

DÉCOUVERTE |

Fleur emblématique de la Suisse, l'edelweiss se présente aujourd'hui comme un complément gustatif intéressant. Visite auprès de deux distillateurs à Grimentz et à Fully.



Claude-Eric Massy, dit Kikiney, d'Edelweiss bat le vie...
ment de



Des edelweiss... à déguster

CHARLY-G. ARBELLAY

L'edelweiss en eau-de-vie? Il ne manquait plus qu'elle pour compléter la déjà large palette de nectars des bouilleurs de cru valaisans. Parmi eux, Claude-Eric Massy, dit Kikiney pour les intimes, de Grimentz dans le val d'Anniviers. Cuisinier de profession, il

est la troisième génération d'une famille de bouilleurs de cru. *«Mon grand-père Damien, puis mon père Roger étaient les distillateurs officiels de la commune et œuvraient à façon pour les paysans. Je m'y suis aussi intéressé, par passion, cet alcool entrant dans la préparation des mets, de la pâtisserie, des apéritifs,*

etc.» Claude-Eric distille treize sortes d'eaux-de-vie et cinq liqueurs. Parmi les spécialités dont il est le plus fier: les distillats du vin des glaciers, du genépi, de l'hysope et de l'edelweiss. Ces trois dernières plantes sont élevées en culture biologique à Grimentz à une altitude de 1600 mètres.

La liqueur d'edelweiss

Véronique Mermoud de Fully distille également l'edelweiss. Elle produit la liqueur Edel'eis, dont la marque est déposée.

«J'ai créé cette liqueur sur demande de deux partenaires neuchâtelois qui en avaient eu l'idée mais pas les connaissances. Ce produit se vend bien actuellement à une clientèle épicurienne et curieuse. On le recommande également pour la cuisine ou la création de cocktails pour les bars», relève Véronique Mermoud qui donne quelques exemples de son utilisation: *«On*

peut flamber un dessert type parfait mocca glacé, on peut l'utiliser dans la fondue en lieu et place du kirsch. En boisson l'hiver, elle accompagne délicieusement un café ou un chocolat chaud et en été, associée avec du Schweppes et des glaçons, elle est idéale comme apéritif très peu alcoolisé et désaltérant.

Edel'eis est un produit dans la grande tradition des liqueurs de plantes qui vous surprendra par son parfum (champs d'edelweiss), puis par son goût (châtaigne et foin)». **CA**

