

Des liqueurs racées et naturelles

par Isabelle Bagnoud Loretan

98 à table



YVES CORNUT PRODUIT DES SIROPS ET DIGESTIFS À BASE DE FRUITS QU'IL CULTIVE LUI-MÊME. IL LANCE CET HIVER UNE NOUVELLE GAMME DE LIQUEURS RAFFINÉES. UN PRODUCTEUR QUI NE MANQUE PAS D'IDÉES...

Il est souvent sur les routes, à présenter sur les foires et marchés ses sirops, crèmes, liqueurs et autres schnaps... Lui, c'est Yves Cornut de Randogne, plus connu sous le nom des produits qu'il confectionne soigneusement depuis maintenant 15 ans: Grand-Père Cornut. Pour cet anniversaire, il lance une nouvelle série de liqueurs haut de gamme aux préparations plus raffinées et à la recette qui reste toujours un peu secrète! La nouvelle gamme «*Désert de Gobi*» comporte cinq liqueurs: le Franc Boisée à base de framboise, Ying au gingembre, Verveine odorante, Grains de Poire et Frappé d'abricot. Les flacons et le design sont subtils et lumineux, le contenu toujours 100% naturel. Car, sur les terrains d'Yves Cornut où il cultive 13 sortes de petits fruits, les arbustes ne sont traités qu'avec des produits naturels, orties et camomilles. Si le cultivateur se réjouit de la nouvelle gamme, il rappelle ses autres produits fétiches comme la «*Sève de l'arbre*», une liqueur à base de génépi, génévrier, bourgeons de sapin et pommes. «*Du 100% Haut-Plateau, je suis d'ailleurs en train de confectionner sa petite sœur à qui j'ai ajouté du caramel et du zeste d'orange...*», souligne le producteur. Yves Cornut a décidément des idées plein la tête. Sa dernière trouvaille? Le canard alcoolisé, un sucre alcoolisé aux épices, fleurs de rose, macis et gingembre pour aromatiser le café. On se réjouit...



He's often on the road, presenting his cordials, creams, liqueurs and various schnapps in fairs and markets... He, is Yves Cornut from Randogne, better known by the name of the produce he has been making so carefully for the past 15 years: Grand-Père Cornut. For this anniversary, he is launching a new series of top of the range liqueurs with a more refined preparation and a recipe that still remains somewhat secret! The new range "Désert de Gobi" is comprised of five liquors: the raspberry based Franc Boisée, ginger based Ying, fragrant Verveine, Grains de Poire and Frappé d'Abricot. The bottles and designs are subtle and luminous, the contents always 100% natural. For, on the land where Yves Cornut cultivates 13 different kinds of soft fruit, the bushes are only sprayed with natural products, nettles and camomiles. Although the smallholder is delighted with the new range, he reminds us of his other favourite produce such as the "Sève de l'arbre", a liqueur made from genipi, juniper, pine buds and apples. "It's 100% Haut-Plateau and, what's more, I'm making its little sister at the moment, to which I've added caramel and orange zest..." emphasizes the producer. Yves Cornut is decidedly full of new ideas. His latest brainwave? An alcoholised sugar lump, flavoured with spices, rose flowers, mace and ginger, for adding aroma to coffee. We can't wait...

www.desertdegobi.ch

Vous pouvez retrouver tous les après-midi de la saison d'hiver Yves Cornut et ses produits sur le parking de la télécabine des Violettes. Every afternoon during the winter season, Yves Cornut can be found with his produce in the car park by the Violettes cablecar.