

Gentiane Actualités

Cercle Européen d'Etude des Gentianacées
Association Interprofessionnelle **GENTIANA LUTEA**

Numéro 41

Printemps / Eté 2026

La gentiane jaune
sur le podium mondial

Enquête ethnobotanique
dans le Massif central

L'Anatolie,
sanctuaire très menacé
de la gentiane jaune en Asie

La folle aventure de la
distillerie L'Eau Folle

Une ressource naturelle
mise en culture. Quand
filère et territoires
travaillent ensemble

Fête européenne de la
Gentiane de Picherande

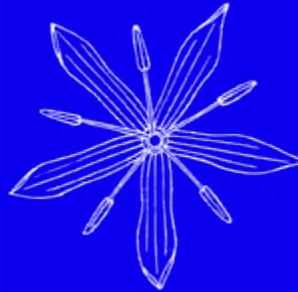
Yannick Maurie
sculpte la gentiane

Mickaël Azouz dévoile
son chocolat à la gentiane

Les menus publicitaires

La distillerie de Grandmont
à Ambazac

Assemblée Générale 2025
GENTIANA LUTEA



IMPRESSUM

**Bulletin du Cercle Européen
d'Etude des Gentianacées et de
l'Association Interprofessionnelle de la
Gentiane Jaune GENTIANA LUTEA**

Numéro 41 - 33^e année

Comité de rédaction et de relecture :

Charles JOLLES
Ines CHAUD
Stéphanie FLAHAUT

Edition du journal :

Charles JOLLES
Les Gentianes
Chemin du Grand Bois 4
CH-1000 Lausanne 26

Tél. 0041 (0) 21 784 01 00
jollescharles@hotmail.com

SOMMAIRE

Editorial: La gentiane jaune sur le podium mondial	3
Une enquête ethnobotanique au coeur du Massif central.....	4-5
L'Anatolie, sanctuaire très menacé de la gentiane jaune en Asie	6-7
La folle aventure de la distillerie « L'Eau Folle » à Moûtiers..	8-9
Une ressource naturelle mise en culture Quand filière et territoires travaillent ensemble.....	10-11
17 ^e Fête européenne de la Gentiane à Picherande.....	12-13
Yannick Maurie, champion du monde de sucre artistique, sculpte la gentiane.....	14
Mickaël Azouz, maître-chocolatier à Vesoul Le champion du monde dévoile son chocolat à la gentiane.....	15
Les menus publicitaires gentiane.....	16-19
La distillerie de Grandmont à Ambazac	20
Assemblée Générale Gentiana Lutea	21-22

Ets BORNES J.-L.

**EXTRACTION ET COMMERCE
DE RACINES DE GENTIANE**

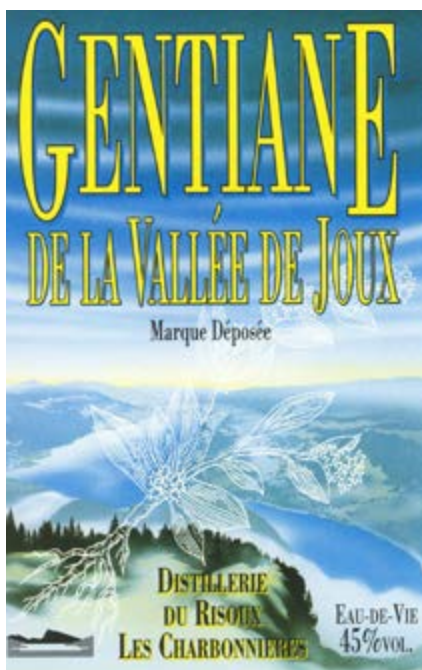
**F-15300 VALUEJOLS
Tél. & Fax 0033 (0) 4 71 73 21 60**



**Coopérative Agricole
SICARAPPAM**

**VENTE DE RACINES
SECHES ET FRAICHES
DE GENTIANE
PLANTES A PARFUM,
AROMATIQUES ET MEDICINALES**

**2, place des Batailles, F-63260 AUBIAT
Tél. 0033 (0) 4 73 97 28 33, Fax 0033 (0) 4 73 97 29 09
contact@sicarappam.com**



CHAMPIMOUSSE sarl
**gentiane fraîche et sèche
conventionnelle et bio**

**Tél. 0033 (0) 4 66 32 07 21
contact@gentianalutea.fr
www.gentianalutea.fr**

ESPACE AVÈZE
Maison de la Gentiane
F-15400 RIOM-ES-MONTAGNES

Les horaires pouvant être variables selon la saison,
merci de les consulter sur notre site internet
www.aveze.com
ou de téléphoner au numéro ci-dessous
Tél. 0033 (0) 4 71 78 03 04

VISITE NOUVEAU

DE LA DISTILLERIE CENTENAIRE

DÉGUSTATION

ESPACE DE VENTE

PARTICULIERS
ASSOCIATIONS
PROFESSIONNELS
COMITÉS D'ENT.
TEAM BUILDING
SENIORS

INFOS & RÉSA

RUE DE LA FROMENTAL
AURILLAC (15) - 04 71 63 67 91

COUDERC
ARTISAN LIQUORISTE

L'ARROS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Il n'existe pas de statistique mondiale officielle comparant les tonnages exacts entre toutes les espèces de gentianes récoltées. Quand Gemini, Chat GPT et Claude croisent les rares données disponibles, en se basant notamment sur les superficies cultivées pour les gentianes asiatiques, quatre espèces sont sur le podium mondial: *Gentiana macrophylla* Pall., *Gentiana scabra* Bunge, *Gentiana lutea* L. et *Gentiana rigescens* Franch.

Gentiana macrophylla Pall., la gentiane à grande feuille, est originaire de Chine, du Kazakhstan, de Mongolie et de Russie. Issue majoritairement de culture (poids moyen 80-150 g après 4 années) depuis les années 2010, quand la ressource naturelle n'a plus été suffisante pour satisfaire la demande, sa production, à 95% chinoise, est estimée entre 6000 et 8000 tonnes par an (racines fraîches). Appelée aussi Qin Jiao, son utilisation est liée aux propriétés anti-rhumatismales, anti-inflammatoires, antioxydantes, hépatoprotectrices, immunomodulatrices, cardio- et neuroprotectrices de ses racines.

Gentiana scabra Bunge est originaire du Japon, de Chine, de Corée et de Sibérie. Elle est appelée aussi gentiane rugueuse ou gentiane du Japon et est utilisée sous le nom de Long Dan Cao en médecine traditionnelle, dans les troubles digestifs, hépatiques et inflammatoires. Avec une

estimation qui serait de l'ordre de 4000 à 6000 tonnes de racines fraîches récoltées par an, la Chine en produit plus des trois quarts, à 80-90% par culture (Liaoning et provinces du Nord-Est). Le poids moyen d'une racine pour cette espèce, après 4 ans de culture, est de l'ordre de 60 à 120 g. La Corée du Sud et le Japon sont également producteurs.

La gentiane jaune (*Gentiana lutea* L.), européenne avec comme seule exception l'Anatolie, présente la racine la plus volumineuse et un poids moyen de 1,7 kg. La production annuelle est de 3000 à 3500 tonnes de racines fraîches (800 à 1000 tonnes en équivalents racines sèches). La France en assure 60%, avec 2000 à 2500 tonnes de racines fraîches, dont moins de 5% sont issues de culture. Elles sont utilisées à près de 80% pour l'élaboration de boissons. La pharmacie, la phytothérapie, la cosmétique, la médecine vétérinaire et l'agroalimentaire viennent ensuite. L'Espagne, les Balkans, l'Italie, la Suisse, l'Autriche et l'Allemagne (Bavière) sont également producteurs, mais avec des volumes modestes car, pour la plupart de ces pays, une réglementation en limite fortement l'arrachage. Proches de la gentiane jaune, mais avec des volumes confidentiels en Europe centrale et du Nord, trois autres espèces: *Gentiana purpurea* L., *Gentiana pannonica* Scop. et *Gentiana punctata* L. sont aussi employées loca-

lement pour la production de spiritueux ou pour leurs propriétés toniques, digestives, hépatiques et anti-inflammatoires. Leur arrachage est très réglementé.

Gentiana rigescens Franch., appelée aussi gentiane du Yunnan, est originaire du sud-ouest de la Chine. C'est une espèce endémique chinoise. Elle est utilisée sous le vocable Dian Long Dan pour traiter les fièvres, les inflammations articulaires et la sphère digestive. Sa production annuelle, en progression, est estimée actuellement entre 2500 à 3500 tonnes de racines fraîches dont plus de 80% sont issues de culture. Le poids moyen d'une racine fraîche, après 4 ans de culture, est de l'ordre de 15 à 30 g.

