AVEC ALIGRO
BIENVENUE A TOUS LES GOURMANDS

Le Dzé est un produit franco-suisse. Pierre Richard, restaurateur à Morzine, le déguste en compagnie de Véronique Mermoud (Abricool), à gauche et d'Agnès Gex-Collet, à droite. LE NOUVELLISTE

«Dzé» si bon...

TOURISME Le Dzé, ou quand les Portes du Soleil décident de séduire les visiteurs en leur réchauffant le cœur...

FRANCE MASSY

Agnès Gex-Collet est un sacré petit bout de femme. Débordante d'énergie, vive et souriante, elle semble toujours avoir le «dzé». Le quoi? Le «dzé» comme on dit en patois de là-bas; en langage courant, comprenez: le peps, la niaque, la pêche... Pas étonnant donc qu'on retrouve cette fringante restauratrice à l'origine d'une initiative originale: la création d'une eau-de-vie estampillée «Portes du Soleil».

Un terroir à déguster

«Après la création du Pass'Gourmet – une association franco-suisse de 55 restaurateurs s'attachant à mettre en valeur la cuisine du terroir des Portes du Soleil – il nous semblait tout naturel de développer le concept en créant un produit typiquement local, dont l'identité soit intimement liée à notre région», affirme Agnès Gex-Collet. Le choix s'est porté sur la création d'une eau-de-vie. Une option qui peut surprendre à l'heure du 0,5 et au moment où l'on annonce une baisse de vente des digestifs. *«L'eau de vie, c'est le petit plus convivial qu'on peut offrir au client avant qu'il quitte l'établissement, c'est aussi une façon de lui faire redécouvrir le plaisir du spiritueux»*, répond Agnès qui, en matière de convivialité, sait de quoi elle parle.

Quant à l'identité du terroir, c'est l'aspérule odorante (galium odoratum) qui s'en porte garante. Cette petite fleur blanche en forme de croix et au feuillage étoilé pullule dans la région. *«Il suffit de se baisser pour en ramasser. Bien sûr, nous avons d'abord pensé au génépi ou à la gentiane, mais ce sont des plantes que l'on retrouve dans toutes les Alpes. L'aspérule ne se plaît pas partout, mais dans la région des Portes du Soleil, oui.»*

D'Agnès à Véronique

Afin de donner vie au nouveau produit, Agnès Gex-Collet et le comité directeur des Portes du Soleil ont pris contact avec Véronique Mermoud, d'Abricool à Fully. *«Bien évidemment, j'ai tout de suite été partante. Je suis curieuse de nature et entreprenante. Les défis me stimulent et j'ai eu un véritable plaisir à élaborer cette eau-de-vie parfumée à l'aspérule»*, avoue Véronique Mermoud.

Si elle concède avoir dû procéder à plusieurs essais, la célèbre bouilleuse de cru se fait plus discrète quant à la recette. *«C'est un secret, vous n'en saurez rien»*, nous dit-elle dans un sourire. Un secret à déguster dans les établissements de la région des Portes du Soleil, pour l'instant.

L'importance du service

«Ce plus qu'apporte le terroir, il faut le mettre en valeur par un service approprié. Aux membres du Pass'Gourmet et à leurs employés de faire connaître le nouveau produit, de le proposer et de l'expliquer», souligne Agnès Gex-Collet. Dans son restaurant, au cœur des pistes, elle est très attentive à l'accueil, et apporte un soin particulier au service du vin, son péché mignon (plus de vingt propriétaires encaveurs, quarante cépages et 200 références sur sa carte!) et, naturellement, propose à ses clients un verre de Dzé.

Ce n'est pas par hasard si de nombreux gourmets se pressent Chez Coquoz. Le jour de notre visite, quelques chefs étoilés y avaient fait escale. Nous avons profité de leurs palais avertis pour tester le Dzé.

L'avis des chefs

Martial Braendle imagine une émulsion de Dzé sur un dos de chevreuil juste saisi. *«J'aime sa fin de nez fleur d'oranger et la légère amertume finale.»*

Le côté très vanillé de l'aspérule inspire à Christian Luisier (chef de La Promenade à Ovronnaz) un dessert tout simple. *«Un trait de Dzé sur une bonne glace vanille, simple et bon. Juste pour mettre en valeur le produit...»*

Denis Velen, du Guillaume Tell près de Cully, trouve le nez magique. *«La pointe d'amertume en fin de bouche me gêne un peu, mais ce nez est extraordinaire, carrément magique!»*

L'autre Denis, Martin de patronyme, s'exclame, enthousiaste: *«C'est génial! Il y a une telle complexité d'arômes que ça en devient grisant.»*

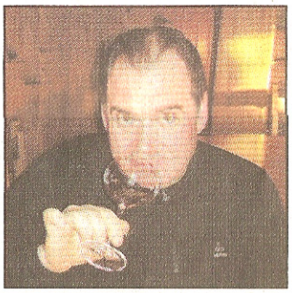
Une senteur unique

C'est la coumarine, substance aromatique que l'on retrouve dans la fève tonka du Brésil, qui donne à l'aspérule ses flaveurs si particulières. Un nez gourmand, de foin fleuri marié à une odeur de vanille... Surprenant et enivrant.

Traditionnellement, on utilise l'aspérule pour parfumer des desserts. Elle entre aussi dans la composition du vin de mai, un vin blanc très prisé en Belgique, au Luxembourg et dans certaines régions d'Allemagne, dans lequel on fait macérer la plante séchée et que l'on sucre avec un peu de miel.

Philippe Gex-Collet, mari d'Agnès, chef du Restaurant Chez Coquoz, à Planachaux, utilise l'aspérule de manière audacieuse et originale. Elle parfume un magret de canard, elle éclate sous nos papilles dans une mousse aérienne ou enveloppe nos sens dans une voluptueuse crème brûlée...

La coumarine, substance aromatique de l'aspérule, se dégage plus lorsque la plante est séchée. LDD



Martial Braendle a craqué pour le nez complexe typique de l'aspérule odorante. LE NOUVELLISTE

Clients, amis et chefs réputés, tous ont droit à un verre de Dzé. LE NOUVELLISTE

«Tu sais que ça peut être génial, ça en cuisine!» Denis Martin dixit. LE NOUVELLISTE