place à une distillation lente pour arriver à une eau-de-vie titrant 50 degrés. Dans un deuxième temps, trois à quatre kilos de fleurs séchées vont reposer un mois dans cette eau-de-vie pour lui donner sa couleur. Après filtration, le liquide est ramené à 42 degrés par adjonction d'eau distillée.

Aujourd'hui, la recette a évolué. Depuis quelques années, la fabrication du génépi Grand-Saint-Bernard a été confiée à la distillerie Morand. «On reconnaît très bien le génépi issu du vin. Cela lui confère vraiment un goût particulier. Notre but est de pouvoir proposer un produit identique d'année en année: non seulement par le goût, mais également en termes de quantité. Notre alcoolat peut être conservé. Lorsqu'il repose, de jolis arômes apparaissent. Donc, même en cas de récoltes moins abondantes, nous sommes prêts», commente Bruno Vocat, responsable de la production de la société Morand. Pour commercialiser 600 litres de génépi, il faut 1 800 litres de vin et 13 à 14 kilos de génépi séché. À noter que la production valaisanne totale de génépi séché ne dépasse pas les 100 kilos par an. Chez Morand, une liqueur de génépi à 25 degrés est également proposée, pour plaire aux palais féminins. «Nous sommes capables de fabriquer une gamme très différente. Faire le produit, ce n'est pas un problème. Le faire découvrir et acheter, c'est une autre histoire», poursuit Bruno Vocat. Une réflexion est même en cours pour développer des glaces.

TOTALEMENT INCONNU EN SUISSE ALÉMANIQUE

Mais le génépi reste un produit de niche. Son marché est confiné au «triangle de l'amitié»: vallée d'Aoste, Alpes françaises et Valais. Le génépi est totalement inconnu en Suisse alémanique. Cette partie des Alpes n'en consomme pas du tout. Il ne



Le génépi valaisan s'exporte encore peu, à part à l'unité dans les valises des touristes. Robert Hofer

Notre but est de pouvoir proposer un produit identique d'année en année: non seulement par le goût, mais également en termes de quantité. BRUNO VOCAT, DE LA SOCIÉTÉ MORAND

reste donc plus aux Valaisans qu'à exporter leur savoir-faire. C'est en cours, puisque les touristes qui viennent skier dans les Alpes ramènent de plus en plus souvent chez eux une bouteille de génépi. «Nous en écoulons beaucoup à l'aéroport de Genève, où nous sommes présents tant chez Caviar House que dans les magasins détaxés», poursuit Fabrice Haenni. Mais pour Daniel Guinnard, un consom-

mateur averti de génépi, grand défenseur de la cause, «il faudrait que les restaurateurs valaisans mettent en avant ce produit. Lorsque tu vas dans la vallée d'Aoste, le patron te pose la bouteille de génépi sur la table à l'heure des cafés. En Valais, bon nombre d'établissements ne l'ont même pas à la carte». Il y aurait donc encore des progrès à effectuer de ce côté-là. Même si le génépi n'a jamais été aussi en vogue qu'aujourd'hui. o



Génépi voyageur

En juin dernier, Daniel Guinnard a parcouru la mythique Route 66 à travers les USA. Sa bouteille de génépi valaisan était de l'aventure... DR

Parole de consommateur **DANIEL GUINNARD**, DIRECTEUR D'AGENCE IMMOBILIÈRE

«JAMAIS SANS MA BOUTEILLE!»

Lorsque l'on parle génépi, pas de place pour les compromis: on aime ou on déteste son goût si particulier. Daniel Guinnard, lui, il est fan absolu. «Je l'ai découvert il y a une dizaine d'années. Ma devise est désormais: jamais sans!» À tel point que le directeur de l'agence immobilière Guinnard, à Verbier, n'hésite pas à prendre une bouteille de génépi en vacances. «J'en bois très rarement à la maison et surtout jamais en quatrième vitesse. Le génépi, ça se savoure. Je laisse donc ça pour des occasions festives, des moments exceptionnels. Les vacances s'y prêtent bien.»

Il arrive souvent que lorsque nous ramenons de l'étranger un alcool local, le ressenti ne soit plus du tout le même que lorsque nous l'avons consommé sur place... «C'est normal, ça vaut aussi pour le sens inverse. Le contexte, l'environnement

conditionnent totalement une dégustation, explique Daniel Guinnard. Lors de mon dernier voyage aux États-Unis, j'avais pris ma réserve personnelle. Le souvenir du génépi consommé au Grand Canyon n'a rien avoir avec celui bu, par exemple, au sommet du Catogne.» Mais le Valaisan a également eu des «bugs» de génépi: cette fois-là sans sa bouteille, il a tenté de commander un génépi au milieu du quartier de Temple Bar à Dublin. Eh bien, au pays de la Guinness, il a dû se contenter de boire... de la Guinness.

INFOS PRATIQUES

Il n'existe pas une seule manière de boire du génépi. Mais il y a un point sur lequel les amateurs de cet eau-de-vie se rejoignent: il faut la boire fraîche, voire très fraîche. C'est de cette manière que les saveurs ressortent le mieux.

PUBLICITÉ

vrai
Découvrez le ~~nouveau~~
visage du commerce de
Proximité



Sébastien Bruchez
Fondateur d'Edelweiss Market



of courses

suivez-nous et inscrivez-vous à la newsletter sur edelweissmarket.ch