

SUCCESS STORY Les produits dérivés autour de l'étoile des neiges foisonnent

L'edelweiss, c'est tendance!

INNOVATEURS Véronique Mermoud, de la société Abricool, commercialise une liqueur à base d'étoile des neiges qu'Alexandre Sacerdoti (à g.), directeur des Chocolats Villars, utilise dans certaines de ses préparations, et que Charles-Albert Fellay (à dr.), du Restaurant de La Tsâna, incorpore à sa fondue.



BRUSON (VS) La fleur la plus connue des Alpes suisses est en passe d'abandonner son rôle de symbole helvétique protégé pour se décliner dans de multiples produits

Texte: Melina Sargenti
Photos: Isabelle Favre

Selon la légende, l'edelweiss viendrait des larmes qu'une Madone de la montagne versait sur le sort des montagnards qui mouraient en voulant la rejoindre. Aujourd'hui, même si la plupart de ses 41 espèces poussent dans l'Himalaya, l'étoile des neiges est l'un des symboles les plus forts de la Suisse à l'étranger. Mais ce mythe est en passe d'être dépoussiéré. Depuis quelques années, en effet, l'industrie s'intéresse à l'edelweiss, plus seulement pour sa valeur symbolique mais aussi pour ses qualités gustatives et curatives.

Mais comment développer des produits à base de la fleur alpine alors que celle-ci est interdite à la

cueillette? L'Institut fédéral de recherche agronomique de Conthey (VS) a trouvé la solution au problème en travaillant sur des cultures domestiquées bio d'edelweiss. «Aujourd'hui il existe 2000 à 3000 mètres carrés de champs d'edelweiss en Suisse, explique Christoph Carlen, de la Station de recherche des Fougères, à Conthey. Mais nous travaillons en flux tendu. Si plus d'entreprises nous en commandaient, nous pourrions produire beaucoup plus sans problème.» Vendue entre 60 et 80 francs le kilo de fleurs sèches, l'étoile des neiges intéresse de plus en plus d'entreprises.

Premières à tenter de transformer l'edelweiss, les lignes cosmétiques qui se sont intéressées au pouvoir antioxydant de cette fleur pour des crèmes solaires.

Mais depuis l'an dernier, ce sont les qualités gustatives de l'étoile des neiges qui sont mises en avant. Tout ça grâce aux efforts conjugués d'un pharmacien, Christian Borel-Jaquet, et d'un spécialiste des spiritueux, Stéphane Keller. Les deux hommes ont eu l'idée de créer une

«Il existe aujourd'hui 2000 à 3000 mètres carrés de cultures domestiquées bio d'edelweiss en Suisse»

Christoph Carlen, de la station de recherche des Fougères

liqueur à base d'edelweiss, l'Édel'Eis. «Nous avons essayé de faire de l'eau-de-vie, raconte Stéphane Keller. Mais le résultat n'était pas très bon.» Aujourd'hui c'est la maison Abricool à Fully qui produit la liqueur. «Elle peut être servie en digestif comme une gentiane mais aussi être mélangée avec de l'eau ou du tonique pour un cocktail», explique Véronique Mermoud, sa directrice.

Et depuis la création de cette liqueur, plusieurs produits dérivés ont fleuri. Charles-Albert Fellay, du restaurant de la Tsâna, au Châble, a commencé à flamber certaines



BONNE À TOUT FAIRE
L'edelweiss est aujourd'hui prisée non seulement pour ses vertus curatives, mais également pour sa saveur.

viandes avec ou à la faire rentrer dans la composition de sa fondue. «Parfois les gens pensent qu'il y a des morceaux de fleurs dans le fromage.» Et dernièrement les prestigieux chocolats Villars ont commencé à commercialiser des chocolats à l'edelweiss. Et il paraît que ça marche du tonnerre. L'edelweiss, c'est vraiment tendance!

SITES INTERNET
www.louis-auguste.ch
www.latsana.ch
www.abricool.ch