

Le nectar qui fascine Paris

INSOLITE ► Des journalistes français ont visité les champs d'edelweiss de Bruson, où sont cultivés les edelweiss qui servent à la fabrication d'une liqueur neuchâteloise. L'étoile d'argent est à la mode!



Marie-Catherine Gault, porte-parole de Villars à Paris.

ENTRE 60 ET 80 FRANCS LE KILO

► L'edelweiss est à la mode! Il y a quelques années encore, la Suisse ne connaissait que la variété sauvage de cette fleur, protégée. Mais depuis dix ans, la station de recherche de Bruson contribue au développement de la plante aromatique qui, sous forme cultivée, est utilisée aujourd'hui dans la cosmétique pour ses vertus anti-oxydantes. «Elle aurait également des effets anti-diarrhéiques», précise le docteur Christoph Carlen.

Une demi-douzaine de journalistes français sont venus en Valais pour percer le mythe des edelweiss cultivés au domaine expérimental de Bruson.

TEXTES
VIRGINIE GIROUD

PHOTOS
CHRISTIAN HOFMANN

«Des champs d'edelweiss, je ne savais même pas que ça existait! Je suis impatient de voir à quoi ça ressemble.» Confortablement installé sur une terrasse du Châble, Alain Sarraute, journaliste pour «Le Figaro», déguste un parfait mocca flambé à l'immortelle des neiges. «Moi, j'ai tout de suite été séduit par l'idée de découvrir cette fleur en culture. Je pensais qu'on ne la trouvait qu'à l'état sauvage», ajoute Coumba Biop, du magazine «Gala». Les deux journalistes font partie d'un groupe composé d'une demi-douzaine de représentants de médias français qui viennent d'investir le Valais pour percer le mythe des edelweiss. Ces fleurs qui, depuis une année, servent à la fabrication du fameux nectar «Edel'eis» inventé par les Neuchâtelois Christian Borel-Jaquet et Stéphane Keller (voir «Le Nouvelliste» du 9 février 2006).

Première étape de la visite: le Restaurant de la Tsâna, au Châble, qui propose fondues, entrecôtes flambées et desserts à la liqueur d'edelweiss. «Que pensez-vous de ce cocktail?», s'enquiert Charles-Albert Fellay, patron de l'établissement, en tendant aux Parisiens une boisson laiteuse recouverte d'une mousse blanche.

«Je viens de l'inventer et je lui cherche un nom!» «Pourquoi pas «Edel'neige»?», propose Coumba Biop, idée qui semble plaire à Thierry Grès, reporter pour RTL.

Son cocktail en main, le restaurateur valaisan explique qu'il a toujours rêvé d'associer un produit original à son établissement. «Depuis le début,



Coumba Biop, journaliste pour le magazine «Gala».

notre carte est décorée par un edelweiss. On a même tenté de sécher, de faire macérer et de distiller la fleur pour l'utiliser dans nos spécialités. Mais sans succès, malgré de nombreux contacts avec des chimistes! Puis un jour, les Neuchâtelois Stéphane Keller et Christian Borel-Jaquet sont venus manger chez moi, par hasard. Et ils nous ont apporté le produit qu'on cherchait à obtenir depuis belle lurette! Aujourd'hui, les gens font des kilomètres pour notre fondue pur chèvre à l'edelweiss.»

Un duvet ouaté

L'intérêt de la tablée se porte ensuite sur un emballage pastel: le chocolat Villars fourré au mystérieux nectar neuchâtelois, lancé en Suisse en novembre et sur le point d'être commercialisé en France. Les boîtes de douceur sont englouties en moins de deux. Puis les hôtes, rassasiés, partent pour le domaine expérimental de Brusson, où se trouvent les fameux champs.

Au loin, un duvet ouaté se dessine, tache énigmatique au milieu des herbes vertes. Les visiteurs s'avancent dans les

champs, scrutant les fleurs avec fascination. «Il nous a fallu dix ans de recherche pour obtenir une variété d'edelweiss homogène», explique Christoph Carlen, docteur en agronomie. «Ici, les champs se trouvent à 1100 mètres. Mais la fleur, facile à cultiver, peut être plantée entre 500 et 2000 mètres d'altitude.»

Les alchimistes neuchâtelois sont visiblement émus de constater l'intérêt des journalistes parisiens pour leur produit. «C'est fou!», confie le pharmacien Christian Borel-Jaquet, de Corcelles. «On est partis de rien et aujourd'hui, notre liqueur se vend dans 120 commerces suisses et est sur le point d'être commercialisée au Japon! C'est rare: peu de produits connaissent un tel développement. On n'a pas refait un dixième kirsch ou une centième abricotine, mais quelque chose d'unique. Ça montre qu'il reste de la place pour l'imagination dans notre société!» Quant à Stéphane Keller, négociant en spiritueux, il se souvient de la naissance de la liqueur: «Les gens nous prenaient pour des rigolos. Jusqu'au jour où le directeur de Villars a goûté à notre produit. Il nous a lâché un «Ça, c'est bien, parce que ça ne ressemble à rien!»

Dernière étape de la virée valaisanne: Abricool, à Fully, à savoir la société qui produit et met en bouteille le nectar helvétique, pour une incontournable dégustation. «Châtaigne? Miel?» Le chroniqueur du «Figaro», spécialiste en gastronomie, tente d'identifier les saveurs de la liqueur. «Difficile à dire. En tout cas, c'est exceptionnel.» Un bouquet d'étoiles argentées dans les mains, Coumba Biop repart avec le sourire: «C'était dépaysant... et champêtre!»



A l'heure de la dégustation de l'étonnant nectar.



Chroniqueur au «Figaro», Alain Sarraute était loin de se douter de l'existence de cultures d'edelweiss.



Charles-Albert Fellay avait toujours rêvé d'associer son restaurant à un produit original. Au Châble, il propose fondues, entrecôtes flambées et desserts à la liqueur d'edelweiss.

► Mais les plantations d'étoiles d'argent sont encore rares: le pays en dénombre entre 2000 et 3000 mètres carrés! Normal: dans le domaine de l'alimentaire, les alchimistes neuchâtelois sont encore les seuls à exploiter la fleur. Même Ricola s'en était désintéressé il y a quelques années.

► Et si les ventes de liqueur et de chocolat explosaient? «Pas de problème!», assure Christophe Carlen. «Nous avons suffisamment de graines pour faire face.»

► Combien coûte la mythique immortelle des neiges? «Entre 60 et 80 francs le kilo de fleurs séchées», précise Stéphane Keller. «Tout le monde peut se procurer des graines. A condition de les cultiver de façon biologique.»

► Assisterait-on à la fin du mythe de la plante inaccessible? «Non, assure le restaurateur Charles-Albert Fellay, les gens font la différence entre la plante cultivée et la variété sauvage, qu'ils continuent de respecter. Je n'ai jamais vu personne redescendre de montagne avec un edelweiss dans les mains!» VGI