D'autres racines de gentianes sont également récoltées. On peut citer, et la liste est non limitative, *Gentiana triflora* Pall. (Japon, Russie et Chine), aux propriétés digestives et musculaires; *Gentiana manshurica* Kitag. (Chine, Russie, Taiwan), aux vertus digestives et hépatoprotectrices; *Gentiana kuroo* Royle (Inde, Pakistan), avec une activité digestive, tonique et anti-inflammatoire; *Gentiana dahurica* Fisch. (Sibérie, Mongolie, Chine), pour les fièvres, les infections, les affections stomachiques et hépatiques; *Gentiana algida* Pall. (Alaska, Canada), pour la sphère digestive et hépatique...

GENTIANE À LARGES FEUILLES
(*GENTIANA MACROPHYLLA* PALL.)



PHOTO WIMMEDIA.ORG

GENTIANE DU JAPON
(*GENTIANA SCABRA* BUNGE)

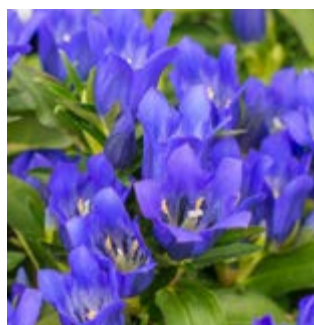


PHOTO BERNARDINI

GENTIANE JAUNE
(*GENTIANA LUTEA* L.)



PHOTO CH. BELLIS

GENTIANE DU YUNNAN
(*GENTIANA RIGESCENS* FRANCH.)



PHOTO J. ZHANG ET AL. / GLOBAL ECOLOGY & CONSERVATION 24 (2020) 100174

Une enquête ethnobotanique au coeur du Massif central

Claire Mison - Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune

L'ethnobotanique, contraction d'ethnologie et de botanique, est une science qui étudie les relations du passé et du présent, entre les peuples et les végétaux. Avec trois textes représentatifs, écrits à un siècle d'intervalle, immisçons-nous dans la perception de la gentiane jaune en Auvergne, véritable grenier européen de cette reine des estives...

1819

Dans son guide intitulé « Excursion agronomique en Auvergne », Jean Augustin Victor Yvart dresse en 1819 un portrait à la fois naturaliste et critique de la gentiane jaune, qu'il qualifie de « géant des plantes alpines ». Il en souligne la vigueur et le caractère envahissant: « elle nuit beaucoup aux pâturages, qui sont d'autant moins recherchés et affermés qu'elle y est plus multipliée ». Sa morphologie massive « pouvant atteindre deux mètres de hauteur... étouffe le gazon alpin sous ses larges feuilles ». Malgré ce statut de « mauvaise herbe », Yvart signale que l'« on a fait pendant quelques années un trafic assez avantageux », il écrit « la gentiane a été l'objet d'un commerce assez considérable il y a quelques années pour remplacer le quinquina, puisqu'on a exporté une grande quantité de ses racines, abondantes aussi en fécule, et dont les habitants de la Carniole (Slovénie), de la Suisse et des Vosges distillent une liqueur spiritueuse ». Pour lui, la gentiane représente un potentiel économique sous-exploité: « Parmi ces plantes, nous indiquerons... la grande gentiane... (elles) fournissent à cette contrée des moyens de commerce et de subsistance qu'il faut s'efforcer d'augmenter ».

1919

Un siècle après, en 1919, un rapport publié dans le Puy-de-Dôme par Robert Huguet et Gabriel Perrin porte un nouveau regard sur la gentiane. Elle n'est plus une « mauvaise herbe », mais une ressource médicinale et économique.

Les auteurs rappellent que certaines espèces de montagne, en particulier la gentiane, font déjà l'objet d'un commerce structuré, notamment autour de Besse et de La Tour-d'Auvergne. La gentiane est décrite comme « amère, tonique et fébrifuge », précieuse pour la pharmacopée, en plus de la fabrication de liqueurs. Le rapport détaille l'organisation de la filière:



sur les pentes du Sancy, jusqu'à 30 ouvriers saisonniers sont employés entre avril et octobre par des exploitants... Les racines sont ensuite séchées, emballées et expédiées « par wagons de 5 à 10 tonnes » vers les maisons pharmaceutiques ou alcoolières. Un sou-

ci de gestion durable transparaît déjà: « Cette racine ne doit être récoltée que vers la dixième année au plus tôt. En Auvergne, on attend même que la racine ait 20 ou 25 ans ». Le rapport propose de sensibiliser la population et d'éduquer les enfants à la cueillette: « C'est à l'instituteur à initier les enfants à cette récolte méthodique... et c'est encore la meilleure façon d'agir indirectement sur les parents ». Les auteurs signalent effectivement que « l'exploitation des plantes médicinales d'Auvergne, trop longtemps négligée, mérite d'être encouragée au moment où les grandes maisons d'herboristerie semblent vouloir ne plus être tributaires de l'étranger ». Ici émergent les prémices d'une réflexion sur la régulation de la récolte, sur la transmission des savoir-faire et sur l'organisation de la filière.

2019

La rédaction du guide de bonnes pratiques de production de gentiane, par l'association Gentiana Lutea, donne un véritable cadre de régulation, intégrant des dimensions techniques, économiques, sociales et environnementales, quant à l'exploitation de la gentiane jaune. Consignes de production, consignes de gestion, consignes d'achat et de commercialisation... Ce document est une étape décisive et

montre la volonté de professionnaliser la filière et d'associer tous les acteurs (éleveurs, propriétaires, arracheurs, collecteurs, transformateurs, institutions) dans une démarche de cogestion territoriale. Il s'accompagne de la création de la marque collective «Gentiane durable» enregistrée à l'INPI en 2021.





En deux siècles, que de bouleversements dans la vision de la gentiane par l'homme! D'un obstacle qu'il faut transformer en ressource, d'une nécessité de produire à plus grande échelle pour faire face à une demande, nous sommes arrivés aujourd'hui à la gestion durable d'une ressource patrimoniale, grâce à une interprofession. Dans la poursuite de cette vision historique et pour mesurer aujourd'hui sur le terrain, la relation homme-plante, une enquête sur la connaissance, la perception et la gestion de la gentiane jaune a été menée en 2024/2025, avec huit entretiens, auprès d'éleveurs implantés sur la zone de l'AOP Saint-Nectaire. Et là, sept thèmes en émergent clairement.

Une herbe qui dérange

« A l'endroit où on a de la gentiane, on n'a pas d'herbe, parce qu'elle tient des superficies comme la table » ou « Là où elle pousse en grande quantité, les autres ne poussent pas ». « Sous les clôtures, la gentiane c'est dur à ramasser... Après, elle touche la clôture et ça décharge les batteries »...

Une pierre fourragère

« Elles (les vaches) la mangent. Des fois, non. Des fois, oui. Ça dépend de la quantité d'herbe qu'il y a au sol. Les années de sécheresse ou pas... ». « Ah oui, je les ai vues, les vaches elles mangent les sommités fleuries quand elles sont bien jaunes, bien ouvertes... Il y a des besoins nutritionnels qu'elles vont chercher dans la gentiane, à mon avis ». Cette consommation sé-

lective, parfois interprétée comme bénéfique pour leur santé, nuance l'image d'une plante strictement inutile ou concurrente de l'herbe...

Une boisson

L'association entre gentiane et apéritif est immédiate. « Maintenant je bois que ça, de la gentiane » Certains témoignent de leur fabrication artisanale: « Je vais arracher un pied, pour récupérer la racine... pour mon usage individuel ». En prêtant son amertume aux apéritifs, la gentiane forge un goût, une identité, un imaginaire collectif. Sa présence dans les verres ancre la mémoire paysanne dans une expérience sensible.

Une indicatrice écologique lanceuse d'alerte

La présence ou l'absence de gentiane dans les prairies renseigne sur l'état des sols, l'impact des pratiques agricoles et les transformations climatiques. « Mon voisin, il ne soigne pas trop la terre. Regardez là-bas, il y a de la gentiane. Il met pas trop d'engrais ». Les éleveurs font bien le lien entre la raréfaction de la gentiane, et de la flore plus généralement, et l'excès d'apports azotés.

Un revenu d'opportunité

« S'il y en a beaucoup dans la parcelle. Et ça fera un petit plus, et voilà. Ça fait un revenu supplémentaire ». « Enfin, voilà, je ne sais pas s'il y a un grand intérêt, parce que ça s'arrache tous les 20 ans, ou 30. Donc, si on ne peut plus faire pâturer les animaux, ou faucher sur une parcelle, et après... s'il faut attendre 20 ans pour faire rentrer de l'argent, ça fait long ». La gentiane est donc perçue comme un revenu seulement d'opportunité de part son cycle long.

