L'aspérule odorante devient spiritueux

Le domaine des Portes-du-Soleil s'est offert son eau-de-vie, le Dzé. Histoire d'une production artisanale, de Champéry à Fully.

Agnès Gex-Collet, herboriste avertie et restauratrice à Champéry, cueille souvent l'aspérule odorante.

Le Dzé, une eau-de-vie qui séduit les hôtes du val d'Illiez.

Véronique Mermoud, patronne de la maison Abricool SA, produit le spiritueux en faisant macérer de l'aspérule fraîche dans une eau-de-vie tenue secrète.

La mise en bouteilles est l'affaire de Jean-Renaud Mermoud, fils de Véronique. Reste à coller les étiquettes, une à une, sur les flacons de Dzé.

PATRICK MONAY TEXTES
MARC-ANDRÉ MARMILLOD PHOTOS

«Nous voulions fédérer les restaurateurs des Portes-du-Soleil autour d'un produit commun. J'ai eu l'idée d'utiliser l'aspérule odorante, qui pousse en abondance ici, pour en faire une eau-de-vie locale.» Dans un sous-bois de Champéry, Agnès Gex-Collet désigne une petite plante à fleurs blanches *(Galium odoratum)*, dont les feuilles ovales sont disposées en étages. Au premier abord, celle qu'on appelle aussi «petit muguet» porte mal son nom, puisqu'elle est inodore. «Mais, une fois coupée, elle développe un parfum vanillé», explique la Valaisanne, herboriste avertie et cueilleuse infatigable.

Ainsi est né le Dzé, le spiritueux du domaine skiable franco-suisse. Un slogan malicieux le qualifie de «petit remontant pour descendre les pistes». Car *avoir le dzé*, en patois du val d'Illiez, signifie avoir la pêche, tenir la forme. Le plein d'énergie, quoi!

Au nez, l'impression est puissante, herbacée. En bouche, ce digestif révèle un petit goût de noisette et une pointe d'amertume. «On peut aussi très bien s'en servir pour agrémenter certains desserts», témoigne Agnès Gex-Collet, qui tient avec son mari, Philippe, un restaurant sur les hauts de Champéry.

«Un gros boulot»

Mais comment passe-t-on de la plante au flacon? Il s'agit tout d'abord d'en ramasser en grande quantité, en mai ou en juin. «Lors de la deuxième récolte, nous étions huit, se souvient Agnès Gex-Collet. Nous avons cueilli 16 kilos d'aspérule en deux jours.» Ensuite, direction Fully, chez Abricool SA. La patronne, Véronique Mermoud, réceptionne les plantes fraîchement coupées, les trie et les nettoie sans attendre. «C'est un gros boulot», confie cette productrice de spiritueux et de liqueurs haut de gamme.

Deuxième étape: la macération. L'aspérule est plongée dans des fûts de plastique contenant une eau-de-vie de base, distillée à Charrat. Laquelle? On n'en saura rien, Véronique Mermoud gardant jalousement ses secrets de fabrication. «Mais j'ai été séduite par cette plante et ses arômes complexes. C'est pour cela que j'ai accepté de participer à ce projet.» Pas moins de onze essais ont été nécessaires, dès 2006. Parmi les trois propositions finales, le Comité des restaurateurs des Portes-du-Soleil a opté pour la version non liqueuse. Aucun ajout de sucre donc.

Double filtration

Durant la macération, Véronique Mermoud goûte chaque jour le résultat. «C'est indispensable, car l'aspérule est plus ou moins parfumée d'une année à l'autre. Je vérifie aussi la teneur alcoolique, qui doit être de 38,5 degrés au final. Au besoin, j'ajoute un peu d'eau pure.»

Au bout d'une à trois semaines, place à la filtration. Avec une simple passoire, tout d'abord. Le liquide passe ensuite une ou deux nuits dans un entrepôt frigorifique, après quoi il est filtré à travers un système de plaques stériles, à une température comprise entre 0 et 9 degrés. «On obtient de cette façon un produit limpide», indique la spécialiste valaisanne, très fière de la couleur caramel du Dzé.

Il ne reste alors plus qu'à procéder à la mise en bouteilles. C'est l'affaire de Jean-Renaud, fils de Véronique, vigneron et œnologue de profession. Un à un, le jeune homme remplit les flacons et les bouchonne. Avant de passer le relais à sa mère pour l'ultime étape: l'étiquetage.

Là encore, l'artisanat est de rigueur. Comme toutes les étiquettes d'Abricool – Véronique Mermoud produit une trentaine d'eaux-de-vie et de liqueurs –, celle du Dzé est l'œuvre d'une amie artiste, Florence Vouilloz. Qui a bien sûr choisi de peindre l'aspérule et ses jolies fleurs blanches. ■

Le Maitrank, un cousin du Nord

Peu utilisée en Suisse romande, l'aspérule odorante livre ses vertus depuis des siècles dans l'est de la France, en Belgique et au Luxembourg, notamment. Une boisson saisonnière, le Maitrank, y est fabriquée en faisant macérer des inflorescences d'aspérule odorante dans du vin blanc de Moselle. On y ajoute du sucre, des oranges en tranches et du cognac, voire – selon certaines recettes – une rasade de genièvre vieux et quelques bâtons de cannelle.
La région d'Arlon, en Belgique, a fait du Maitrank sa spécialité numéro un. Une fête annuelle lui est dédiée, l'avant-dernier week-end du mois de mai.

OÙ EN TROUVER?

Portes-du-Soleil Plusieurs établissements du domaine franco-suisse proposent le Dzé à leurs clients. A déguster, notamment, au restaurant Chez Coquoz, à Planachaux, au-dessus de Champéry (accès possible par le téléphérique). La carte recèle d'autres spécialités à base d'aspérule, dont un magret de canard et un sorbet. ➜ *Tél. 024 479 12 55*

Troistorrents (VS) Magasin de produits du terroir La Cavagne, au bord de la route cantonale Monthey-Champéry.
➜ *Tél. 024 477 35 40. **www.lacavagne.ch***

Fully (VS) Abricool SA, Fully (par l'autoroute A9, sortie Saxon).
Prix: 40 fr. le flacon de 37,5 cl.
➜ *Tél. 027 744 24 56. **www.abricool.ch***