

LES LIQUEURS

HISTORIQUE

En 1981 commençait à **ABRIES EN QUEYRAS**, au hameau du **ROUX** à 1750 mètres d'altitude, la fabrication des liqueurs du Plantivore. Nous avons bien dit "PLANTIVORE", en effet si vous connaissiez **LES CARNIVORES, LES HERBIVORES, LES PLANTIGRADES**, le mot "PLANTIVORE" lui vous est probablement méconnu.

De tout temps pourtant, l'être humain a ramassé et a utilisé des plantes, soit comme condiment, soit pour se soigner, alors pourquoi ne serait-il pas justement un Plantivore, pour le distinguer des animaux qui sont des herbivores, lui qui pourrait ne pas descendre directement des singes! sauf peut-être pour cueillir les fleurs des arbres?



Car bien que nous pensions presque toujours aux fleurs des champs, et des jardins, tous les arbres ont des fleurs, allant de la tête d'épingle rouge rubis du chêne ou du noisetier, à la grappe fleurie du marronnier blanc ou rouge, où la fleur vierge est saupoudrée de jaune et vire au rose dès sa pollinisation par un insecte.



LA FABRICATION DES LIQUEURS.

Donc depuis 1983, ces divins breuvages sont fabriqués en plein coeur du **PARC REGIONAL DU QUEYRAS**, dans les Alpes de lumière, dans l'un de ces 8 villages haut perchés, dont le plus célèbre **SAINT VERAN**, à 2044 mètres d'altitude, a pour devise

" le village où les coqs picorent les étoiles", il est en effet le plus haut village d'Europe.



Les habitants sont encore des cueilleurs et préparent, dans chaque famille, ces liqueurs de montagne qui servent à la convivialité, au maintien du patrimoine, et au respect de la tradition, ce qui en montagne n'est pas un vain mot.

Le respect de l'environnement naturel est un gage de reconnaissance envers la nature qui nous englobe. Puis vient le temps de l'alchimie des mélanges et la découverte des arômes, subtile interaction de l'homme et du végétal.



Le goût final, la couleur sont ceux de la plante originelle, sans adjonction de colorant, ni autre substance végétale.

D'une époque à l'autre, vous trouverez peut-être un goût ou une couleur différente, nous le revendiquons car c'est l'apanage du produit artisanal, où l'humeur de l'artisan, les caractéristiques de la plante, le terroir de cueillette ont encore leur mot à dire.

Goûter un de nos produits, c'est tenter d'emporter avec vous l'esprit de notre nature.

Revenir en chercher, c'est prouver que vous l'avez trouvé ou que nous avons réussi à maintenir la tradition.

C'est tout cela qui fait la passion de l'artisan.