Une mémoire qui se transmet

« J'ai fait l'arrachage avec mon grand-père ou mon père. Moi, je me vois plus jeune... J'essayais de mettre tout mon poids. Je faisais la balance sur la fourche. C'est des fourches très très longues avec deux dents... Tu plantes les deux dents comme ça, puis elle est très très longue et après tu bascules ». « Dans les temps, tout le monde faisait



PHOTO CLAIRE MISON

son alcool ». « Depuis que mon père a arrêté d'être présent..., il n'y a plus de transmission. C'est lui, jusqu'à présent, qui gérait le ramassage de la gentiane ». Tous ces souvenirs, mêlant attachement, fierté, nostalgie ou tensions, contribuent à façonner la perception contemporaine de la plante.

Une plante emblématique

« C'est emblématique, la gentiane », « Regarde comme elle est belle. C'est beau comme fleur. C'est imposant. Il y a une sorte de fierté de l'avoir dans les parcelles ». Village européen de la Gentiane, Gentiane Express, Espace Avèze-Maison de la Gentiane, la gentiane est aujourd'hui un support de transmission culturelle, touristique et patrimonial. Elle est célébrée, admirée, et elle participe à la construction d'une identité commune. Elle influence les représentations sociales et culturelles des habitants d'un terroir et des visiteurs.

Quels seront les liens futurs entre l'homme et la gentiane ? Difficile d'anticiper avec nombre de facteurs humains et environnementaux qui évoluent de plus en plus rapidement. Il sera très utile de refaire le point mais bien avant 2119!

Source des informations:

Mison, C. (2025). *Enquête ethnobotanique sur la connaissance, la perception et la gestion de la gentiane jaune par les éleveurs sur la zone de l'AOP Saint-Nectaire. Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune.*
Pour consulter le rapport complet:
<https://www.interprogentiane.org/2025/12/16/elementor-5579/>

L'Anatolie, sanctuaire très menacé de la gentiane jaune en Asie

L'Anatolie représente 95% de la superficie de la Turquie et correspond à toute sa partie asiatique. Elle est la péninsule la plus occidentale de l'Asie, qui fait le pont entre les continents asiatiques et européens. A ce titre, c'est une zone privilégiée de migration et de passage pour de nombreuses espèces végétales. Il n'est donc pas alors surprenant que l'Anatolie soit la seule région d'Asie où la gentiane jaune est présente. Une exception très notoire pour cette espèce, qui ne pousse sinon qu'en Europe dans les territoires présentant une altitude, une pluviosité et des caractéristiques du sol... lui assurant son bon développement.

La gentiane jaune (*Gentiana lutea* L.) a été répertoriée à l'Ouest et au Nord de l'Anatolie, où les sommets avoisinent les 1500 à 2500 m. Elle est également connue sous les appellations locales de Güşadotu, Kürşat, Cımtıyen, Cımtıyane, Defneyezit, Racine pointue, grand millepertuis, Kantaron-u kebir, herbe jaune, racine jaune ou encore racine amère. Deux sous-espèces de gentiane jaune sont répertoriées en Turquie: la sous-espèce *lutea* et la sous-espèce *symphyandra*, qui diffère de la précédente par des anthères soudées au tube de la corolle et un nombre élevé d'inflorescences à chaque étage de la tige appelé verticille.

La gentiane jaune est répertoriée dans 5 des 81 provinces d'Anatolie (Pritchard 1978): Bursa, Bleck (Bilecik), Snop (Sinop), Kütahya et Zmr (Izmir). Si l'on y regarde plus en détail, les populations situées sur le mont Uludağ, dans la Province de Bursa, sont menacées par les activités touristiques et le pâturage. Les populations présentes dans le massif de Bozdağ (province d'Izmir) se trouvent autour d'une station de ski et comptent moins de 50 individus. Les populations de Bozüyük, Kömürsu Yaylası (province de Bilecik) représentent environ 200 in-

dividus. Selon la flore de Turquie, l'espèce est également répertoriée dans la montagne Handere près Ayancık (province de Sinop) mais aucune observation n'a été faite récemment. Six localités (Mont Gümüs, Daritepe, Domuzkertigi, Acsu-Cçekl Yayla, Karagöz, Üçtepeler) de la province de Kütahya abritent la population la plus importante de gentiane jaune de Turquie mais qui ne se monte qu'à environ 5400 individus recensés.

Du fait d'une surexploitation dans le passé, la présence de la gentiane jaune en Turquie ne se compte plus aujourd'hui qu'en milliers d'individus. Dans ce pays, l'espèce est menacée d'extinction et même susceptible de l'être rapidement. En Turquie, dès 1989, un règlement concernant l'arrachage, la production et l'exportation des bulbes à



LA GENTIANE JAUNE EST PRÉSENTE DANS 5 DES 81 PROVINCES D'ANATOLIE: BURSA, BLECK (BILECIK), ZMR (IZMIR), KÜTAHYA ET SNOPI (SINOP)



fleurs sauvages incluant la gentiane jaune, a été élaboré et publié dans le Journal Officiel. En 1998, lors d'une réunion de la CITES (convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction), il a été décidé, en raison du risque d'extinction de la gentiane jaune, de prendre des mesures quant à la protection de la plante. L'exportation de cette espèce, lorsqu'elle est collectée dans la nature, a été interdite en Turquie.

La gentiane jaune figure dans le livre rouge des plantes de Turquie (Ekim et al. 2000) sur la liste des plantes non endémiques à intérêt économique dont l'aire de répartition est très localisée. Elle est dans la catégories EN (Endangered, en danger). Depuis 2020, un plan d'action spécifique à la conservation et au



LA GENTIANE JAUNE DANS LE SECTEUR ACSU-ÇÇEKL YAHILA

laboratoire pour augmenter le pourcentage de germination, envoi de graines à des banques de gènes, recueil de données sur les caractéristiques écologiques liées à la plante

sibilisation à la connaissance et à la protection de l'espèce, élaboration de supports imprimés pour présenter l'espèce et distribution aux groupes d'intérêt et à la population locale, installation de panneaux didactiques présentant la plante sur les zones où elle est présente...



développement de la gentiane jaune a été mis en place par la direction générale de la conservation de la nature et des parcs nationaux de la Province de Kütahya. Ce plan liste les objectifs, avec des propositions portant sur dix-sept points d'action très diversifiés: mesures de prévention contre les incendies, coordination entre la préservation des habitats naturels de l'espèce et les campagnes de reboisement, collecte des graines et semis contrôlés, traitements des graines en

(climat, sol...), contrôle de la bonne santé des plants dans leur habitat, inventaire des menaces et des dangers potentiels (tourisme, changements climatiques, facteurs anthropiques liés à la pression exercée par des activités humaines ou par d'autres espèces végétales), relevés annuels par GPS de la répartition de l'espèce, comptages annuels des individus en floraison, organisation d'activités éducatives dans les écoles, organisation de réunions publiques de sen-

L'objectif final pour la direction générale de la conservation de la nature et des parcs nationaux de Turquie, placée sous l'autorité du Ministère de l'agriculture et des forêts, est la protection et la conservation de l'espèce et de ses habitats naturels afin d'assurer sa gestion durable et de transmettre les ressources aux générations suivantes.

Source des informations:

Plan d'action pour l'espèce Sari Afat (Gentiana lutea L.) dans la Province de Kütahya (2020-2024). Ministère de l'agriculture et des forêts de la République de Turquie. Direction générale de la conservation de la nature et des parcs nationaux de la Province de Kütahya.

Références:

Ekim, T. et al. (2000). Red Data Book of Turkish Plants (Pteridophyta and Spermatophyta). Turkish Association for the Conservation of Nature, and Van Centennial University, 246 pp.

Pritchard N.M. (1978) Gentiana L. In: Davis P.H.(ed.) Flora of Turkey and the East Aegean Islands, Vol. 6. Edinburgh Univ. Press, Edinburgh, pp.183-190

La folle aventure de la distillerie « l'Eau Folle » à Moûtiers (Savoie)

C'est l'histoire folle de deux amis qui se connaissent depuis toujours, qui ont suivi leur scolarité dans le même petit village du Planay en Savoie et qui se sont retrouvés pour débiter ensemble une nouvelle aventure professionnelle dès 2019. Rudy Blanc était charpentier puis a ensuite travaillé dans une vitrerie et Lucas Artico était professeur de latin. Le projet de créer une distillerie a mûri alors qu'ils distillaient des fruits avec des anciens de la région. Le temps d'entreprendre les démarches administratives, de se former à Cognac, de suivre un cours d'identité sensorielle (odeurs, saveurs, chimie...), de réaliser les travaux d'installation de la distillerie, et ce n'est qu'en 2022 que le projet est devenu réalité. C'est au coeur de Moûtiers, capitale historique de la Tarentaise, que la distillerie et sa boutique ont ouvert en juillet 2022. L'Eau Folle utilise exclusivement du

d'une maison de la région et n'avait plus servi depuis 1933! Quant au nom de la distillerie, il vient de celui donné au liquide issu de la première distil-

mise en bouteille et étiquetage, référencement auprès des douanes, vente et livraison) ce sont Rudy et Lucas qui sont seuls aux manettes.



