

**Il est effectivement difficile de séjourner dans les Alpes sans rencontrer le GENEPI...**

**à la devanture des marchands de produits locaux, épiceries, boulangeries, et ce, dans des flacons aux formes variées et aux étiquettes flatteuses.**

**Dans une optique moins marchande le génépi participe de façon importante au rapport social entre individu, signe de convivialité, il sera offert aux amis que l'on reçoit, à l'étranger que l'on accueille; suivant l'heure, les circonstances, la personne, ce sera la liqueur versée avec précaution ou l'infusion odorante et fumante... à un degré plus avancé d'intimité on saura que c'est la recette de grand'mère, ou le tour de main de l'oncle Pierre; mais il sera toujours déplacé de demander la recette ou le tour de main. Le secret sera partiellement révélé qu'après ( peut-être) une longue fréquentation.**

**Quant aux endroits où l'on cueille le génépi ou y aller relève quasiment du "rite d'initiation "car.. c'est là haut... par là..! sur la crête ( cette dernière faisant 5 kms de longueur et culmine à 3000 m)**

**Le génépi, plante discrète, comme l'edelweiss, est symbole de pureté et d'inaccessibilité; est- ce pour cela que les montagnards lui attribuent tant de vertus médicinales et aussi tant de pouvoirs abusifs? J-J Rousseau en est le témoin naïf, lorsqu'il assiste à la mort de Claude Anet, l'excellent ami de Madame de Warens. Anet avait contracté une pleurésie à la suite de ses courses en montagne, et comme le dit Roques en 1837, dans son traité des plantes usuelles ( IIp.377)... le pauvre herboriste fut victime de ses petites connaissances en botanique médicinale et des préjugés de ses amis, qui croyaient pouvoir guérir une inflammation violente avec un remède incendiaire. On voulait faire suer le malade et on l'étouffa (Confessions, 1ère partie, livreV).**

**Le génépi fut prisé au plus haut niveau dès le Moyen-Age un médecin herboriste de Savoie, Benoît Voysin né en 1686, l'employait de préférence dans ses mélanges. Son nom, d'origine Ligure semble -t-il, est évoqué pour les premières fois dans les écrits par A.Chevalier et A.Richard en 1827 dans le dictionnaire des drogues, comme une sorte de panacée universelle pour les paysans, contre la fluxion de poitrine.**

**On le croit toujours des Alpes, mais sa répartition va des Pyrénées à l'Oural, il me semble que l'on en a aperçu sur les montagnes chinoises il y a moins de 2 années.**

**Mais qu'est le GENEPI réellement ?**

**Il représente dans les Alpes les armoises naines aromatiques d'altitude et, la liqueur traditionnelle faite normalement à partir de ces plantes (Artémisia génépi). Les arômes sont différents suivant la variété utilisée ou le type de fabrication retenu.**

**-Macération (comme à la maison).**

**-Distillation, procédé classique en liquoristerie mais qui pour ma part modifie les arômes et nécessite souvent l'utilisation de colorants naturels ou pas, car le résultat d'une distillation est toujours la couleur blanche ce qui est parfait pour les alcools "dit blanc" réalisés à partir de fruits, mais moins intéressants pour les liqueurs de plantes. Il existe donc une trilogie de plantes qui seules doivent porter le nom de génépi :**

**Artémisa génépi Weber dit génépi noir** il ne vit qu'en haute altitude de préférence dans les moraines, les pierriers fins, les pelouses rocailleuses, soit entre 2000 m et 3400 m. Son parfum est suave de grande qualité et parfois surprise, âcre et camphré.

**Artémisa umbelliformis, mutellina, A; laxa dit génépi blanc** la seule variété actuellement acclimatée à la culture, il fréquente les mêmes lieux que le génépi noir. Son parfum est lourd, capiteux, légèrement moins raffiné que le précédent.

**Artémisia glacialis dit génépi jaune** ou des glaciers. Son parfum est plus discret, mais très intéressant en mélange.

Comme liquoriste nous essayons d'être, comme le parfumeur, lié aux odeurs et aux goûts. Notre rôle est de préparer le mélange le plus subtil et le plus harmonieux à votre palais; c'est « notre tour de main. »

Privilégiez toujours un achat qui fait référence, dans les ingrédients, au génépi ou extrémités fleuries de génépi, plutôt qu'à "plantes aromatiques", car il n'y a dans un cas que des fleurs de génépi et dans l'autre des fleurs de génépi et d'autres plantes aromatiques. Le produit est probablement excellent mais il devrait porter un nom commercial autre que génépi, pour une facilité de choix du consommateur.

