

# Goût sauvage des montagnes

## Le renouveau du genépi

par France Massy

Depuis que le Centre des Fougères à Conthey – rattaché à la Station de recherches en production végétale de Changins – fait fleurir le genépi à volonté, il revient en force dans le paysage de la gastronomie valaisanne.



Photo C. Haenni

*Frédéric Zufferey, propriétaire encaveur à Chippis, qui distille le genépi et Charly Rey, directeur de la Station fédérale de recherche agronomique.*

Plante aromatique des montagnes, qui pousse à l'état sauvage entre 2300 et 3400 m d'altitude (sur les moraines de glaciers essentiellement), le genépi se décline chez nous en quatre espèces qui ne sont d'ailleurs pas toutes recommandables. Certaines, dont le genépi noir, trop riche en thuyone, peuvent se révéler aussi toxiques que l'absinthe. Aujourd'hui, le genépi est une plante protégée, interdite de cueillette.

### Des vertus du genépi...

Le genépi est apprécié depuis le Moyen Age comme plante médicinale. Considéré comme l'herbe sudorifique et fébrifuge par excellence, le genépi, qui appartient à la même famille que l'absinthe, stimule aussi la sécrétion des sucs

*Genépi is an aromatic mountain plant which grows wild at an altitude of between 2300 and 3400 m. (principally on the moraines of the glaciers). Four different kinds can be found here, not all of which, I might add, can be considered very commendable. Some of them, such as the black genépi, too rich in thujone, can be found to be just as toxic as absinth. Today, genépi is a protected species and picking it is forbidden.*

### *The virtues of genépi*

*Genépi has been appreciated as a medicinal plant since the Middle Ages. Considered to be a plant with sudorific and febrifuge properties par excellence, belonging to the same family as absinth, it also stimulates the secretion of*

Dans certains restaurants de Crans-Montana, il est possible de déguster quelques mets parfumés au genépi. Ainsi, Franck Raynaud du Pas de l'Ours offre régulièrement une recette aromatisée de cette herbe légendaire, tandis que la famille Clivaz, au Mayen à Montana, propose depuis belle lurette de fameux desserts au genépi. Et je parie que maints établissements en usent avec bonheur, à vous d'y être attentifs!

digestifs. Les ouvrages consacrés aux plantes aromatiques soulignent les propriétés digestives, expectorantes, neurotoniques et stimulantes de cette plante. Un fameux dicton lui attribue certains pouvoirs aphrodisiaques. Ne dit-on pas que «*Le genépi fait du bien à Madame quand Monsieur en boit*»?

C'est le genépi blanc, qui a été sélectionné par le Centre des Fougères pour une production domestiquée. Cette même espèce était déjà utilisée par les anciens montagnards pour être distillée en un fameux alcool ou pour parfumer une délicieuse liqueur; bien que cette dernière soit plus savoyarde que valaisanne.

**Le genépi parfume  
viandes séchées,  
saucisses ou lard sec,  
selon d'anciennes  
recettes. L'art  
culinaire sait  
le remettre à jour.**

...au tour de la cuisine

Jusqu'à présent, le genépi était utilisé uniquement en distillation ou macération. Aujourd'hui les artisans valaisans de l'art culinaire le remettent au goût du jour. Stimulé par M. Gaston Haenni, patron de la maison Rostal, Herbes aromatiques Grand-St-Bernard S.A. à Sion, chefs de cuisine et bouchers se lancent dans la confection de plats et de saucisses parfumés au genépi. Rostal distribue un produit de premier ordre, distillé avec talent par M. Frédéric Zufferey, vigneron à Chippis.

Ce genépi vient d'obtenir le Prix de l'innovation dans l'agriculture suisse, prix récompensant des produits de qualité supérieure, ouvrant de nouveaux débouchés.

La boucherie Crettaz, à Botyre (Ayent, sur la route en direction de Sion) fabrique de merveilleuses saucisses, assaisonnées d'alcool et de fleurs de genépi séchées. Cette sympathique maison familiale ne se contente pas de cette spécialité. Elle produit plus d'une dizaine de saucissons, une viande séchée délicieuse, des jambons secs, un petit lard fameux... Toujours en utilisant des recettes «maison», transmises par l'arrière-grand-père. C'est aujourd'hui la troisième génération d'artisans bouchers. Et on retrouve toujours cette envie de mieux faire pour surprendre et combler le gourmet...



Photo G. Haenni

**Ce genépi a obtenu le Prix de l'innovation dans l'agriculture suisse. Il est disponible dans les magasins spécialisés de Crans-Montana.**

digestive juices. Books devoted to aromatic plants emphasize the digestive, expectorant, neurotonic and stimulating properties of this plant. Aphrodisiac powers have even been attributed to it by one well-known saying. Indeed, it is said that "genépi is good for Madam when it is Monsieur who drinks it".

The white genépi was the one that was selected by the Fougères Centre for a domesticated production. This variety had also already been used by mountain inhabitants in olden days, who distilled it and made it into a fine alcohol or used it to flavour a delicious liquor; although the latter originated more in Savoie than in Valais.

...and so to the kitchen

Up until now, genépi had only been used for distilling and macerating purposes. Today, the Valais culinary artists are bringing it into line with current tastes. Spurred on by Mr. Gaston Haenni, the owner of the Rostal Company, Aromatic Herbs Grand-St-Bernard in Sion, chefs and butchers are embarking on the preparation of dishes and sausages flavoured with genépi. Rostal distributes first class products, distilled with talent by

Mr. Frédéric Zufferey, a winegrower from Chippis. This genépi has just won the prize for innovation in Swiss agriculture, a prize which is given as a reward for products of superior quality which open up new outlets.

Crettaz butcher's shop in Botyre (Ayent, on the road to Sion) makes the most marvellous sausages, seasoned with the alcohol and dried genépi flowers. This friendly family business has not stopped there. They produce more than a dozen kinds of sausages, a delicious dried meat, dried hams, and superb bacon... Always using their "home made" recipes, which have been passed down from their great grandfather. They are the third generation of family butchers and one can still perceive their desire to surprise the gourmet and fulfil his every wish...

*Certain dishes flavoured with genépi can be tasted in some restaurants in Crans-Montana. Franck Raynaud at the Pas de l'Ours regularly offers a recipe flavoured with the legendary herb, whilst the Clivaz family at the Mayen in Montana have had wonderful genépi desserts on their menu for ages. And I'll wager that many an establishment is putting it to good use. Keep a look out!*