RUDY BLANC ET LUCAS ARTICO
FONDATEURS DE LA DISTILLERIE « L'EAU FOLLE »

lation, qui est communément appelé dans la région « l'eau folle »! Nos deux compères privilégient, pour les matières premières, les ressources locales, en s'adaptant aux saisons: gentiane mais aussi génépi, absinthe, sureau, menthe, hysope, abricot, prune, pomme, cerise, pêche, coings, raisin, orge, genièvre... L'essentiel est ramassé dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres autour de la distillerie, avec une volonté d'incorporer des ingrédients issus de l'agriculture biologique.

La gentiane est arrachée vers la Toussaint, dans les alpages de Courchevel et de stations proches de la région. Rudy et Lucas ramassent en priorité les plants les plus en altitude, au dessus de 1500 m. Ce sont ceux qui donnent un produit final avec le plus de caractère! La gentiane étant une fleur protégée en Savoie, c'est avec une autorisation préfectorale qu'ils doivent la récolter. Pour

l'arrachage au pic ou à la fourche du diable, ils sont aidés par des amis et des proches, mais pour toutes les autres étapes (nettoyage et brossage des racines à la main, mise en fermentation, distillation et repasse,

La distillerie commercialise dans sa boutique deux types de produits à base de gentiane. En premier lieu, une eau-de-vie de gentiane, exceptionnelle par sa rareté et ses qualités gustatives. Après 4 mois de fermentation des racines, la distillation a lieu en mars et s'opère en deux passes pour obtenir un produit titrant au final 49 degrés. L'alcool obtenu présente des arômes extrêmement puissants, une forte amertume ainsi qu'une persistance infinie en bouche... Cette eau-de-vie, proposée en bouteille de 50 cl, est un excellent digestif, si recherché que Rudy et Lucas n'arrivent pas à satisfaire la demande d'une distillation à l'autre. La deuxième spécialité est le T.A.B « Terre à Boire », boisson apéritive phare et emblématique de la distillerie. Elle est fabriquée à partir de racines de gentiane et d'une sélection de plantes et de fruits macérés dans l'alcool. Cette boisson, confectonnée en bouteille de 70 cl, titre 25 degrés et présente des saveurs douces, sucrées, raisonnablement amères, florales, subtilement acidu-



matériel traditionnel. Les alambics en cuivre sont à repasse, ce qui signifie que les matières premières sont distillées au moins à deux reprises. Pour la petite histoire, l'un des alambics utilisés a été retrouvé au coeur d'une cave



lées, tirant doucement sur les agrumes. Rudy et Lucas ont participé en 2024 au concours annuel international des terroirs alpins, qui avait lieu début novembre à Stans, (chef-lieu du canton de Nidwald en Suisse), où 337 produits étaient en lice. « Terre à Boire » a obtenu une médaille d'Or ainsi que le prix d'excellence du jury. La distillerie, elle-même, a été récompensée par la médaille d'Or du meilleur producteur de l'édition 2024. Un excellent départ pour cette ô folle aventure qui valorise à la fois le terroir, le patrimoine d'une vallée et nombre de ses acteurs locaux!

Distillerie L'Eau Folle
131 rue basse de la gare
F-73600 MOÛTIERS
distillerieleaufolle@gmail.com
Tél. 0033 (0) 7 48 11 29 37
@distillerieleaufolle



LES ÉTAPES DE LA DISTILLATION SONT RÉALISÉES AU COEUR MÊME DE LA DISTILLERIE PAR RUDY BLANC ET LUCAS ARTICO
BROYAGE DES RACINES APRÈS LAVAGE AU KARCHER, MISE EN FERMENTATION DANS DES FÛTS AVEC UN « BARBOTEUR » NE LAISSANT QUE LES GAZ RESSORTIR PUIS
DISTILLATION EN DEUX PASSES DANS UN ALAMBIC DES ANNÉES 1930



Une ressource naturelle mise en culture

Quand filière et territoires travaillent ensemble

La production de gentiane est essentiellement issue de l'exploitation de la ressource naturelle. Dans un souci de production durable, afin de multiplier les sources d'approvisionnement et de participer à la diversification sur les exploitations agricoles de montagne, la filière gentiane travaille depuis plusieurs années sur des essais de semis et de culture de gentiane.

Le CPPARM (Comité des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales) mène depuis 2021, en partenariat avec l'association Gentiana Lutea, le Commissariat de Massif et Pernod Ricard, des essais de sur-semis de gentiane, directement dans des prairies pâturées par les bovins. L'objet de cette expérimentation est de mieux comprendre le fonctionnement de la plante et de faciliter la réimplantation de gentiane directement dans son milieu naturel, après un arrachage ou un dégât de campagnols terrestres par exemple. Les essais actuels se répartissent sur 3 sites du Massif central, situés au dessus de 1200 m d'altitude: Anzat-le-Luguet (63), Cheylade (15) et Lacalm (12). Les principales observations

peuvent se résumer par une germination difficile et une implantation des jeunes plantules encore compliquée. La levée de dormance de la graine est fortement liée aux conditions hivernales et printanières mais la gentiane a aussi besoin de la protection des autres plantes de la prairie, qui lui procurent la fraîcheur dont elle a besoin. L'équilibre est fragile car ce sont ces mêmes plantes prairiales qui



SEMIS DE GENTIANE EN PRAIRIE - CHEYLADE, AVRIL 2025

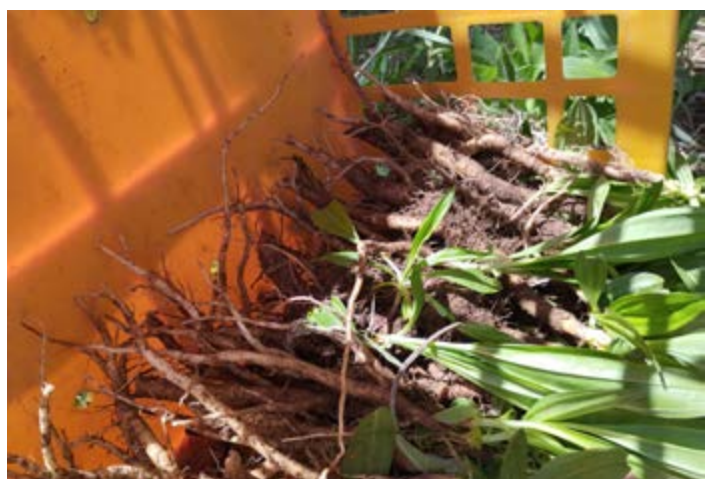


PLANTS DE GENTIANE EN PAPERPOT

vont rapidement la concurrencer. Ces observations se recoupent avec celles qui ont été réalisées lors de suivis de sites naturels. Des conditions météo particulières et un type de milieu bien précis sont autant de prérequis devenus aléatoires dans le contexte actuel d'évolution climatique: en 12 ans d'observations des populations de gentianes

sauvages du Massif central, il n'y a qu'en 2012 où une germination a été observée sur l'ensemble des sites!

Parallèlement à ces travaux, l'association Gentiana Lutea réalise le suivi de plusieurs essais de culture de gentiane implantés chez ses adhérents. Les expérimentations passées ont permis de pointer les principaux aspects à maîtriser: la gestion de l'enherbement et le besoin régulier en eau. Différents types de culture ont été choisis: avec ou sans paillage, sur ou entre les rangs, semis direct ou plantation, plants racines nues ou en paperpots (mottes entourées de papier). A ce jour, ce sont les plantations avec toile tissée qui montrent les meilleurs résultats. La toile perméable à l'eau permet en effet de limiter l'enherbement ainsi que l'évaporation.