Malheureusement encore pas de règle à ce jour.

Rappelons nous qu'actuellement ces variétés sont protégées et que leur cueillette est très réglementée, encore plus pour nous qui travaillons avec des autorisations préfectorales. Pour vous, marcheurs ou randonneurs, pensez que votre tolérance de ramassage est faible, (votre main) ne gâchez pas votre promenade. N'arrachez pas de pieds.

Nous serons heureux de le retrouver l'an prochain.



## **L'HYSOPE**

*Hysopus officinalis*

Connue des anciennes civilisations, l'hysope ou encore "hyssope" est mentionnée dans l'ancien testament : le livre du roi Salomon, mais aussi dans la bible qui cite l'hysope comme étant l' herbe sacrée des hébreux (ezob) à l'honneur dans les cérémonies religieuses où on l'utilisait pour se purifier. Encore aujourd'hui dans le "miserere" des chrétiens, on trouve : " Asperge- moi ; Seigneur, avec l'hysope . Tu me laveras, et, plus que la neige, je deviendrai blanc!"

C'est une des herbes dites de la Saint Jean, de la famille des labiacées, originaire de l'Orient, elle s'est acclimatée ensuite dans tout le bassin méditerranéen . Elle tire son nom du grec *hyssopos* : herbe à la bonne odeur; c'est une plante aromatique qui s'est parfaitement acclimatée en altitude jusqu'à 1800m et qui, à l'état sauvage où nous la ramassons dans les collines arides et les terrains rocaillieux, a un parfum et une couleur exceptionnels.

C'est au Moyen- Age que l'on commença à la cultiver dans les jardins d'aromatiques afin qu'elle participe comme condiment des viandes et des pâtés. Actuellement son intérêt en cuisine est très limité toutefois elle est utilisée par de grands chefs . Sainte Hildegarde dit qu'elle est bonne pour les enrrouements, les maux de tête et de dents ; l'école italienne de Salerne en fait une référence en précisant ses propriétés médicinales pour les ennuis pulmonaires ; aujourd'hui sa commercialisation est réglementée pour les usages médicaux.

En liqueur son parfum et son goût spécifique font toujours merveille auprès des amateurs désireux de découvrir.

## **LA GRANDE GENTIANE**

*Gentiana Lutéa*



A l'instar de tous les organismes vivants, les plantes peuvent être considérées comme de formidables usines chimiques. En effet, ce ne sont pas moins de centaines, voire de milliers, de composés différents qui sont synthétisés dans les divers organes d'une seule et même plante pour en assurer sa défense, sa reproduction, ou son développement. La famille des gentianacées ne fait pas exception à cette diversité chimique.

Les liquoristes de tous temps se sont intéressés aux pouvoirs des principes amers. C'est à travers la racine des gentianes qu'ils ont réussi à aider l'estomac paresseux, paresseux de notre mode de vie moderne, de la perte de la perception du goût amer de notre alimentation. C'est pourquoi il est nécessaire de maintenir la tradition du travail de la gentiane soit en macération soit sous forme d'eau de vie qui reste très présente dans

**l'arc Jurassien Français, Suisse, et dans les préalpes Autrichienne Allemandes et Italiennes.**

**Comme la peine du "Gençanaire" est presque la même pour une petite ou une grosse racine de trois kilos, il choisira les plus volumineuses, soit celles de 15 à 20 ans, car notre amie peut vivre et se développer durant 50 voire 60 ans, sa protection doit donc être assurée lors du ramassage à l'état sauvage et les plants de moins de 10 ans doivent rester en l'état pour au moins permettre une floraison et assurer la reproduction naturelle ou la semi-culture par la plantation des graines par l'homme dans un endroit favorable que la plante a choisie. Pour en protéger l'espèce, l'homme a entrepris depuis 20ans, de la mettre en culture, ce qu'il arrive à maîtriser de la Finlande à la France, cependant, comme pour le vin, les mesures effectuées en laboratoire laissent encore la part belle à la plante sauvage, au terroir et au savoir faire de l'homme.**