

Distillerie Louis Morand & Cie SA

Saveurs des Alpes

Produits en Valais, au cœur des Alpes, les assaisonnements et infusions des «Herbes aromatiques du Grand St-Bernard» apportent la touche finale à un plat ou offrent un instant de sérénité, le temps d'une tasse de tisane.

«Les épices sont à la cuisine ce que la ponctuation est à la littérature», résume le chef étoilé français Olivier Roellinger. Seulement voilà: comme pour la place de la virgule ou l'utilisation du point-virgule, il arrive que l'on doute. Faut-il mettre plus de poivre ou peut-on mélanger la muscade et le clou de girofle? Plus besoin de se poser la question. Les mélanges des Herbes aromatiques du Grand St-Bernard permettent d'assaisonner à la perfection et très simplement tous les plats.

Au cœur des Alpes

Rachetées en 2015 par la distillerie valaisanne Morand, réputée pour ses spiritueux et ses sirops, les Herbes aromatiques du Grand St-Bernard proposent douze mélanges d'épices, dont les best-sellers - raclette, fondue, boeuf - et neuf infusions pleines de saveurs. Toutes les plantes entrant dans les recettes sont cultivées en Suisse de manière biologique. «Nous collaborons avec la coopérative Valplantes, qui regroupe une quarantaine de producteurs biologiques certifiés cultivant dans un environnement alpin exceptionnel au cœur des Alpes valaisannes entre 800 et 1400 mètres d'altitude, explique Fabrice Haenn,

directeur général de la distillerie Morand. Pour nos infusions, par exemple, certaines de nos plantes viennent de champs situés entre la plaine et Crans-Montana ou dans la région d'Entremont».

Conserver la fraîcheur

A la qualité des plantes s'ajoute le savoir-faire d'une entreprise créée il y a près de trente ans par Gaston et Charlotte Haenni, deux passionnés qui décident de commercialiser des assaisonnements mis au point dans les années septante et dont les recettes, toujours inchangées, restent secrètes. Dès sa fondation, l'entreprise a fait le choix de limiter ses stocks, afin de garantir la fraîcheur et les arômes des plantes. Une démarche qui exige une grande maîtrise en termes de planification: au début de chaque année, il faut établir les volumes à fournir douze mois plus tard, attendre la pousse des plantes, les récolter, les sécher et enfin les conditionner.

Ce soin apporté aux différentes étapes de production se traduit dans le plat ou dans la tasse par la générosité des saveurs.



Les délicieuses herbes aromatiques et infusions du Grand-St-Bernard.

Côté infusions, un vrai coup de cœur pour l'Etoile des glaciers, à base de verveine et d'edelweiss, la Force des cimes, au thym citronné et à la menthe pomme, et pour le Trésor des pâturages, à la camomille et à la mélisse. ■

VIRGINIA AUBERT

Distillerie Louis Morand & Cie SA
Place de Plaisance 2 - 1920 Martigny
Tél. + 41 27 722 20 36
Mail: info@morand.ch - www.morand.ch

Les Trois Bouchons

CAVISTE

JE RACHÈTE VOS GRANDS VINS

Je me déplace et rachète vos vins des Domaines Romanée-Conti, Overnoy, Mouton-Rothschild, Jaye, Ganévat, Roumier, CocheDury, Leroy, Petrus, Rayas, Raveneau, et tout autre vin.

Merci d'envoyer votre liste à: geneve@les3bouchons.com
Tél. +41 78 737 09 10



Ouvert 7/7
Cuisine chaude de 11h à 00h
Charbonnade - Grillades
Pâtes - Poissons - Salades
Plat du jour à 20.-

022 328 12 36 - www.cavevalaisanne.ch
23 Boulevard Georges-Favon 1204 Genève