PLANTS DE GENTIANE - RACINE NUE, JUIN 2025



GROUPE CULTURE - PLANTATION DE GENTIANE SUR LE SITE EXPÉRIMENTAL D'ANZAT-LE-LUGUET, JUIN 2025

Pour s'assurer d'un approvisionnement en plants, l'association travaille aussi à la mise en place de pépinières semées en pleine terre. Les essais prennent de l'envergure en 2025 avec l'implication des communes de Picherande (63) et d'Anzat-le-Luguet (63), qui préparent et mettent à disposition de nouvelles parcelles expérimentales. Le travail commence début octobre par deux chantiers participatifs d'extraction de plants, que Denis Chaud a semés en 2017 à Cisternes-la-Forêt (63). On y teste fourche du diable, motoculteur et charrue. L'outil le plus concluant s'avère être la charrue équipée d'un seul soc, qui retourne la terre et permet à l'équipe au sol, au fur et à

le bourgeon, qui donnera naissance le printemps prochain aux nouvelles rosettes de feuilles. L'équipe de planteurs bénévoles se retrouve fin octobre pour la première plantation à Picherande.

La commune y a préparé une parcelle de 1000 m²: la végétation de ce terrain a été broyée, puis le sol a été retourné par bandes. Les premiers 200 m² sont semés avec de la graine issue des cultures de Pernod-Ricard (origine Auvergne), dans le but de constituer une pépinière. À titre expérimental, les semis sont réalisés, d'une part sur les bandes où le sol a été travaillé, et d'autre part sur les parties en herbe. Ces deux modalités seront entretenues par deux broyages annuels.

Les autres bandes sont consacrées aux plantations: une toile tissée de 138 cm de large est déroulée sur chaque bande, elle y est fixée à l'aide d'agrafes. La toile est ensuite fendue pour accueillir les jeunes plants. Au final, ce chantier collectif permet d'installer quatre bandes de 20 m, soit environ 800 plants. L'essai est complété par la plantation de quelques 200 plants un peu plus gros, installés sans bâche, en bordure de bandes

semées. Les quatre bandes restantes sont réservées pour les plantations de plants en paperpots, prévues au printemps 2026.



PRÉLÈVEMENT DE PLANTS SUR LA PÉPINIÈRE DE CISTERNES-LA-FORÊT, OCTOBRE 2025



PLANTATION DE GENTIANE SUR TOILE TISSÉE - PICHERANDE
OCTOBRE 2025

mesure de l'avancée du tracteur, de sortir les jeunes plants ramenés à la surface. Pour cette récolte effectuée en octobre, la partie aérienne de la plante n'est plus visible, mais ceci n'est pas gênant car les racines, à peu près grosses comme le doigt, sont bien reconnaissables. En y regardant de près, on peut déjà identifier



PLANTS DE GENTIANE - RACINE NUE - PICHERANDE
OCTOBRE 2025

L'équipe qui a profité de cette belle journée d'automne, ensoleillée et conviviale, a hâte de se retrouver après l'hiver pour observer germination et reprise des plants! Au printemps, il est par ailleurs prévu d'implanter un essai similaire sur la commune d'Anzat-le-Luguet.

Stéphanie Flahaut



PLANTATION DE GENTIANE
RACINE NUE - LOZÈRE, JUIN 2025



PLANTATION DE GENTIANES (À PARTIR DE PAPERPOTS) - GELLES, MAI 2023 (PHOTO DE GAUCHE)
LES PLANTS, 1 AN APRÈS LEUR PLANTATION PRÉSENTENT DÉJÀ UNE HAMPE FLORALE - GELLES, MAI 2024 (PHOTO DE DROITE)



17^e Fête européenne de la Gentiane à Picherande

Puy-de-Dôme, Auvergne - 14 et 15 août 2025

Plus qu'une tradition, la Fête de la Gentiane est devenue une véritable institution à Picherande. Tous les ans, deux jours mi-août sont dédiés à cette plante devenue l'emblème du village. Le démarrage de la manifestation débute par la distribution du gâteau de tome, offert en guise de bienvenue aux exposants, par les miss gentiane, Alice Bernard et Jade Faure en 2025. L'inauguration en fanfare, avec l'énergie de la Banda du Cendre, laisse place aux discours et à la remise par Frédéric Echavidre, maire de Picherande, à Jean-Jacques Vermeersch, vice-président de l'association Gentiana Lutea, d'une véritable boîte aux lettres, afin de marquer officiellement le déplacement début 2025 du siège administratif de l'association à Picherande.

Picherande a vu très grand pour la 17^e édition de la Fête, avec l'invitation de quatre « géants » pyrénéens du village de Villefranche-de-Conflent, qui viennent escorter lors des défilés Fonsou, le géant gentianaire. Bienvenue au couple de géants fondateur du village pyrénéen: Guillem-Ramon, comte de Cerdagne et Conflent et à Sancia,

DEVANT L'ÉGLISE SAINT-QUINTIEN DE PICHERANDE,
INAUGURATION DE LA FÊTE EN PRÉSENCE DES
OFFICIELS, DES CONFRÉRIES ET DE LA BANDA DU
CENDRE.

LE GÉANT GENÇANAIRE FONSOU AVEC LES GÉANTS
GUILLEM-RAMON ET SANCIA, GRIOTTE ET VAUBAN
AINSI QUE LES MISS GENTIANE

comtesse de Barcelone. En plus petit format, sont présents aussi Griotte, une musicienne du Moyen-âge et Vauban, célèbre architecte de Louis XIV, qui sont également des symboles de ce village invité d'honneur.

La présence très remarquée des Toques d'Auvergne, apporte cette année une saveur d'exception. Hélène Phelut, de la municipalité de Picherande, a invité les chefs, Jérôme Cazanave du restaurant « Le Jarrousset » à Murat (Cantal) et Thomas Perron du restaurant « Les Fées

Mères » à La Bourboule (Puy-de-Dôme). Ils sont venus proposer des animations et des dégustations culinaires. Pour cette occasion, la commune de Picherande a fait réaliser un superbe stand en bois, avec un plan de travail équipé d'une caméra et d'un grand écran de retransmission, permettant à tous de suivre en direct l'ensemble des plats « gentiane » réalisés; ces derniers étant conçus avec l'intention toute particulière d'y associer d'autres saveurs régionales tels la myrtille, le pois du Cantal... Autres invités exceptionnels cette année: Mickaël Azouz, de Vesoul, premier champion mondial français du chocolat,



qui a présenté de savoureux chocolats, avec une ganache à la gentiane et Yannick Maurie, champion mondial de sucre artistique, qui a amené avec lui de magnifiques gentianes vertes et jaunes en sucre, plus vraies que nature! L'atelier de Yannick a été largement plébiscité durant toute la fête, c'est un sculpteur et un artisan du vitrail! Au coeur de l'exposition « gentiane », Denis Chaud, président de l'association Gentiana Lutea, propose une dégustation de confit de gentiane, qu'il a mis au point en faisant macérer pendant près de trois mois de la racine de gentiane rapée dans du sucre. Dans les estives, les vagues de randonneurs s'élancent sous la supervision d'Yves Lartigue et de Drissi Marbouh. Ils partent à la recherche des gentianaires, pour s'initier à l'arrachage de la gentiane à la fourche du diable. Un parcours unique qui les mène, en l'espace de quelques heures et de quelques kilomètres, à passer de la terre à l'amer...

Un grand merci à Frédéric Echavidre, à son équipe municipale et à tous les bénévoles qui, avec toute leur énergie et leur savoir-faire, ont assuré le succès de la Fête. Ils se réjouissent de vous retrouver les 14, 15 et 16 août 2026 pour partager leur magnifique et très unique passion.

Sylvie Chabaud
Charles Jollès

Fête de la Gentiane
Mairie de Picherande
Le Bourg
F- 63113 Picherande
Tél. 0033 (0) 4 73 22 30 84
contact@picherande.fr

Crédits photos: Sylvie Chabaud

LE CHEF JÉRÔME CAZANAVE DU RESTAURANT LE JAROUSSET

LA GENTIANE CONFITE PROPOSÉE PAR DENIS CHAUD ET VENDUE AU PROFIT DE L'ASSOCIATION GENTIANA LUTEA

DÉFILÉ DES ENFANTS AVEC LES MISS GENTIANE

LA CONFRÉRIE DES GENÇANAIRE FIDÈLE À SES RACINES

PRÉSENTATION DE LA NOUVELLE BOÎTE AUX LETTRES A PICHERANDE POUR L'ASSOCIATION GENTIANA LUTEA

LE CHEF THOMAS PERRON DU RESTAURANT LES FÈES MÈRES

LE GÉANT GUILLEM-RAMON AVEC LA BANDA DU CENDRE

LES PARTICIPANTS DE LA RANDONNÉE SOUS LA DIRECTION D'YVES LARTIGUE



Yannick Maurie, champion du monde de sucre artistique, sculpte la gentiane

Yannick Maurie est né en 1971 à Brive-la-Gaillarde. Avant de faire rêver petits et grands avec ses créations, Yannick Maurie a d'abord débuté avec des gâteaux et des chocolats.

