

Un doigt de dzé pour avoir la pêche

Avoir le dzé, en patois du val d'Illiez (VS), signifie avoir de la chance. Dans le vaste domaine des Portes-du-Soleil, ce terme a donné son nom à une eau-de-vie à base d'aspérule odorante.

Plante herbacée sauvage de la famille des rubiacées, l'aspérule odorante est plus communément connue sous les noms de gaillet odorant, reine des bois, ou encore petit muguet. Mais scientifiquement, son nom *Asperula odorata* fait foi; issu du latin *asper* (rude), il fait

À NOTER...

Une plante bourrée de qualités!

L'aspérule odorante est connue pour ses propriétés médicinales antispasmodiques, sédatives, diurétiques, digestives et (faiblement) antiseptiques. En usage externe, elle est réputée adoucissante et vulnéraire. Infusée avec des fleurs de bleuet ou des feuilles de plantain, elle produit un collyre contre les blépharites (inflammation de la paupière) et les conjonctivites. Le parfum de coumarine qu'elle dégage fait fuir les mites; elle est également utilisée dans la fabrication industrielle de répulsifs contre les insectes. Mêlée à des feuilles de menthe et de tussilage, elle est utilisée comme substitut au tabac.



© DR

référence à la rugosité de l'ourlet de ses feuilles. Pratiquement inodore à l'état frais, la plante développe, lors de blessures ou par dessiccation, un parfum prononcé de coumarine, présente en abondance dans sa racine et sa tige, rappelant celui de cette fève tonka du Brésil.

Plante tapissante de mi-ombre, abondante dans les sous-bois et à la lisière des forêts de feuillus de moyenne altitude, l'aspérule odorante égrène, le long de sa tige quadrangulaire lisse, des feuilles ovales allongées dont la forme rappelle celles du chanvre. Ses inflorescences lui assurent un mode de multiplication inusité: chacune de ses petites fleurs blanches, à quatre pétales en croix, donne naissance à deux minuscules fruits hérissés de poils crochus; ceux-ci se fixent dans la fourrure ou le duvet des petits carnassiers et des rongeurs qui, au hasard de leurs pérégrinations, en dispersent les graines.

Les restaurateurs et les amoureux du terroir val-d'illien cherchaient à créer un produit original dont l'identité soit intimement liée à leur haute vallée; l'aspérule odorante qui y abonde leur en a fourni l'occasion. Herboriste avertie, Agnès Gex-Collet la récolte en été; sa transformation en eau-de-vie est confiée à Véronique Mermoud, médaillée récidiviste des concours suisses et internationaux de spiritueux haut de gamme.

Sa saveur vanillée destine le dzé, obtenu par macération dans une eau-de-vie de fruits neutre additionnée d'épices, aux desserts qu'il parfume et aux glaces qu'il nappe. En Belgique, au Luxembourg et dans le sud de l'Allemagne, l'aspérule odorante entre dans la composition d'une boisson apéritive connue sous le nom de «Maitrank» ou «vin de mai», élaborée à partir de vin blanc doux de Moselle (riesling) additionné de cognac et de liqueur d'orange, dans lequel sont macérées des baies de genièvre et des feuilles d'*Asperula odorata*. Sous forme de sirop, elle est aussi associée à la Berliner Weisse, une bière blonde allemande légère.

MARIE DOUGOUD ■



La fabrication de l'eau-de-vie de dzé a été confiée à Veronique Mermoud. La Valaisanne a été distinguée dans de nombreux concours suisses et internationaux de spiritueux pour ses spécialités.