CAP de pâtissier puis chocolatier, brevet de maîtrise... Ses diplômes en poche, il ouvre une boulangerie-pâtisserie en 2000 à Limoges avec ses parents. En 2003, il fait un



stage de sculpture en sucre à Belfort, aux côtés de Stéphane Klein, l'un des meilleurs sculpteurs sur sucre au monde. « J'avais vu des photos de créations dans un magazine et j'avais été impressionné, je voulais faire pareil », sourit-il. Ce stage est une révélation. « Là-bas, j'ai appris la perfection ». Après avoir mis un doigt dans l'engrenage sucré, il y met la main, puis le bras, avant d'y plonger entièrement. La machine est lancée et le sucre devient sa passion. Une passion dévorante et libératrice. Dès qu'il a un souci, il travaille le saccharose et « ça va mieux »!

Pour sculpter ses oeuvres, il fait d'abord fondre des morceaux de sucre et fabrique un caramel. Il

ajoute ensuite du colorant alimentaire et du jus de citron afin qu'il reste malléable à la chaleur.

Sous une lampe chauffante à 70°C, il travaille le sucre avec des gants, comme de la pâte à modeler. Grâce à une poire à sucre et

une tige en cuivre, il souffle la matière, comme du verre, afin de lui donner la forme souhaitée. Un petit ventilateur refroidit la structure. Le chalumeau lui permet d'assembler les pièces et de parfaire sa création. Il faut une dizaine d'heures pour réaliser une fleur de gentiane. Bien plus, pour des « sculptures » élaborées. En 2017, il décroche, à Rimini en Italie, le titre de champion du monde de sucre artistique avec une statue du chef indien Geronimo en forme de totem. Une consécration internationale, qui vient à point nommé pour ce professeur au centre de formation des apprentis (CFA) des 13 vents à



Tulle, dont la notoriété est déjà largement reconnue au niveau national, depuis de nombreuses années.

En 2024, Yannick Maurie est élu président de l'association nationale des formateurs en pâtisserie (ANPF). Sa passion, c'est véritablement de transmettre. Il est fier de constater que les élèves affluent dans son domaine. « On est très recherché à l'étranger pour le savoir-faire français, j'ai des élèves actuellement à Macao, un autre à Taïwan, d'autres aux Emirats arabes, ils sont à la tête de grosses brigades avec, sous leurs ordres, parfois même jusqu'à une cinquantaine de personnes ».

Yannick Maurie
72 avenue de la Garenne Verte
F-19100 Brive-la-Gaillarde
Tél. 0033 (0) 5 87 10 70 96

maurie.yannick@cfa13vents.com



Mickaël Azouz, maître-chocolatier à Vesoul

Le champion du monde dévoile son chocolat à la gentiane

Mickaël Azouz est né à Vesoul le 20 février 1943. Il est l'aîné d'une famille de onze enfants et a grandi dans une double culture, avec un père soufiste originaire de Tizi Ouzou en Kabylie (Algérie) et une mère catholique. Il quitte l'école à 14 ans, commence un apprentissage en pâtisserie à 15 ans et intègre ensuite les Compagnons du Devoir. À la fin des années 1960, il travaille chez Gaston Lenôtre à

la pâtisserie et à l'institut de gastronomie française; en Italie, à l'Etoile de Venise; en Espagne, à l'école supérieure de Barcelone et jusqu'au Japon, au cœur des ateliers culinaires de Kyushu à Fukuoka.

Pour la Fête de la Gentiane de Picherande, Mickaël Azouz est venu tout spécialement de Haute-Saône pour faire déguster ses créations et surtout son tout nouveau chocolat à la gentiane. Interviewé par Guy Gatignol d'Auvergne Videos, lors de la fête, il précise avec son enthousiasme habituel: «

J'ai fait une ganache à la gentiane. Pour moi, c'est une première. La gentiane peut s'accorder avec beaucoup de choses mais avec le chocolat, il fallait trouver un chocolat fruité, j'ai utilisé un chocolat grand cru Pérou en parfait accord avec la gentiane. Il y a beaucoup de gentianes également chez nous, on ne trouve pas de liqueur mais



de l'eau-de-vie de gentiane qui titre entre 45 et 52 degrés... ». Un voyage sensoriel unique pour amateurs de cacao d'exception et de gentiane.

*Mickaël Azouz
Chocolatier*

*22 rue d'Alsace Lorraine
F-70000 VESOUL
Tél. 0033(0) 3 84 75 05 93
www.azouz.com*

*Photos: Sylvie Chabaud, Auvergne Vidéos et
Mickaël Azouz*



Paris pendant près de deux années. En 1972, Mickaël Azouz décide de regagner la Franche-Comté. En 1986, il ouvre un salon de thé à Vesoul, sa ville natale. À la fin des années 1980, il inaugure une boutique au Japon. En 1988, il devient champion de France en pâtisserie. Il participe à Lyon, en 1989, à la première édition de la coupe du monde de la pâtisserie, qu'il remporte grâce à une très originale ganache à l'infusion de bourgeon de sapin et cannelle de Chine. Lors du concours, le jury a tellement été bluffé par sa création, qu'il lui avait même demandé ce qu'il y avait incorporé, n'ayant pas réussi à trouver... Il devient alors l'un des pâtissiers-chocolatiers les plus reconnus dans sa profession.

Notre champion du monde, membre également de l'académie culinaire de France et de l'Ordre international de la gastronomie, enseigne alors dans plusieurs pays. En France, à l'école nationale de



GANACHE À LA GENTIANE.
CHOCOLAT GRAND CRU PÉROU



Les menus publicitaires gentiane

Les menus ne remontent qu'au XVIII^e siècle! C'est avec le raffinement de la cuisine, que les convives se sont intéressés de plus en plus au futur contenu de leurs assiettes. Les premiers menus apparaissent à la Cour de Louis XV, où des cartons sont réalisés par les intendants pour les réceptions royales. Philippe Mordacq, dans son livre intitulé « Le menu, une histoire illustrée de 1751 à nos jours » publié aux éditions Robert Laffont, relate qu'un menu préparé pour une réception de la marquise de Pompadour en 1757 comportait déjà 48 plats!

Les premiers menus sont du ressort de la Cour et de la noblesse française, puis progressivement vont s'étendre à travers toutes les Cours européennes. Ils se présentent sous

ment l'usage des menus et, dès le Premier Empire, c'est même le signe que l'on va pouvoir apprécier un repas particulièrement gourmand...

Le début du XIX^e siècle voit le développement des repas, où les plats sont apportés successivement, et non plus groupés en « services ». Cela va grandement faciliter la présentation du menu, qui prend la forme de la liste que l'on connaît aujourd'hui. Le menu trouve sa place dans les cercles privés puis dans les restaurants, qui y font figurer les plats et les boissons, avec leurs tarifs. Il s'étend partout où la culture gastronomique française se répand, en Europe, puis rapidement en Amérique du Nord.

Le menu devient l'apanage des manifestations officielles et festives: les banquets, les réunions, les comices agricoles, les foires-expositions, les ré-

têmes, les mariages, les enterrements et nombre d'événements familiaux. Dans le même état d'esprit, les repas de fêtes (Noël, Saint-Sylvestre, fête nationale, fêtes commémoratives...) constituent des occasions uniques de se retrouver autour d'un beau menu, surtout s'il est écrit avec style...



forme de cadrans, divisés en quartiers, correspondant aux « services », généralement au nombre de 3 à 5. Lors de chaque service, plusieurs plats sont apportés en même temps. La Révolution française démocratise large-

ceptions militaires et diplomatiques, les activités sportives, les bap-



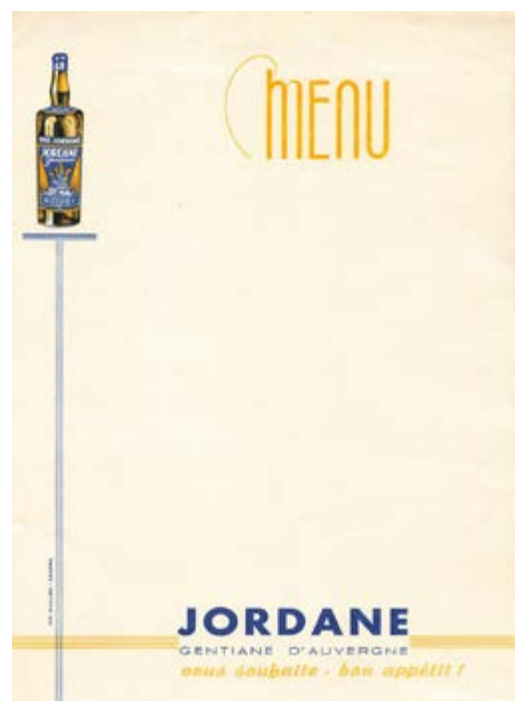
La fin du XIX^e siècle et le début du XX^e siècle voient l'essor des voyages en bateau, en chemin de fer puis en avion. Un temps providentiel pour se restaurer avec toujours une touche de luxe, que seul un menu permet de mettre en avant.

Les menus deviennent là aussi un atout promotionnel... Dès les années



1850, les sociétés de vins et de spiritueux trouvent avec le menu, un support de promotion et de communication idéal. Avec l'aide de talentueux illustrateurs, ils font dessiner des « fonds » de menus vierges en reprenant la plupart du temps des visuels déjà utilisés sur les autres supports de leur réclame. Magnifiquement

illustrés, en une ou plusieurs couleurs, ils sont largement diffusés gracieusement aux hôteliers, aux restaurateurs et aux organisateurs de banquets... Une des toutes premières firme de gentiane à imprimer de tels menus a été la distillerie de la Suze au début des années 1900. Dans le plus pur style art nouveau, le patron de la Suze, Fernand Moureaux, affiche sur les menus un slogan clair: « Buvez la Gentiane Suze, apéritif tonique ». Dès le début des années 1920, Suze change de slogan avec « Suze, apéritif à la gentiane », on peut lire sur un modèle de menu que c'est même « le nouvel élixir de longue vie ».



La distillerie Vanot, à Riom (Puy-de-Dôme) très active dans les années 1920 avec la Charlotte « Gentiane anisée », qui se boit avec de l'eau glacée et qui « rafraîchit même les idées », propose de beaux exemples de menus typiquement art nouveau et magnifiquement il-



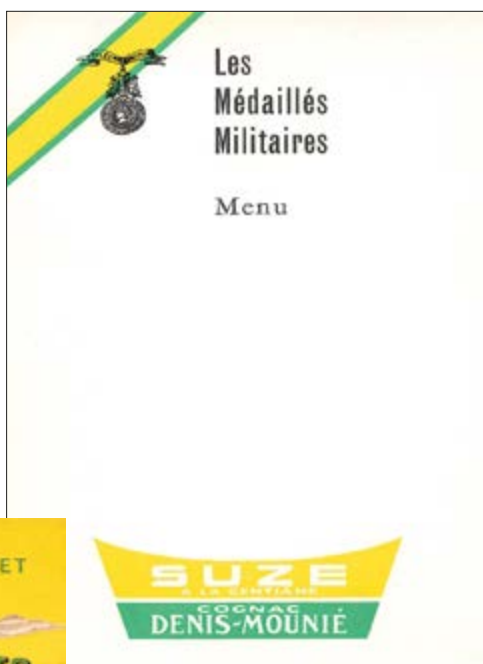
central: Salers, Diège, Couderc, Jordane... surfent sur la vague de l'amer, au coeur de menus aux slogans accrocheurs: avant chaque repas, buvez une Vraie; Jordane, Gentiane d'Auvergne, vous souhaite bon appétit; pour vivre heureux et sans souci, buvez liqueurs, vins fins Luc et Joly... A côté de Suze, c'est l'apéritif Bonal qui a diffusé la plus large variété de menus dès les années 1920. Cette dernière marque, qui joue sur les deux tableaux « avant et après les repas »,



lustrés en couleur. De son côté, la Gentiane Mezin, « le meilleur stimulant », est un bel exemple de ces centaines de marques d'apéritifs à base de gentiane, qui ont disparu depuis le début du XX^e siècle et dont les objets publicitaires constituent bien souvent l'unique témoignage de leur existence... En 1930, le pâté dessiné par Emile Rollier pour une Auvergne, Gentiane d'Origine, se retrouve sur un menu bordé de deux gentianes jaunes sur un horizon de volcans. Dans la foulée, les autres marques de Gentiane du Massif



propose de prendre la gentiane Bonal avant, en apéritif, et après, en digestif, la liqueur Raphaëlle. La clé qui ouvre l'appétit reste incontournable sur différents modèles de menus de cet apéritif élaboré aux meilleurs vins de France. D'autres boissons, renfermant également de la gentiane, ont imprimé des menus aux visuels identitaires de leur marque: l'apéritif Rossi, l'apéritif suisse complet Diablerets, l'amer Picon à base d'écorces d'orange, de gentiane et de quinquina... Le mot de



conclusion revient à Philippe Mordacq: « le mariage de la réclame et du menu est une réussite pour notre plus grand plaisir ».

Charles Jollès

Source des informations:

Campiverdi Maurizio. *Le menu, une invention du XIX^e siècle. Art et histoire à table, deux siècles de menus*, Milan, Accademia della cucina, 2003.

La Vie du Collectionneur. *Les menus*, 38: 24-29 (1973)

Mordacq Philippe. *Le menu, une histoire illustrée de 1751 à nos jours*. Ed. Robert Laffont, 154 p., 1989.



Philippe Mordacq a depuis toujours la passion des menus. Il a parcouru le monde entier pour constituer l'une des plus exceptionnelles collections qui soit et présenter dans son ouvrage plus de 300 menus édités depuis 1751.



La distillerie de Grandmont à Ambazac (Haute-Vienne) réinvente les spiritueux anciens avec l'« Amer Gentiane » titrant 32°

Passionné de spiritueux, Karim Karroum est depuis de nombreuses années un chasseur de trésors, de flacons et de bouteilles rares, souvent uniques, provenant d'anciennes caves de restaurants, de distilleries, de collections privées voire de caves oubliées... Ses découvertes inédites, dont les plus anciennes remontent au XIX^e siècle, sont toujours proposées sur son site « Les Petits Celliers ». Notre « antiquaire en spiritueux », qui a passé de nombreuses années en Polynésie, oeuvre toujours intensément à travers toute la planète et ses trésors sont particulièrement recherchés jusqu'au Japon...

C'est en dégustant une Suze d'avant-guerre, par une nuit de pleine lune, comme le rapporte Fabrice Varietas, dans le journal « Le Populaire du Centre », que Karim est « *ratrapé par l'intensité et l'élégance d'un très vieux breuvage, dégustation ô combien fertile, puisqu'elle participera à faire émerger la volonté de créer sa propre distillerie* ».

S'appuyant sur la belle épopée des Grandmontains (ordre monastique du Limousin fondé vers 1076 et dissous en 1772), il crée en 2018 la distillerie de Grandmont en Haute-Vienne, à Ambazac, à une vingtaine de kilomètres de Limoges. Il élabore de manière artisanale des spiritueux oubliés, alliant l'excellence des hommes, leur savoir-faire et les terroirs dont ils sont issus. Karim aime à se présenter comme le « ré-inventeur de spiritueux anciens ». Son produit phare est l'Amer Gentiane qui, avec ses 32 degrés, fait revivre l'intensité des toutes premières « Gentianes », et notamment celle des 32° de Suze en 1889...

Amer Gentiane offre la belle fraîcheur et toute la complexité aromatique de la gentiane sauvage, le tout relevé par d'autres notes fruitées, épicées et végétales.

Son nez est délicat, il révèle l'intensité de la gentiane sauvage, balancée par des notes fruitées, et spécialement celle de la framboise.

Côté bouche, cette gentiane est ronde et pleine, elle apporte du gras et retranscrit des arômes amers denses: ceux de l'éclat végétal de la racine de gentiane mais également de l'angélique.

En finale, la tension qui parcourt l'ensemble de la trame aromatique trouve l'équilibre que lui offre la fraîcheur

florale de la fleur de vigne et herbacée de la cardamome. Une élégance à l'intensité rare sous couvert d'agrumes.

La base produit est un alcool de grain bio. La racine de gentiane utilisée est à la fois fraîche mais aussi sèche. S'y ajoutent différentes plantes et fruits naturels ou sauvages.

La distillerie a réinventé également un Triple Sec Curaçao Blanc, titrant 40° et un élixir complexe, la Liqueur de Grandmont, titrant 55°.

Amer Gentiane 70 cl, 32% vol.
Distillerie de Grandmont
5 rue Marcel Pagnol
F-87240 Ambazac
www.distillerie-de-grandmont.com
Tel. 00 33 (0) 6 32 39 45 82

Les Petits Celliers
www.lespetitscelliers.com



Gentiane Granny

30 ml Amer Gentiane Grandmont
10 ml de sirop de pomme Granny Smith
Compléter de Tonic water
www.aperturemontpellier.com

Fénelon

10 ml Amer Gentiane Grandmont
20 ml Crème de Cassis
70 ml Vin de Noix
Eau Pétillante
www.barlequatriemetiers.com

An Apple a Day keeps The Covid Away

35 ml Blanche
15 ml Mezcal
7,5 ml Amer Gentiane Grandmont
35 ml Cordial de Reinette de France
www.themodernalchemist.bar

Assemblée générale 2025 au Campus de la CCI à Aurillac

Association «GENTIANA LUTEA»



L'Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune « GENTIANA LUTEA » a tenu son assemblée générale le 23 septembre 2025, au campus de la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) d'Aurillac.

L'assemblée s'ouvre avec une présentation de la CCI d'Aurillac par Madame Mathieu et par un tour de table qui permet de mieux faire connaissance avec chaque participant. Dans son rapport moral, le président Denis Chaud tient à re-



mercier Jean-Jacques Vermeersch et la distillerie Louis Couderc pour leur accueil et l'organisation de cette journée. Il revient sur la météo humide de l'année 2024, qui a permis une réelle « explosion » de la gentiane, ce qui est rassurant par rapport aux années précédentes. La marque « Gentiane durable » acquiert de la reconnaissance et permet d'impliquer davantage d'acteurs, de territoires et de professionnels de l'élevage et du pastoralisme. Les travaux de recherche-action conduits par Christian Coehlo de VetAgro Sup Clermont-Ferrand ouvrent des pistes pour mieux valoriser et gérer la ressource gentiane.

2024 a été une année riche en communication grâce au nouveau site internet, à un espace numérique de travail, à une nouvelle exposition sur la gentiane et à toute une série de jeux sérieux innovants conçus par les étudiants de VetAgro Sup.

Stéphanie Flahaut présente brièvement l'association, avec son conseil d'administration, son bureau et le fonctionnement des cinq collèges. Elle précise que le nombre d'adhérents est de 45 membres en 2024. Le siège social de l'association est maintenu à Aydat, à la maison du Parc Naturel Régional des Volcans



DENIS CHAUD

d'Auvergne, par contre le siège administratif est transféré à la mairie de Picherande dans le Puy-de-Dôme dès le printemps 2025. La convention 2023-2025 « Mission pour la gestion durable de la ressource gentiane dans le Massif central », portée par le CPPARM et soutenue par l'Agence Nationale pour la cohésion des Territoires du Massif central (ANCT) via le Fonds National d'Aménagement et de développement du territoire (FNADT), sera prolongée pour les années 2026-2028 sous un nouvel intitulé « Appui à la structuration de la filière gentiane ». Une excellente nouvelle qui permet d'assurer le financement à 80% de l'association jusqu'en

2028, le reste provenant des contributions financières des professionnels et de particuliers, qui sont également hautement remerciés. En 2025, 21 acteurs sont engagés dans la démarche « Gentiane durable » et 3 fabricants affichent le logo de la marque: Archibald, Suze, Louis Couderc. Concernant les observations de terrain, la météo particulièrement humide de la fin 2023 et de 2024 a été favorable à la gentiane, permettant l'apparition de nombreuses



STEPHANIE FLAHAUT

plantules ainsi qu'une très belle floraison. En 2025, les plants sont également abondants avec une masse foliaire et une floraison im-

portantes. Le poids moyen des racines récoltées en 2024 était de 1,7 kg. Une concurrence féroce est notée pour obtenir les chantiers et le prix au kg de la



gentiane sur pied a parfois dépassé 0,6 euro en 2025. Les essais de « sur-semis » 2023-2024 montrent une bonne germination sur les trois sites engagés (Gelles, Saint-Saturnin et Lacalm); l'implantation des plants reste cependant difficile à cause de la compétition avec les autres espèces végétales. C'est ce qui a motivé les membres de l'association à réaliser les essais suivants, plus en altitude (au dessus de 1200 m) à Lacalm, Cheylade et Anzat-le-Luguet. Il faut privilégier les milieux frais et éviter le semis dans un couvert de graminées trop dense. Il est possible



également de semer directement dans la neige, avec de bons résultats de germination. Des actions de communication auprès des éleveurs, propriétaires et gestionnaires fonciers ont été engagées en 2024 avec pour objectif de les sensibiliser à la gestion de la ressource et aux pratiques socio-économiques durables liées à l'exploitation de la gentiane:

mauvaise herbe, plante fourragère, ressource économique, boisson, plante indicatrice, plante de transmission/mémoire ou encore comme plante emblématique... L'analyse finale des résultats de cette étude originale et innovante, sera disponible début 2026. Les recherches de Christian Coehlo, Mathis Poix et Maxime Taytard, à VetAgro Sup se pour-



rencontres avec les communes de Laguiole et Nasbinals, participation au sommet de l'élevage, participation à des ateliers et à l'élaboration d'un

projet de thèse avec VetAgro Sup. C'est dans ce contexte que Claire Mison, qui prépare son diplôme universitaire d'ethnobotanique appli-

quée, à l'Université Grenoble-Alpes, s'est rapprochée de l'association. Claire Mison présente, lors de l'AG, les premiers résultats de son travail, intitulé « Etude ethnobotanique sur la gentiane jaune ». Cette enquête sur la connaissance, la perception et la gestion de la gentiane jaune par

les éleveurs, sur la zone de l'AOP Saint-Nectaire, a été réalisée auprès de 4 fermes dans la Massif du Sancy et de 4 dans le Cézallier. Ses travaux montrent que la gentiane est perçue sous de multiples facettes:

suivent. Ils sont rejoints en 2025 par Jane Roche, enseignante chercheuse de l'Université Clermont Auvergne. Leurs travaux portent sur une cartographie physico-chimique et territoriale de la gentiane jaune, ainsi que sur l'impact des caractéristiques du sol, sur la diversité et la composition biochimique de la gentiane jaune dans le Massif central. D'autres thématiques sont prévues en 2026-2028: caractérisation génétique, bénéfices sur la santé,

liens avec le pastoralisme... Stéphanie Flahaut se félicite des partenariats en cours avec le CPPARM, VetAgro Sup, la SICARAPPAM, la société Pernod Ricard, la Distillerie Louis Couderc, le CEEG, la société Avèze, le Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne, le Conservatoire Botanique National des Pyrénées et Midi-Pyrénées, la société Greentech, le commissariat du Massif central et

le Conseil Scientifique du Cluster Herbe, la Fondation Crédit Agricole Centre France, la commune de Picherande...

Les outils de communication créés ou développés en 2024 sont nom-



breux: site internet, portail Interprogentiane, plateforme Yapla, exposition gentiane, jeux, roll-up, mascotte, autocollants et la page facebook. La série radiophonique « Les chemins de traverse », dédiée à la gentiane et réalisée par Pascal Laurière, qui a interviewé en 2024 de nombreux acteurs de la filière, est sur les ondes depuis le mois de janvier 2025. Les comptes de l'association montrent un résultat positif sur l'exercice 2024. De quoi réjouir l'ensemble des participants, qui se retrouvent après l'AG pour une visite de savoir-faire à la distillerie Louis Couderc et un superbe buffet préparé par la société Petit Frais, sous la supervision de Jean-Jacques Vermeersch, ovationné et très largement remercié. L'après-midi se poursuit toujours dans la bonne humeur et la détente, avec une très instructive visite du coeur d'Aurillac, proposée par l'Office de Tourisme.

Stéphanie Flahaut
Ines Chaud-Ullrich
Charles Jollès

Informations et contacts:
www.interprogentiane.org
Tél. 0033 (0) 6 05 28 12 00



RUE DE LA FROMENTAL - AURILLAC (15)

À PARTIR DU

1^{ER} JUILLET

TOUS LES

JEUDI

14H30

16H00

ENTRÉE

10€

GRATUIT
POUR
LES ENFANTS
(- 12 ans)

VISITE DE SAVOIR-FAIRE

À

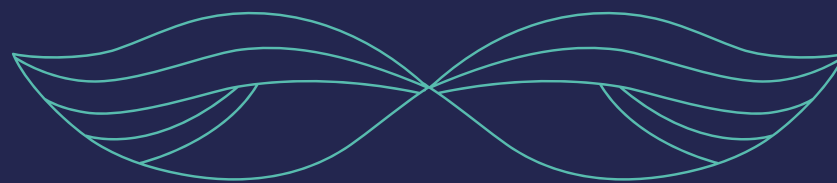
LA

RENCONTRE

DE
LA

FÉE JAUNE

RÉSERVEZ ICI :



ÉVEIL - EXPÉRIENCE - ÉCHANGE



ADULTES - ENFANTS - GROUPES • PROFESSIONNELS - PARTICULIERS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



ESPACE AVÈZE
MAISON DE LA GENTIANE

**VISITE &
DÉGUSTATION
GRATUITES***



**Horaires variables :
consultez notre site ou
appelez le numéro ci-dessous**

RIOM-ÈS-MONTAGNES
Tél.: 04 71 78 03 04 - www.aveze.com

*Dégustation réservée aux personnes majeures

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION