

Gentiane Actualités

Cercle Européen d'Etude des Gentianacées
Association Interprofessionnelle GENTIANA LUTEA

Numéro 40

Printemps / Été 2025

Après les racines, les feuilles ?

La valorisation des feuilles de
gentiane jaune par Clarins

La gentiane dans l'univers
de Thierry Dubois

Mona Caron plante sa
titanesque gentiane au coeur
du Street-Art

Liza Dignac relance
la distillerie Monéger

Apport du drone dans la
gestion de la ressource
gentiane

Fête européenne de la
Gentiane de Picherande

Gangloff comtoise,
bière bio à la gentiane

Restaurant «La Gentiane»
Pierre Cheucle à Paris

Méthodes analytiques pour
retrouver l'origine géographique
d'une racine de gentiane

La tige de gentiane, outil
horloger chez Blancpain

Assemblée générale 2024
GENTIANA LUTEA



IMPRESSUM

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

Numéro 40 - 32^e année

Comité de rédaction et de relecture :

Charles JOLLES
Ines CHAUD
Stéphanie FLAHAUT

Edition du journal :

Charles JOLLES
Les Gentianes
CP 2
CH-1000 Lausanne 26

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

SOMMAIRE

Editorial: après les racines, les feuilles ?	3
La valorisation des feuilles de gentiane jaune par Clarins	4-5
La gentiane dans l'univers de l'illustrateur Thierry Dubois	6-7
Mona Caron plante sa titanesque gentiane au coeur du Street-Art	8-9
Liza Dignac relance la distillerie familiale corrézienne Monéger	10-11
Apport du drone dans la gestion de la ressource gentiane..	12-13
16 ^e Fête européenne de la Gentiane à Picherande.....	14-15
Gangloff comtoise, bière artisanale bio à la gentiane.....	16
Avèze.....	17
Pierre Cheucle nous ouvre les portes du restaurant «La Gentiane» à Paris	18-19
Méthodes analytiques pour retrouver l'origine géographique d'une racine de gentiane jaune	20
La tige de gentiane, outil horloger chez Blancpain	21
Assemblée générale GENTIANA LUTEA	22-23

Ets BORNES J.-L.

**EXTRACTION ET COMMERCE
DE RACINES DE GENTIANE**

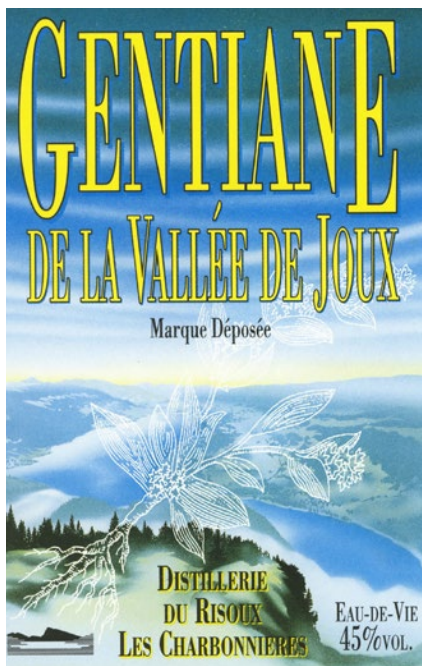
**F-15300 VALUEJOLS
Tél. & Fax 0033 (0) 4 71 73 21 60**



**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
15400 RIOM-ÈS-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
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'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Les parties souterraines (rhizome et racines) de la gentiane jaune sont largement utilisées depuis des siècles en médecine humaine et vétérinaire, en pharmacie, dans les spiritueux, dans les boissons, en gastronomie, pour la parfumerie, pour les cosmétiques... Rien qu'en France, ce sont près de 1500 à 2000 tonnes qui sont récoltées chaque année. Mais qu'en est-il des parties aériennes ?

La tige séchée de gentiane appelée aussi « bois de gentiane » est utilisée en horlogerie, surtout celle haut de gamme à l'exemple de Blancpain ou de Philippe Dufour, pour assurer le polissage des composants de montres avec une qualité exceptionnelle qu'aucune machine n'est capable de reproduire.

Les feuilles de la gentiane jaune, tout comme les tiges florifères, quand les plants sont arrachés pour prélever les racines, sont laissées à même le sol et ne sont pas valorisées à ce jour. A titre anecdotique, signalons que dans le Jura, les larges feuilles étaient utilisées pour emballer le beurre avant qu'il ne soit descendu dans la vallée, le transport se fai-

sant grâce au «perquet», une sorte de hotte ouverte à fond plat que l'on met sur le dos, un usage qui n'est plus d'actualité depuis longtemps. Il est également reporté que, dans le Cantal, les feuilles étaient utilisées pour emballer le beurre et le conserver dans la fraîcheur des caves. Dans l'Est de l'Albanie et le Nord-Est du Montenegro, les feuilles sont utilisées traditionnellement pour une activité protectrice cardiaque, en thé⁽¹⁾ ou hachées, enveloppées dans du papier type cigarette et fumées.⁽²⁾

La recherche de la composition des feuilles de gentiane jaune remonte aux années 1970 avec les investigations⁽³⁾ du Professeur Kurt Hostettmann en Suisse suivies de celles de plusieurs équipes de chercheurs italiens, serbes et du Montenegro. Comme la racine, les feuilles renferment des principes amers de type séco-iridoïdes mais aussi des xanthones et des flavones.⁽⁴⁾

Le domaine de la cosmétique a été le premier à relever le défi d'utiliser les feuilles à un niveau industriel. Les laboratoires de phytochimie de la société Clarins sont pionniers dans l'usage

des feuilles de gentiane jaune et des extraits qui en sont issus. D'une manière plus générale, peut-on envisager d'utiliser les feuilles comme source alternative d'approvisionnement pour une utilisation pharmaceutique ou agro-alimentaire ? Une publication italienne de 2022⁽⁵⁾ a montré l'intérêt que représentent les feuilles comme source alternative d'extraction des principes amers, et ceci en laboratoire. La maîtrise d'un tel procédé à une échelle industrielle et avec une rentabilité suffisante reste encore à réaliser et à démontrer.

(1) Pieroni A. et al. *An ethnobotanical study among Albanians and Aromanians living in the Rraice and Mokra areas of Eastern Albania*. Genet. Resour. Crop Evol. 62: 477-500 (2015)

(2) Jankovik T. et al. *Smoking of Gentiana lutea leaves : validation of its traditional use*. J. of Pharm. and Biomed. Analysis 264, 116968 (2025)

(3) Hostettmann K. et al. *Phytochemistry of the Gentiana genus. Flavonic and xanthonic compounds in the leaves of Gentiana lutea L.* Helvetica Chimica Acta 56 (8) 3050-3054 (1973)

(4) Menković N. et al. *Chemical composition and seasonal variations in the amount of secondary compounds in Gentiana lutea leaves and flowers*. Planta Medica 66: 178-180 (2000)

(5) Fiorito S. et al. *Leaves of yellow gentian (Gentiana lutea) as an alternative source of bitter secoiridoid glycosides*. J. Nat. Prod. 85(9) 2232-2235 (2022)



MONTRE À GOUSSET
MOTIF DE FEUILLES DE GENTIANE JAUNE

ÉCOLE D'ART
LA CHAUX-DE-FONDS
VERS 1905

L'Ecole d'art de La Chaux-de-Fonds dans le canton de Neuchâtel en Suisse a été fondée en 1870 par la Société des Patrons graveurs. En 1897, l'école engage Charles L'Eplattenier comme professeur de dessin qui a pour grande ambition de créer un nouveau langage artistique formel enraciné dans le Jura. Il va inventer, avec ses élèves, une variante régionaliste d'Art nouveau : le «style sapin». L'Eplattenier prend dans la nature jurassienne, sa faune et sa flore comme principale et même unique source d'inspiration. Il définit une méthode, qui part de l'observation in situ de la forme naturelle, afin d'en extraire l'essentiel, l'idée, et arriver progressivement et à un motif géométrique, stylisé, qui pourra ensuite être décliné dans des compositions décoratives, comme pour cette superbe boîte de montre (à gousset) à motif de feuilles de gentiane jaune réalisée vers 1905.

La valorisation des feuilles de gentiane jaune

Le fruit de l'innovation des laboratoires de phytochimie Clarins



La marque de cosmétiques Clarins a acquis en 2016 un domaine de 10 hectares situé en Haute-Savoie au cœur des Alpes françaises. Directement relié au laboratoire de Pontoise près de Paris, le Domaine Clarins est un vaste terrain d'étude et une source immense de matières premières de qualité. Bénéficiant d'un microclimat grâce à la montagne qui le protège



cifique à la gentiane jaune. Après leur récolte, les feuilles sont séchées puis mises à macérer dans un mélange aqueux. Le produit obtenu est filtré et stérilisé avant d'être remis sur support aqueux et agrosourcé. Ce procédé, mis au point par le laboratoire de phytochimie Clarins, permet de préserver la plante en ne prélevant que ses feuilles, laissant ainsi son pied intact se développer pour l'année suivante. Il est à noter qu'il s'agit du premier extrait de gentiane à ne pas utiliser les racines de cette plante pour porter cette activité cosmétique. Toute la particularité de cet extrait repose sur la partie de plante utilisée. Contrairement à l'usage tradition-



et d'une terre exceptionnelle, c'est le terreau idéal pour valoriser les plantes selon les principes de l'agriculture régénératrice et atteindre l'excellence absolue des actifs.

La gentiane jaune (*Gentiana lutea* L.) est une des plantes emblématiques du Domaine Clarins. Elle provient d'une production et cueillette alpine, sur la commune de Serraval à l'alpage du Praz du feu. Les producteurs et récoltants travaillent à la main, dans le



respect du cahier des charges de l'organisme certificateur bio. Alors que les parcelles cultivées sont conduites en agriculture biologique, les cueillettes sauvages effectuées sur le site et aux alentours respectent la charte spécifique à ce type de récolte. Cette récolte de feuilles respecte la Charte de Bonnes Pratiques de cueillette sauvage Clarins. Ainsi, les cueilleurs respectent le terrain choisi pour la cueillette sauvage ainsi que la plante en suivant les indications de récolte inscrites sur la fiche de cueillette spé-

DOMAINE CLARINS À SERRAVAL
(HAUTE-SAVOIE, FRANCE)

RÉCOLTE ET DÉCOUPAGE DES FEUILLES
DE GENTIANE JAUNE

nel, le laboratoire de phytochimie a utilisé la feuille de gentiane au lieu de la racine. Ainsi, les laboratoires Clarins s'inscrivent dans une démarche vertueuse de préservation des pieds de gentiane. En effet, ceux-ci ont besoin de sept années en moyenne pour devenir mature et produire des fleurs. Aujourd'hui, les laboratoires Clarins confirment l'activité apai-



EXTRAITS FOLIAIRES DE GENTIANE JAUNE
À DIFFÉRENTS STADES DE PURIFICATION

sante sur la peau de la gentiane jaune bio à partir de sa feuille. L'extrait de gentiane jaune bio est utilisé par les laboratoires Clarins dans la gamme de produits « démaquillants-nettoyants » : lait velours démaquillant, huile très démaquillante, doux nettoyant gommant express, mousse nettoyante visage peau neuve, doux nettoyant moussant apaisant, purifiant, eau micellaire démaquillante, démaquillant express yeux, démaquillant douceur yeux... La gentiane est associée avec une ou plusieurs autres plantes : la mélisse des alpes, l'*aloe vera*, le bleuet, le kiwi ou même encore la reine des prés.

Après le Domaine de Serraval qui fournit chaque année 2,5 tonnes de plantes - dont la gentiane - aux laboratoires et usines de Clarins, le groupe vient d'acquérir en 2024 le Domaine Sainte-Colombe, un vaste espace de 115 hectares situé sur les communes de Saint-Gilles et Générac, près de Nîmes, marquant ainsi la poursuite d'une stratégie vers un approvisionnement intégré toujours plus vertical,

remarquables, reflètent l'engagement du groupe envers l'excellence, la transparence et la durabilité, tout en répondant aux normes les plus exigeantes en matière de qualité, de sécurité et de respect de l'environnement. Au cœur de l'article de Marie-Noëlle Vekemans publié dans le magazine « Elle » et intitulé « Où se trouve le paradis vert ? », Virginie Courtin, directrice générale de Clarins est très claire sur cette nouvelle valorisation : « une de nos découvertes les plus importantes a été de réussir à exploiter la feuille de gentiane... On n'aimait pas trop l'idée de planter, déterrer, replanter... On a finalement découvert un extrait inédit, celui de la feuille de gentiane. On est vraiment très fier de cette innovation ».

CLARINS
12 avenue de la Porte des Ternes
F-75017 Paris
www.clarins.com

Domaine de Serraval
Le Praz du Feu
F-74230 Serraval

Crédits photo : CLARINS
et Stéphanie Flahaut

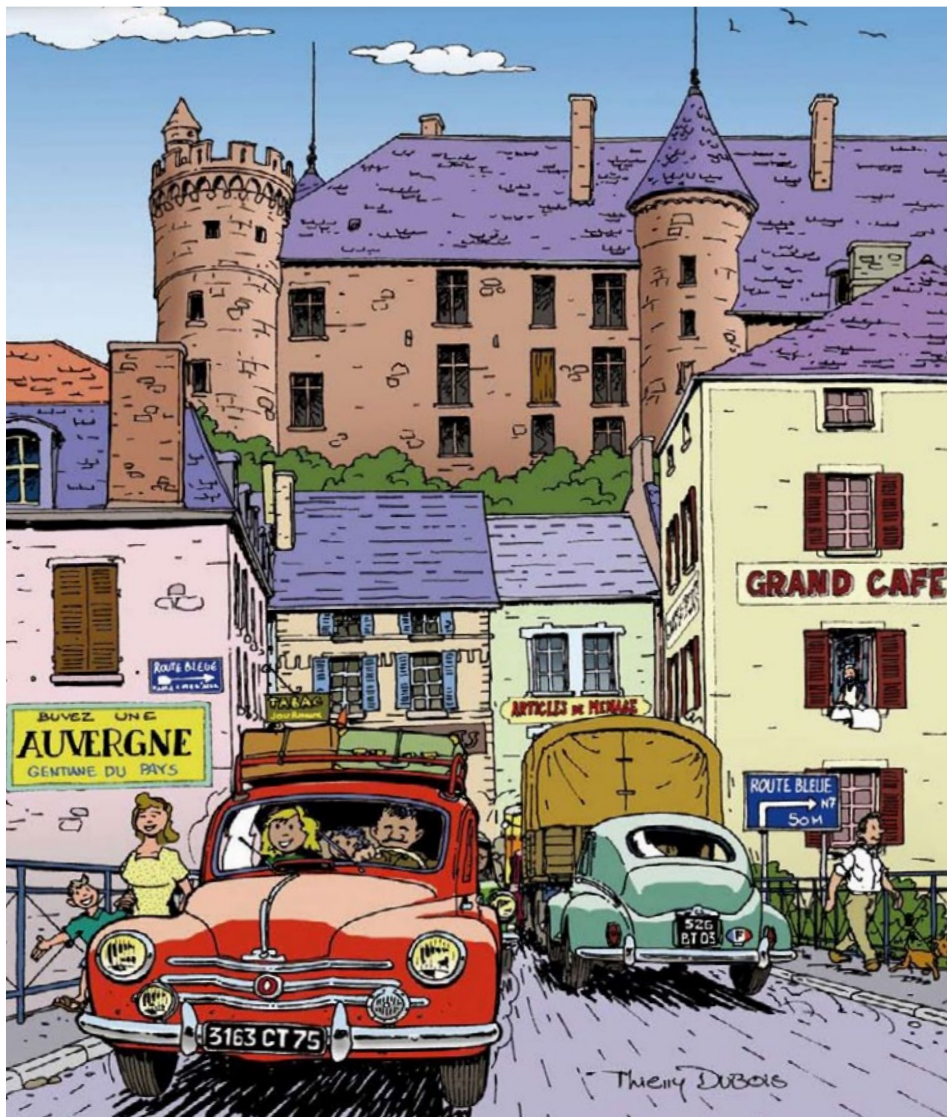
éthique et plus durable. Les Domaines Clarins, avec leurs microclimats spécifiques et leurs terres



La gentiane dans l'univers de Thierry Dubois, illustrateur «mémorialiste» de la Nationale 7

Dès juin 1936, le Front Populaire généralise les congés payés en France. Les salariés vont largement faire appel au chemin de fer et à la voiture pour profiter de leur temps libre en allant à la mer, à la montagne et à la campagne. C'est le début du développement du tourisme avec un parc automobile qui connaît un essor fulgurant, passant de 2,3 à 6,2 millions de voitures particulières entre 1950 et 1960. La majorité du trafic transite par les 80'000 km de routes nationales et, secondairement, par les 270'000 km de chemins départementaux. Quant au réseau autoroutier, il est encore embryonnaire en 1960 avec seulement 132 km, y compris les 41 km de l'autoroute du sud construits cette année-là depuis Paris.

La Nationale 7 reliant Paris à Menton est alors la plus longue nationale avec ses 996 km et surtout la route emblématique par excellence des vacances, même si elle est aussi celle des camionneurs et des routiers tout au long de l'année. Lors des débuts et des fins de congés, la N7 devient vite célèbre pour ses bouchons, serpentant au cœur des villes et des villages totalement inadaptée à recevoir sporadiquement un tel flot de circulation. A la fois synonyme de vacances, d'insouciance, de ciel bleu et de soleil, la N7

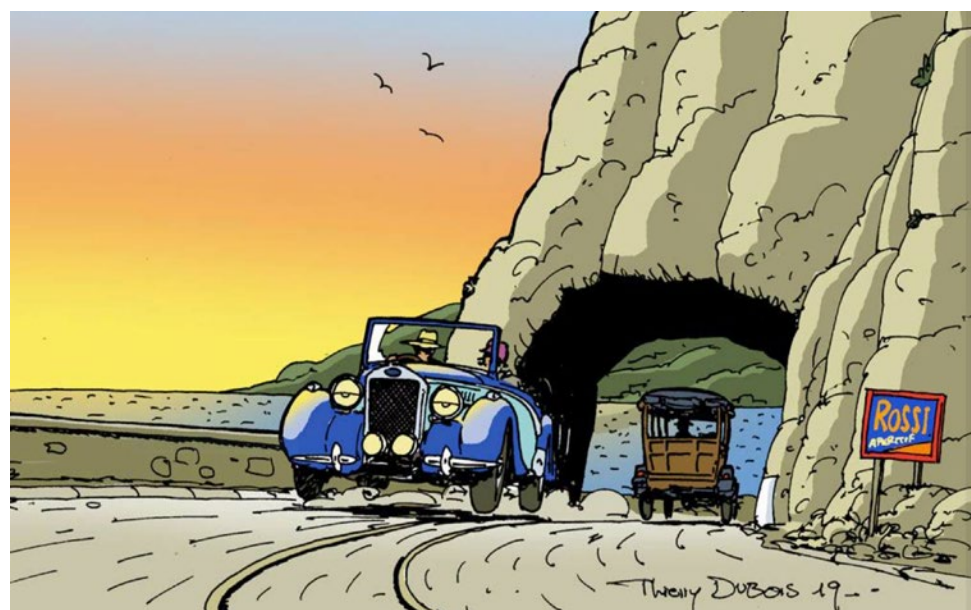


est aussi associée aux embouteillages dantesques, aux poids lourds coincés dans des rues étroites, aux bouchons surchauffés, aux accrochages les plus variés et à nombre d'accidents. C'est toute l'atmosphère de cette période, de l'entre-deux-guerres jusqu'aux années 1960, qu'a voulu faire revivre un passionné de vieilles mécaniques et de routes anciennes, également illustrateur, dessinateur et scénariste de bandes dessinées.

Thierry Dubois est né le 29 mars 1963 à Saint-Maur-des-Fossés près de Paris. Issu d'une famille aux origines françaises et belges, c'est un autodidacte qui trouve son inspiration chez d'illustres dessinateurs et illustrateurs belges : Hergé, Franquin et Tillieux (auteur de la série de bande dessinée

Gil Jourdan). La ligne graphique de Thierry Dubois est claire et épurée; il accorde une grande attention aux détails des scènes de la vie quotidienne et s'emploie à restituer avec talent la vitesse du mouvement.

Véritable «mémorialiste» de la route et particulièrement de la Nationale 7, Thierry Dubois tient à représenter avec humour, dans nombre de ses illustrations, les publicités murales peintes qui fleurissent alors dans les villes, villages et aux abords des nationales. Une réclame fort prisée par de nombreuses marques d'essence, de pneumatiques, d'électroménager, d'alimentation, de peintures, de lubrifiants mais aussi par des foires, des expositions, des hôtels et auberges, des garages, des lieux et attractions touristiques... sans oublier les boissons et les spiritueux. Au cœur de ses dessins, Thierry Dubois donne une place prépondérante aux marques mythiques renfermant de la gentiane telles que Suze, Picon, Auvergne Gentiane, Bonal, Rossi ou encore le vermouth Noilly Prat.

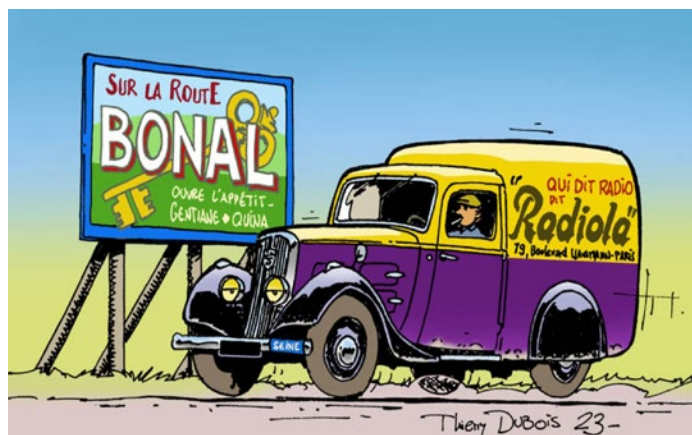
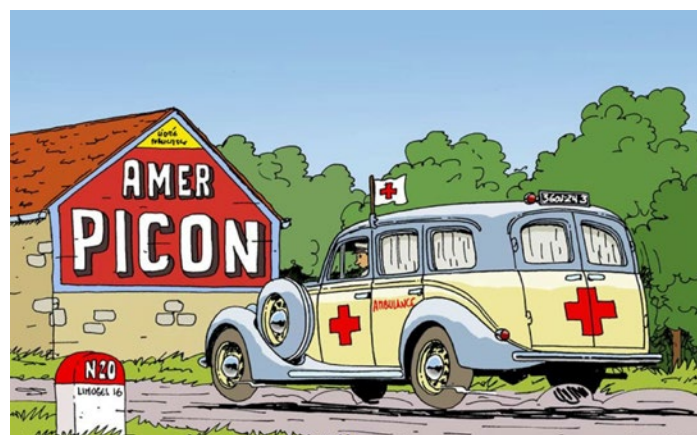


Un beau témoignage d'une époque aujourd'hui révolue et qui permet de conserver la mémoire de nos routes historiques, de la vie des automobilistes et des routiers ainsi que de l'univers publicitaire lié aux voyages du milieu du XX^e siècle.

Charles Jollès

Dessins et illustrations: © éditions Paquet, Thierry Dubois

Pour plus d'informations:
C'était la Nationale 7. Editions Paquet, 280p. (2025)
La Nationale 7 en autorama. Editions Paquet, 48 p. (2014)
Chroniques de la Nationale 7. Editions Paquet, Tome 1 - 48p. (2017), Tome 2 - 48p. (2021), Tome 3 - 48 p. (2021), Tome 4 - 48p. (2024)



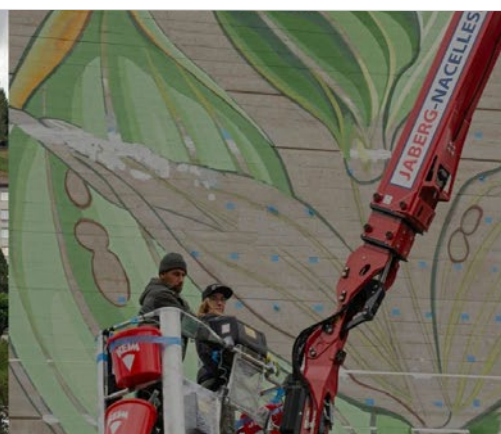
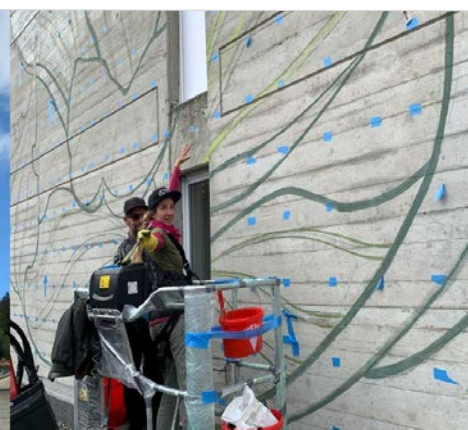
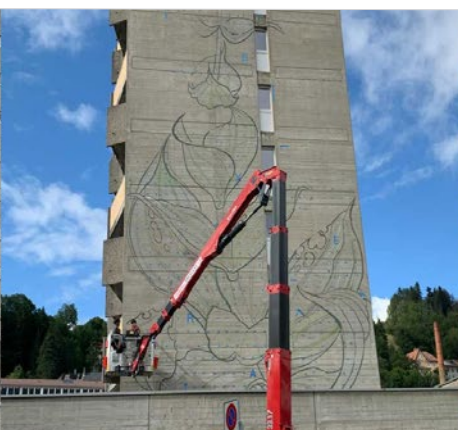
Mona Caron plante sa titanesque gentiane au coeur du Street-Art

Originnaire de la vallée des Centovalli au Tessin en Suisse, Mona Caron peut s'enorgueillir d'être née au cœur d'une famille au sens créatif bien affirmé. Avec un grand-père illustrateur botanique, un père scénographe, une mère créatrice de mode, une sœur cuisinière et auteur de livres, un frère ébéniste et inventeur de meubles modulables, tout prédestine Mona à se forger également une forte identité artistique.



aérienne de la Market Street. C'est une véritable révélation pour une passion qui ne va plus la quitter.

François Balmer, créateur et gestionnaire depuis 2018 de l'Exomusée qui, au Locle en Suisse, présente à ciel ouvert plus d'une quarantaine d'œuvres d'artistes de rue (street artists) venus de tous les horizons, résume avec brio les deux premières décennies de sa vie artistique. « La première décennie de Mona dans le muralisme se définit par des peintures murales narratives extrêmement spécifiques au site, détaillées et immersives pour la communauté, reflétant les imaginaires passés, présents et futurs de leurs quartiers... Au cours de la dernière décennie,



péens et célèbre pour son Golden Gate Bridge, elle commence par illustrer des livres. Un jour, totalement fortuitement, Mona reçoit une commande pour réaliser une grande fresque murale représentant une vue

dans le cadre de son projet WEEDS, elle se concentre sur la création de peintures murales qui prennent en compte les spécificités de chaque communauté et de chaque lieu situé dans l'espace public. Considérant

les murs comme des espaces géopoétiques, elle crée des fresques, dont certaines sont gigantesques, aux États-Unis, en Europe, en Amérique du Sud et en Asie... Dressées vers le ciel, les plantes géantes de

Mona Caron apparaissent de façon parfois incongrue dans l'espace urbain, symboles de résistance, mais aussi d'espoir». Pédiculaire et salicorne à San Francisco, eupatoire à Jersey, épilobe à Portland, cohosh à Brooklyn, asclépiade à Denver, pissenlit à Göteborg, herbe à bengalis à Sao Paulo, grémil à petites feuilles à Union City, fresque aux quatre espèces à Taiwan, surprenante fleur vélo à Curitiba... ou encore un très original atterrissage surréaliste de personnes portées par le vent au cœur d'un univers floral à Namur.

C'est en 2021 que le projet suisse de Mona Caron prend racine. Pour refléter l'âme des montagnes neuchâteloises, la gentiane jaune est assurément la plante candidate idéale. Rien de mieux également pour planter le décor que le choix d'une façade sombre d'un immeuble de plus de trente mètres de hauteur (situé au 4 de la rue Georges Favre au Locle). Dans un premier stade, c'est à l'aide d'une nacelle élévatrice, que l'esquisse géante de la

gentiane est dessinée au pinceau afin de bien limiter les pourtours des différentes zones à colorier. Les couleurs, où dominent nombre de nuances de vert et de jaune, sont ensuite insérées au pinceau mais surtout au rouleau, compte-tenu de l'importance des surfaces à habiller. En l'espace de moins d'un mois, une fresque unique de près de 250 m² prend forme reproduisant très fidèlement et avec moult détails la majestueuse hampe florale de la reine des montagnes. A ce jour, il s'agit de la plus grande représentation de la gentiane jaune jamais réalisée



et, à ce titre, elle mériterait largement de figurer dans un livre des records comme d'ailleurs nombre des œuvres que Mona a déjà peintes à travers la planète...

S'enracinant au cœur du béton, de la ferraille et de la grisaille, quelle belle revanche pour cette titanesque gentiane qui reconquiert, rien que pour nos yeux, fièrement son univers!

Charles Jollès

Source des informations et crédits photos:
<https://exomusee.ch/mona-caron/>
www.monacaron.com
[@mona.caron](https://twitter.com/mona.caron)



Liza Dignac relance la distillerie familiale corrézienne Monéger

C'est en l'an de grâce 1881 que l'homme d'affaires et politicien François Monéger installe à Egletons en Corrèze, un commerce de vins et une distillerie qui deviendra rapidement la plus importante de la région. Doté d'une énergie sans pareille, François devient maire d'Egletons entre 1883 et 1923 et un politicien fort respecté. Lors de ses longues promenades inspirantes dans les forêts égletonnaises, M. le maire remplit ses poumons d'air frais et trouve l'idée de créer une spécialité à base de résine de pin pour concurrencer à un célèbre «goudron» de l'époque, le Clacquesin. A son décès en 1924, c'est l'un de ses deux fils, Pierre, qui prendra à cœur de développer le «goudron Monéger». Pierre est un homme audacieux et joyeux qui défie les conventions en masquant habilement l'arôme robuste du goudron grâce à une liqueur subtile à base de bourgeons de sapin et autres plantes aromatiques. De ce mariage naît un «goudron hygié-



PIERRE ET FRANÇOIS MONÉGER VERS 1910

impressionnants, atteignant les 5 millions de litres par an! La distillerie Monéger devient un ambassadeur de saveurs, voyant ses délices s'exporter dans toute l'Europe, flirter avec les contrées d'Afrique du Nord, et même danser jusqu'au Mexique! Mais patatras, le «goudron Monéger» va être interdit par les Allemands pendant l'Occupation. Le maréchal Pétain accuse de son côté «la France de l'apéro» d'avoir provoqué la défaite. Les campagnes anti-alcool pendant et dans le direct après-guerre laissent

gamme avec de nouveaux alcools envoûtants: porto, cherry, crème de cassis, rhum, anisette.... Il découvre également la richesse de la gentiane qui a des liens profonds avec sa région et lance la «Sancy». Et si les deux filles de Pierre ne sont pas intéressées par la reprise des établissements Monéger, ces derniers vont tout de même rester dans les mains



de ses descendants. Et ce, jusqu'en 1978, lorsque la production s'arrête et que le fameux goudron de pin disparaît des rayons... Un coup dur, certes, mais seulement une pause dans une saga familiale pleine de



nique» dont la renommée s'étend dans tout l'hexagone et même à l'international, grâce à une médaille obtenue à l'Exposition Universelle de Paris en 1937. Ce triomphe pousse la distillerie d'Egletons à s'agrandir et à créer une autre usine à la Halle aux Vins à Paris. A l'aube du deuxième conflit mondial, la production grimpe ainsi à des sommets

également des stigmates importants sur les ventes sans compter que nombre d'apéritifs qui enchantaient la foule au début du siècle prennent un coup de vieux, ébranlés par la concurrence croissante venue d'Italie ou d'Angleterre. Pierre Monéger lance alors sa reconquête en changeant son fusil d'épaule et complète sa



rebondissements et de résilience. Dès 2023, Liza Dignac, arrière-petit-fille de Jean-Baptiste Monéger, décide de faire renaître l'héritage familial en relançant la marque Monéger sur une ligne pop et joyeuse, fidèle à l'esprit des origines, entre Egletons, Berlin, Bruxelles et Bordeaux.

Liza remet les spiritueux Monéger au goût du jour. Selon elle, «la gentiane est cette nouvelle étoile de la maison Monéger qui symbolise cette volonté de renouer avec nos racines, de faire revivre des traditions oubliées. C'est une façon de rendre hommage à ces temps révolus où chaque gorgée d'alcool portait en elle un peu de l'âme de la Corrèze». Dans les tuyaux, Liza a un autre produit en cours de développement qui se présentera sous forme de capsule à base d'extrait de gen-

GOUDRON MONÉGER
INCOMPARABLE
PARIS, BUREAU : 39, Av. de la République - Tél. OBE. 1782 — EGLETONS (Corrèze) Tél. 19

LA CELTIQUE
JAUNE VIEILLE LIQUEUR VERTE FRANÇAISE
TOUTES nos LIQUEURS
SUPERFINES
sont de GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES
FABRIQUÉES SUIVANT LES VIEILLES TRADITIONS

RÉVEIL DE NAPOLEON
COGNAC — FINE CHAMPAGNE
GRANDE CHAMPAGNE

SANCY REINE DES GENTIANES
L'INIMITABLE **GUIGNOLET**
VORO crème de **CASSIS**
VIEUX STOCK APÉRITIFS à base de vin
VIEUX MUSCAT
REGENUM -- VIEUX RHUM MARTINIQUE

un LIDO le meilleur PORTO

La Distillerie du GOUDRON MONÉGER, vous remercie très cordialement du bon accueil que vous avez réservé à son voyageur lors de sa dernière visite et de la commande que vous lui avez confiée. Suivant la vieille tradition de la maison, nos meilleurs soins sont apportés à son exécution.

Maison Monéger
Liza Dignac
74 rue du Sceptre
B-1050 IXELLES
www.maisonmoneger.fr
liza@maisonmoneger.fr

DISTILLERIE MONÉGER FONDÉE EN 1881

Gentiane
LIQUEUR
RACINES SAUVAGES DE NOTRE CORRÈZE
GENTIANE

RÉCOLTANT — DISTILLATION ARTISANALE — DÉPOSÉ

50 CL. **18 % VOL.**

Cueilli, macéré, distillé et mis en bouteille artisanalement
EGLETONS - BRIVE - BORDEAUX - BRUXELLES - BERLIN - PENISCOLA
Recette : racines de Gentiane sauvage, alcool, sucre.

La distillerie Monéger sublime depuis quatre générations les richesses de la Corrèze. De la résine de pins à la Gentiane sauvage, elle perpétue l'héritage familial avec la passion de l'innovation. Les alcools de la distillerie, basés historiquement à Egletons, célèbrent la beauté du terroir corrézien.



Gentiane Monéger
Bouteilles de 50 cl
18% vol.



tiane. Ainsi qu'une bière à la gentiane, «La Monégère», qui fait déjà des ravages dans le quartier de Saint-Gilles à Bruxelles. Autant de concepts novateurs visant à faire des racines sauvages de la gentiane le futur inconditionnel de nos plaisirs collectifs. Pour en découvrir plus sur l'aventure de la distillerie, Liza Dignac sort prochainement un ouvrage intitulé «Monéger, saga d'une entreprise corrézienne».



Apport du drone dans la gestion de la ressource gentiane

Première approche par le Conservatoire Botanique National Pyrénées et Midi-Pyrénées

L'utilisation des drones fait une percée spectaculaire depuis dix ans dans le monde végétal. Dans l'agriculture, les drones sont largement sollicités pour cartographier les parcelles agricoles, établir avec précision les besoins des plantations, surveiller les cultures et leur rendement, semer les graines ou même encore épandre et pulvériser engrais et traitements.

La technologie des drones associée à celle de l'intelligence artificielle (AI) trouve de nouveaux débouchés dans l'identification, la comptabilisation et la gestion des espèces végétales avec des applications multiples: inventaire des forêts, lutte contre les plantes envahissantes, localisation de végétaux rares, suivi et gestion d'espèces utilisées pour des usages pharmaceutiques, industriels et agro-alimentaires...

Le Conservatoire Botanique National Pyrénées et Midi-Pyrénées a lancé en Ariège dès 2021 un programme d'expérimentation appelé « PyCup » avec usage d'un drone pour le suivi de populations de gentiane jaune. L'expérimentation a été initiée sous la direction de Raphaëlle Garetta, ethnobotaniste, de Mailys Rumeau, chargée de conservation et d'Anouar Hamdi, géomaticien, en charge du pilotage et du traitement des données à l'aide de la télédétection. La pre-

mière expérience a permis de déterminer à quelle altitude optimale il est possible de photographier la gentiane et d'identifier la méthode de télédétection appropriée pour l'analyse de l'image.

Après ce premier programme, une deuxième phase d'étude « PyCup+ » a été lancée entre 2022 et 2024, avec pour ambition de passer à une phase opérationnelle dans laquelle le drone est utilisé pour soutenir les décisions concernant la gestion de sites de gentiane exploités depuis plusieurs années. Quatre sites ont été choisis, dont trois en Haute-Garonne (Plateau d'Esquierry, Plateau de Campsaure, Station de Superbagnères) et un en limite de l'Ariège et de l'Aude (Montaillou). Le drone employé, de type DJI M210 RTK v2, est identique à celui qui a été utilisé lors du programme PyCup. Il s'agit d'un drone à rotor qui lui permet de décoller et d'atterrir à la verticale. Il est équipé d'une nacelle où est accroché un capteur de type mul-

tispectral avec une résolution spatiale de 12 millions de pixels. Pour ce qui concerne la détection de la gentiane jaune, la résolution finale doit être comprise entre 0,8 et 2,5 cm, ce qui



nécessite une adaptation de la hauteur de vol du drone en conséquence. Avec 1 cm de résolution, on peut survoler quotidiennement une dizaine d'hectares en fonction des caractéristiques du relief et des conditions climatiques. Pour chaque journée de vol, il faut ajouter une demi-journée pour générer par la photogrammétrie



PHOTO DU HAUT: DRONE EN PHASE DE DÉCOLLAGE (© R. GARETTA)

PHOTO CI-DESSUS: DRONE À ROTOR DE TYPE DJI M210 RTK V2 (© CBNPMP)

PHOTO DE DROITE: CAP DE PÈDE, VIELLE-AURE (© M. RUMEAU)

une orthophoto (photo dont la géométrie a été redressée pour correspondre à une surface plane) à partir de plus d'un millier d'images et au moins trois jours pour analyser les données par télédétection, suivis de deux jours pour produire des indicateurs, si tout se déroule comme prévu.

Précisons que l'analyse des orthophotos fait appel à des logiciels spé-

l'objet d'un survol, et parmi eux, 13 hectares de pieds de gentiane ont été cartographiés. Le drone a permis une comparaison entre les différents secteurs survolés en termes de pourcentage de recouvrement par la gentiane et de distinguer les pieds de gentiane exploitables et ceux, non exploitables, destinées au renouvellement de la population (Figure 1). Le pourcentage de pieds exploitables sur les huit parcelles étudiées des quatre sites montre des

qu'elle est comparée à d'autres cartographies, montre la précision que peut offrir l'utilisation de drone pour cartographier les zones de répartition et les populations de la gentiane jaune. Les informations recueillies fournissent des données qui peuvent être utilisées directement par les gestionnaires pour éclairer des décisions concernant l'exploitation et la préservation de la gentiane jaune. Les techniques d'analyse par télédétection de la gentiane

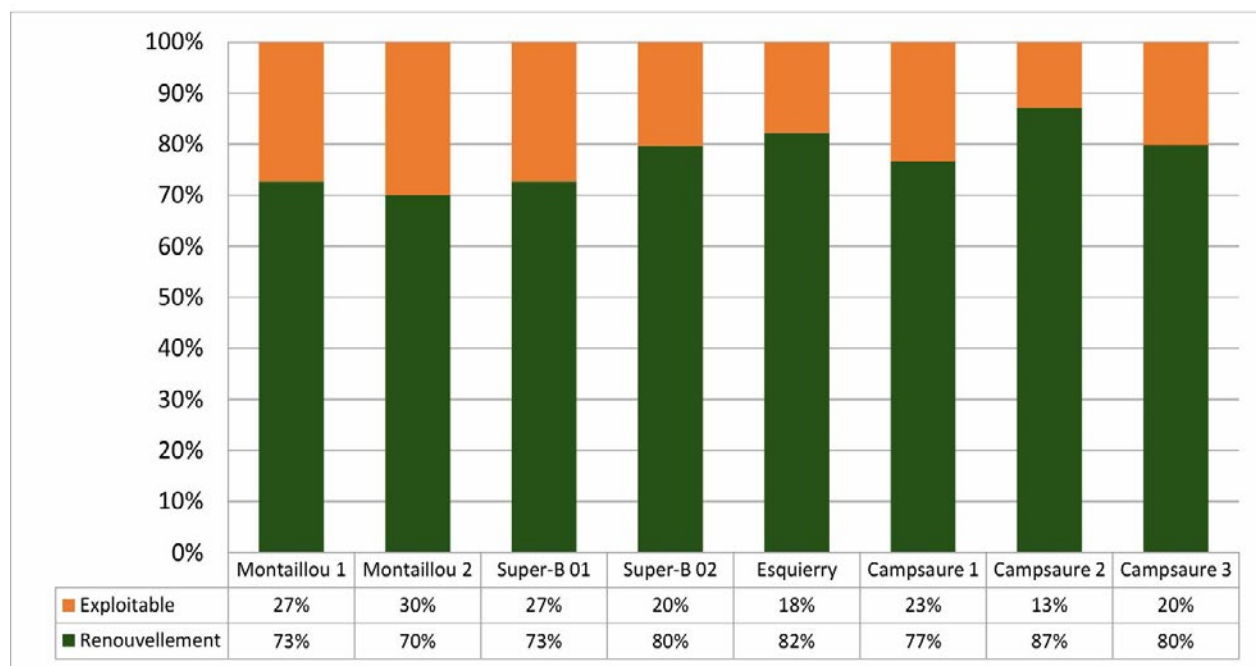


FIGURE 1
PROPORTION
DE ROSETTES
EXPLOITABLES
OU NON SUR
TOUS LES SITES

cialisés en télédétection auxquels un apprentissage particulier lié aux spécificités de la gentiane est nécessaire. Les algorithmes utilisés doivent intégrer un grand nombre de variables. L'élaboration de la cartographie des rosettes (classées en 4 catégories) intervient après la phase de télédétection. Le calibrage préalable d'un tel système nécessite une corrélation entre les données obtenues par drone avec les relevés de terrain réalisés le même jour que le vol du drone. Au cours du programme PyCup+, 190 hectares ont fait

variations comprises entre 13 et 30 %. Il est intéressant de souligner qu'Esquierry et Campsaure 2 présentent un pourcentage de pieds exploitables inférieur à 20% potentiellement révélateur d'une sur-cueillette dans le passé. La proportion de jeunes pieds, non exploitables, est élevée ce qui, si l'effectif est également élevé, est indicateur d'une dynamique favorable au renouvellement de la population. La préconisation dans ce cas est de prélever au maximum 50% des individus exploitables. Cette contribution, lors-

continuent d'être optimisées, l'objectif étant de définir une référence dans la modélisation qui pourra être reproduite sur d'autres sites de récolte de la gentiane en France, comme à l'étranger.

Source des informations:
Anouar HAMDI
Apport du drone dans les travaux
d'expérimentation sur les
cueillettes - gentiane jaune.
Rapport d'étude 2022-2024
Conservatoire Botanique National
Pyrénées et Midi-Pyrénées



16^e Fête européenne de la Gentiane à Picherande

Puy-de-Dôme, Auvergne - 14 et 15 août 2024

Depuis 16 ans, la gentiane jaune est à l'honneur les 14 et 15 août à Picherande et ses habitants sont toujours aussi fiers de porter très haut les couleurs vertes et jaunes de leur plante identitaire. L'ouverture du marché de produits de terroir et artisanaux par Océane Falgoux, Miss Gentiane, et ses dauphines Alice Bernard et Jade Faure, lance le début des festivités. Cette édition 2024 de cette fête européenne est marquée par l'inauguration d'une toute nouvelle exposition gentiane, fruit du partenariat entre l'association «Gentiana Lutea» et la commune de Picherande ainsi que la découverte du nouveau logo communal conçu par Bastian Aepfler de Shadow Prod où une gentiane stylisée figure, comme il se doit, en bonne position. Sur les estives, une équipe de randonneurs se lance à la rencontre des gentianaires supervisée par Yves Lartigue et Drissi Marbough. Dans l'église Saint-Quintien, le géant Fonsou, ambassadeur et représentant du dur métier d'arracheur de gentiane, reprend du service au cœur d'une messe célébrée par le Père Stéphan Smoch et animée par Jean-Louis Guérin à la guitare et Myriam Fave au chant.

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
AU CŒUR DE LA FÊTE

L'histoire de ce géant est unique en Auvergne et remonte à 2004 quand le comité des fêtes de Picherande invite une association du nord de la France «Les Amis de Fromulus» avec ses deux géants «Jean le Bûcheron» et «Jacobus» à venir défiler au cœur du village lors de la fête patronale de la St-Roch. L'idée fait alors son chemin et quand il faut trouver une animation originale pour le dixième anniversaire de la Fête de la Gentiane, en 2018, les grands esprits décideurs de Picherande se sont (finalement) laissés convaincre à l'idée d'élaborer un géant gentianaire por-

té! Fonsou est sculpté dans l'atelier Taller Sarandaca à Granollers en Catalogne et fait sa première sortie publique le 14 août 2018. Fonsou est, depuis 2021, accompagné par ses «cousins» confectionnés en 2021 par Eveline Taly. Il est, dès lors, le véritable «phare» de tous les défilés et cette année Gabriel Vergnol, seul «porteur du pays», a pu fort heureusement compter sur l'aide de trois belges passionnés de géants, Tristan Sadones, Hugo Honoré et Christian Boudard pour assurer toutes les parades. Un grand cadeau de poids! Surtout, un beau partage de cultures et de valeurs, une magnifique coopération européenne



pour une fête qui en revendique tout le périmètre...

Au cœur des défilés, nous retrouvons la Confrérie des Gençanaires, la Confrérie des Talmeliers du bon pain et celle des Compagnons du Bousset. L'animation est assurée par la Banda du Cendre et par la Bourrée du Pavin. La conteuse Angélique Penneret fait la joie d'un public très familial. Une présentation de jeux «gentiane» réalisés par les étudiants de VetAgro Sup permet de sensibiliser les participants à la gestion durable de la gentiane jaune. L'union de la Sommellerie Française, section Auvergne, convie le public à des ateliers de présentation et de dégustation en affichant des recettes inédites de cocktails gentiane issues de producteurs qui nous ont fait le grand plaisir de venir à Picherande: Avèze, Louis Couderc, Génestine, Gentiane de l'Abbaye, Cérès, L'Or en Cézallier, Archibald, Salers, Bellet.

Un grand merci à Frédéric Echavidre, à son équipe muni-

cipale et à tous les bénévoles qui, avec brio et innovation, ont assuré le succès de la manifestation. Ils se réjouissent de vous retrouver les 14 et 15 août 2025 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 GRAND DÉFILÉ DES CONFRÉRIES
LE NOUVEAU LOGO DE PICHERANDE 2025

LES RANDONNEURS, LE GÉANT FONSOU
ET LES MISS GENTIANE

PRÉSENTATION DES JEUX « GENTIANE »
EN COMPAGNIE DES MISS GENTIANE

LES REPRÉSENTANTS DE L'UNION DE LA
SOMMELLERIE FRANÇAISE,
SECTION AUVERGNE

LA RACE DE VACHES SALERS À L'HONNEUR

MICHELLE BAOFIL SUR SON STAND
« L'OR DU CÉZALLIER »

LE STAND SALERS GENTIANE

FRÉDÉRIC ÉCHAVIDRE,
MAIRE DE PICHERANDE



Gangloff comtoise, bière artisanale BIO infusée à la gentiane

L'histoire de la brasserie Gangloff commence à la fin du 18^e siècle avec le brasseur Joseph Greiner, qui s'installe à Besançon dans l'ancien monastère des « Dames de Battant » et puise l'eau de la source de la Mouillère pour produire, avec son fils Auguste, une bière de très grande qualité.

C'est à cette époque que le père et la mère du philosophe et politicien Pierre-Joseph Proudhon étaient ouvriers à la brasserie de Greiner.

Fin du 19^e, la brasserie est reprise par la famille Boiteux qui met en place un outillage plus perfectionné pour en faire un établissement modèle. En 1909, le lorrain Jean Gangloff

reprend l'affaire et produit plus de 100'000 hectolitres par an avec un effectif d'environ 200 à 250 personnes. Il développe une stratégie de communication moderne et ambitieuse. Il fait notamment travailler de nombreux artistes, paroliers ou affichistes célèbres. L'affiche de Jean d'Ylen fait par exemple partie du décor de la célèbre série américaine How I Met Your mother. Cet essor est fortement ralenti par l'invasion allemande de la seconde guerre mondiale. En juillet 1943, la gare de Besançon est bom-

bastée. L'industrie brassicole française aurait raison de cette grande brasserie bisontine qui cessera son activité en 1966.

Un demi-siècle plus tard, en 2016, la bière Gangloff renaît grâce à Laurent

Fumey dans le cadre d'une reconversion professionnelle. Né à

Arbois, diplômé en œnologie, ce fils et petit fils de viticulteurs quitte le domaine de la formation et l'Université de Lyon 2 où il était Maître de Conférences

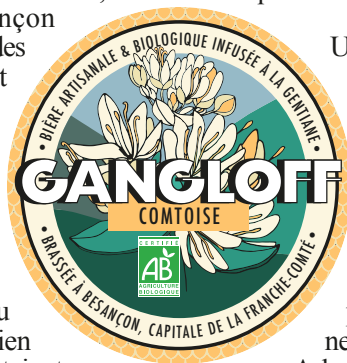
ville de Besançon. En 2021, il lance une bière Bio infusée à la gentiane. Elle se nomme Comtoise en référence à la gentiane jaune, emblème des paysages francs-comtois.

Comtoise a une jolie robe rousse cuivrée.

Ronde en bouche comme toutes les bières Gangloff, elle surprend par la « persistante finesse » de son amertume qui provient d'une étonnante association de gentiane et d'agrumes.

*Brasserie Gangloff
Fabrique de bière
18 chemin de Serre
F-25000 Besançon
Tél. 0033 (6) 95 77 53 87
www.brasserie-gangloff.fr*

Bouteilles de 75 ou 33 cl, 5,5% alc.



bardée et détruite par l'aviation britannique, quelques bombes tombent sur la brasserie. La brasserie Gangloff se relèvera avec difficulté de cet épisode. Le changement de comportement des consommateurs et la voracité de l'in-

Associé en psychologie. Il reprend et dépose la marque Gangloff riche d'une notoriété et d'un patrimoine publicitaire unique, se forme au CFPPA de Douai dans le Nord de la France et va acquérir une belle expérience chez plusieurs brasseurs du Haut-Rhin et de l'Ariège. La brasserie Gangloff produit à nouveau et sous le label bio, des bières haut de gamme que l'on peut se procurer dans la région de Franche-Comté.

Brasseur artisanal, il propose à ses débuts une bière labellisée AB (agriculture biologique) qu'il décline en 3 variantes: la Blonde, la Rousse et la Blanche. Ses bières sont élaborées en fermentation haute à partir de malts, céréales et houblons issus de l'agriculture biologique. L'eau provient des différentes sources qui alimentent la



AVÈZE 23°- Médaille d'Or 2025 Concours Général Agricole de Paris



Depuis plus de 150 ans, le Concours Général Agricole de Paris a pour mission d'encourager les producteurs impliqués dans l'excellence, de soutenir le développement économique de leurs filières de production et, plus généralement, de promouvoir auprès des consommateurs, une alimentation de qualité. Son jury indépendant et bénévole, constitué pour moitié de professionnels et pour l'autre de consommateurs avertis, récompense les produits pour leur niveau de qualité et pour leurs saveurs uniques approchant de l'excellence. L'événement est divisé en cinq concours distincts : animaux, produits, vins, pratiques agro-biologiques et jeunes professionnels.

Organisé sous le contrôle du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, le concours des produits garantit une impartialité absolue. Le commissaire général, agent de l'État, supervise l'ensemble des étapes pour assurer la transparence et la rigueur du processus de sélection.

Forme, couleur, texture, odeur, goût... tout est scrupuleusement passé en revue par les jurés. Les

médailles d'or, d'argent et de bronze ne constituent pas un podium mais un niveau de qualité du produit ou du spiritueux jugé. En 2025, 7850 produits ont été inscrits par plus de 2500 producteurs. Au final, ce sont 1986 produits

qui ont été récompensés dont 88 dans la catégorie « apéritifs et liqueurs ». 5 spiritueux à base de gentiane font partie des heureux gagnants avec deux médailles d'or, deux médailles d'argent et une médaille de bronze.

Avèze 23° a obtenu en 2025 une médaille d'or. Avèze 23° est élaboré à partir de racines de gentiane cueillies exclusivement dans le territoire du Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne.

En titrage alcoolique, c'est une présentation proche des 20° du produit d'origine créé en 1929 par Emile Refouvet. Avèze 23° est particulièrement recherché des fins connaisseurs de gentiane et se déguste très fraîche afin d'en apprécier toute sa puissance aromatique.

Avèze 23° se distingue dans la gamme Avèze

grâce à sa bouteille collector sériographiée à 360° qui arbore une représentation stylisée de gen-

tianes jaunes et de paysages proches de l'Espace Avèze.

*Espace Avèze
Maison de la Gentiane
2 rue de la Gentiane
F-15400 Riom-ès-Montagnes*

*Pour plus d'informations:
Tél. 0033 (0) 4 71 78 03 04
www.aveze.com
espace@aveze.org*



Vive la Gentiane ! Vive l'Apéro ! Vive la Fête ! Vive la Vie ! Pierre Cheucle nous ouvre les portes de «La Gentiane» à Paris

Rien ne prédisposait Pierre Cheucle à devenir restaurateur. Ses parents étaient à la tête d'une société commerciale à Lyon et c'est donc tout naturellement qu'il a suivi une école de commerce avant d'entrer à Supdeco à Marseille. Le premier job qu'il décroche dans la vente de téléphones mobiles ne le passionne guère. Il n'a alors qu'une idée en tête, devenir cuisinier, qui lui est largement inspirée par les talents de ses parents et grands parents férus de bonne gastronomie et par une enfance largement bercée au coeur des bistrots et des bouchons lyonnais.

A 26 ans, n'ayant guère froid aux yeux, il contacte le bras droit de Paul Bocuse, Jean Fleury, qui l'intègre dans l'une des brasseries de son groupe, la Brigade de l'Est et, un an plus tard, il en ressort avec un CAP. Il propose alors ses services à Pierre Gagnaire et décroche un emploi de cuisinier au Sketch, le restaurant de Gagnaire à Londres. Il revient ensuite en France et intègre l'équipe du Murano à Paris puis celle d'Eric



Fréchon au Bristol. De commis, il passe chef de partie et reste près de trois ans au sein du prestigieux établissement. La suite, c'est un virage vers la cuisine de bistrot à Paris chez Chaumette puis chez Brigitte où il décroche son premier poste de chef.

Dix ans après sa reconversion, en 2012, il se met à son compte en reprenant les rênes du restaurant «Chez Marcel», rue Stanislas dans le 6^e arrondissement de Paris. Derrière son comptoir, il est déjà passionné par l'univers de la gentiane dont il propose plus d'une trentaine de marques, ce qui en fait l'adresse de Paris qui offre le plus grand choix en terme d'assortiment de dégustation. Son ami, Jean-Jacques Vermeersch à la tête de la distillerie Louis Couderc à

Aurillac, lui fait découvrir mille et une facettes de la reine des estives. Outre les trésors de cette distillerie, il n'hésite pas à parcourir les grands espaces cantaliens pour aller à la rencontre des Gençanaïres. L'expérience «gentiane» la plus unique que Pierre raconte dans son livre «Chez Marcel» publié chez Albin Michel en 2016 est celle d'une nuit passée seul dans un buron : «*Je reste là à contempler le coucher de soleil au milieu de nulle-part. Le vent souffle dans les pierres; dans les champs, les gentianes sont couchées. Je rentre dans le buron, la lumière des bougies éclaire la voûte. Je vis une expérience inoubliable, c'est ça la magie de la gentiane...*».

Nul doute que cet événement a marqué un tournant dans la vie de notre



restaurateur. Quand il reprend un deuxième établissement début 2016, le restaurant gréco-iranien «La Caspienne», dans la même rue Stanislas





mais sur le trottoir d'en face, il n'hésite pas une seconde à le baptiser «La Gentiane». Seul établissement de la capitale qui en porte fièrement le nom, sa décoration est unique et totalement atypique. Au cœur de chaque menu, une grande gentiane est imprimée sur toutes les pages, une étagère débordante d'objets publicitaires liés aux marques emblématiques de gentiane et sur les murs figurent, en pole position, une carte routière Salers, une large et magnifique affiche Suc Gentiane et un tableau chromolithographié Suze. Et n'oublions surtout pas de signaler un dessin familial très original représentant un ancien agent de police parisien dont le nom ne pouvait être autre que «l'agent Yann» !

«La Gentiane», un espace convivial pour découvrir ou



Gentiane Actualités 40 - Printemps / Été 2025



redécouvrir de belles spécialités de bistro et de terroir: la terrine des copains, le carpaccio cochon, les oeufs mayo, les poireaux vinaigrette, la poitrine de cochon rôtie, l'andouillette grillée, les gaufres de Monsieur Paul (Bocuse), le

millefeuille maison, la tarte à la praline rose... En apéritif ou en digestif, laissez-vous conseiller une gentiane parmi les marques les plus célèbres, les plus inédites ou les plus récentes. A notre passage, de nouvelles bouteilles, la Lutéa de la distillerie Cérès et la Gentiane de Michellot venaient de trouver une belle place. L'univers de Pierre Cheucle est assurément drôle, généreux, joyeux, festif, simple et authentique avec un sens de la mesure en bonne humeur et en gentillesse largement assumé... Difficile de trouver meilleur ambassadeur pour la gentiane au cœur de Paris !

Charles Jollès

La Gentiane
Pierre Cheucle
4 rue Stanislas
F-75007 Paris
Tél. 0033(0) 1 45 48 11 39

«Chez Marcel»
Editions Albin Michel

Le «vrai bistro» est bien vivant ! Le livre de Pierre Cheucle aux éditions Albin Michel en 2016 est une déclaration d'amour à ce patrimoine, à cette ambiance qui fait son charme, à ces plats gourmands et à leur histoire, à ces flacons d'apéritifs et de digestifs qu'on trouve derrière le comptoir. Un manifeste à la gloire des vrais bistros dont «Chez Marcel» et «La Gentiane», se faisant face aux 4 et 7 rue Stanislas à Paris, défendent et partagent les valeurs rendant hommage aux fournisseurs qui



prime une dizaine de pages consacrées rien qu'à la reine des estives, la gentiane !

Méthodes analytiques pour retrouver l'origine géographique d'une racine de gentiane jaune

Est-il possible de retrouver l'origine géographique d'une racine de gentiane jaune à partir de son analyse? Tel est l'objet d'un projet de recherche mené entre l'équipe de Christian Coelho à VetAgroSup et l'Université de Bourgogne en partenariat avec plusieurs équipes techniques et scientifiques.

Les racines de *Gentiana lutea* L. sont connues pour leurs propriétés gustatives amères conférées par leur contenu biochimique unique. Cela revêt un intérêt en phytothérapie, nutrition animale, agroalimentaire, applications cosmétiques et en agroécologie.

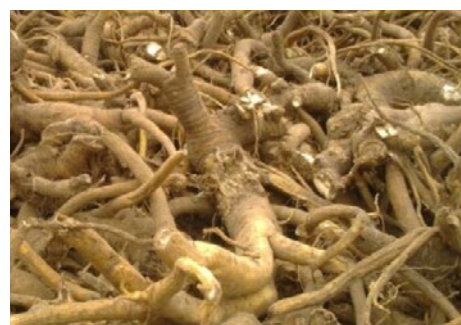
Dans les recherches menées sous la supervision de Christian Coelho, un ensemble de données NIRS (spectrométrie proche infrarouge), fluorescence et HS-SPME-GCMS (espace de tête, micro-extraction en phase solide, chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse) de 55 racines provenant de quatre différents massifs français: Alpes (Samoëns), Jura (La-Chapelle-des-Bois), Massif central (Fraux, Lioranges, Malbo, Nasbinals, Gelles, Pégrol

et Picherande) et Pyrénées (Bagnières-de-Luchon) ont été collectées dans le but d'évaluer les différences de leur composition.

L'analyse exploratoire des données montre que les composés volatils de la racine de gentiane évalués par GC-MS, tout particulièrement des aldéhydes et des terpènes, peuvent être utilisés pour établir une empreinte spécifique correspondant à chaque massif.⁽¹⁾ Ces résultats viennent compléter de précédents résultats qui avaient montré que les composés d'amertume (séco-iridoïdes) des racines, de part le profil spécifique de composition entre gentiopicroside, acide loganique, swertiamarine, sweroside, amarogentine... pouvaient déjà révéler les spécificités du massif (Figure 1).⁽²⁾

Les marqueurs volatils de gentiane permettent également d'aller plus loin et de discriminer un massif, permettant ainsi de différencier différentes provenances au sein d'un même massif avec une meilleure cohérence lorsque les données sont fusionnées avec les données spectrales de la NIRS et de la

fluorescence. Les auteurs précisent que les facteurs environnementaux (climat, altitude et type de sol) sont certainement déterminants dans cette possibilité de pouvoir distinguer les différentes origines. Ces facteurs environnementaux et leurs interactions sur la qualité de la racine de gentiane feront l'objet de travaux futurs, afin de contribuer à une bonne conservation des populations sauvages et à de bonnes pratiques culturales.



(1) Lafarge C. et al. Data fusion of HS-SPME-GCMS, NIRS, and fluorescence, using chemometrics, has the potential to explore the geographical origin of gentian rhizomes. *Food Chemistry* 464 (2025) 141565

(2) Coelho, C., Figueredo, G., Lafarge, C., Bou-Maroun, E., & Flahaut, S. Mid-infrared spectroscopy combined with multivariate analysis and machine-learning: a powerful tool to simultaneously assess geographical origin, growing conditions and bittercontent in *Gentiana lutea* roots. *Industrial Crops and Products*, 187 (2022) 115349

Pour plus d'informations:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0926669022008329>

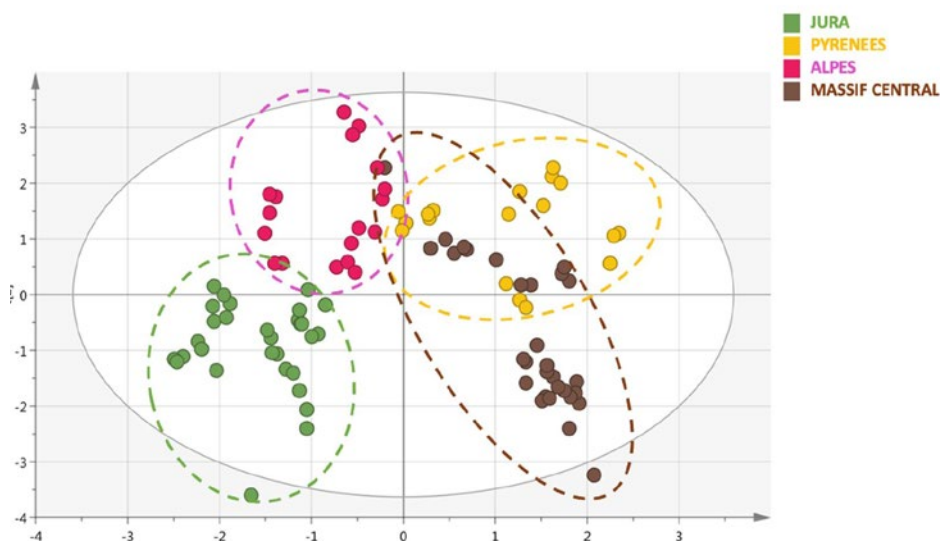


Figure 1: Représentation graphique de l'analyse en composante principale (ACP) - Principes amers - Massifs: Alpes (en rouge), Pyrénées (en jaune), Massif central (en brun), Jura (en vert). (Pour l'interprétation des données dans la légende de cette figure, le lecteur est renvoyé à la version web de l'article).



La tige de gentiane

Sur les traces d'un authentique outil horloger chez Blancpain

C'est en automne que les horlogers de Blancpain récoltent leur gentiane. S'ils s'intéressent à celle que l'on appelle aussi la «fée jaune», c'est pour sa tige souple, résistante et dense, dont la structure possède un grain d'une finesse idéale pour le polissage des composants horlogers.

L'excursion à travers les pâturages d'altitude à la recherche de la fée jaune commence près de «La Ferme», la manufacture Blancpain au Brassus dans la Vallée de Joux (Canton de Vaud). Après avoir repéré les meilleures candidates à la fonction, les horlogers, munis d'une petite scie à main, coupent les plantes sélectionnées à la base de leur tige, dont ils cassent le haut afin de retirer le bouquet terminal. Les feuilles sont enlevées à leur tour et les rameaux assemblés en fagots, puis ficelés. Ces derniers sont stockés durant

tige de gentiane, il est possible d'obtenir jusqu'à six morceaux de bois. Le bois de gentiane jaune ainsi préparé est taillé en pointe et chargé sur son extrémité d'une infime quantité de pâte à polir appelée «diamantine», mélangée



LE BOIS DE GENTIANE EST FENDU PUIS DÉCOUPÉ EN MORCEAUX QUI SONT TAILLÉS EN POINTE. C'EST À CETTE EXTRÉMITÉ QU'EST APPLIQUÉE LA PÂTE À POLIR «LA DIAMANTINE»



à une goutte d'huile essentielle, souvent de lavande ou d'amande douce. Lorsque tous les paramètres

sont ajustés, le travail de l'horloger à proprement parler peut commencer.

Le bois de gentiane accompagne la pratique de l'anglage ou chanfreinage, qui figure parmi les grandes finitions que l'on retrouve sur les mouvements de Haute Horlogerie. Cette technique consiste à mettre en valeur les formes des composants – notamment les platines, les ponts et les masses oscillantes en métal précieux – en lissant les arêtes vives selon un angle défini, habituellement d'une inclinaison de 45 degrés. Elle confère aux pièces d'horlogerie des jeux de lumière qui révèlent la beauté des mouvements mécaniques. Généralement, les angles réalisés sont arrondis, sortants ou rentrants. Cette dernière typologie est la plus complexe à réaliser et ne peut être effectuée qu'à la main. Quelle que soit la nature des angles, c'est la méthode artisanale que Blancpain choisit d'appliquer pour ses garde-temps les plus raffinés. L'anglage à la main est une tâche minutieuse qui requiert talent

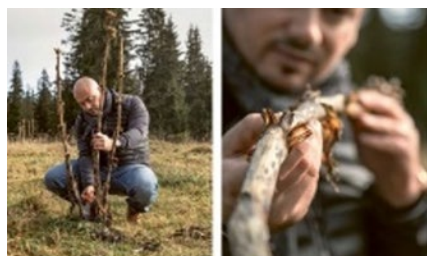
et temps; il s'agit de l'une des finitions horlogères les plus longues à accomplir, certains composants nécessitant plus d'une dizaine d'heures de travail. Le processus commence par la formation des angles à l'aide de diverses limes. Les éventuelles traces laissées sur les pièces sont supprimées et les surfaces adoucies

puis unifiées par le passage d'outils abrasifs de grains variables. Le polissage intervient en dernier lieu, d'abord avec un cabron recouvert de papier de verre, puis avec le bois de gentiane associé au mélange diamantine-huile essentielle. La pointe de l'outil est frottée délicatement et longuement contre les angles des composants jusqu'à ce qu'ils atteignent l'éclat désiré. Le bois de gentiane leur assure un niveau de polissage d'une qualité exceptionnelle qu'aucune machine n'est capable d'atteindre.

Dans les ateliers Blancpain, la main de l'Homme est maître, comme l'était celle des premières générations d'horlogers. Là où les artisans qui créent des montres façonnent également leurs outils, le sens du terme manufacture atteint son paroxysme.

*Source des informations:
Lettres du Brassus de la
Manufacture Blancpain
21/2022*

«LA FERME»
MANUFACTURE
BLANCPAIN AU
BRASSUS EN SUISSE



PRÉLÈVEMENT À LA BASE DES TIGES DE GENTIANE DONT ON ENLÈVE LA PARTIE SUPÉRIEURE ET LES FEUILLES. ELLES SONT ALORS ASSEMBLÉES EN FAGOTS, FICELÉES ET MISES À SÉCHER

plusieurs jours à l'abri de l'humidité. Une fois la grande gentiane conditionnée, les horlogers de Blancpain procèdent à la découpe des tiges qui rejoindront leurs établis. À l'aide de leur scie à main et d'une boîte à ongles, ils tranchent des segments de 23 cm qu'ils fendent en trois dans le sens de la longueur. À partir d'une



Assemblée générale 2024 au Biopôle Clermont-Limagne

Association «GENTIANA LUTEA»



L'Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune «GENTIANA LUTEA» a tenu son assemblée générale le 27 septembre 2024 au Biopôle Clermont-Limagne de Saint-Beauzire dans le Puy-de-Dôme.

L'assemblée s'ouvre avec une présentation du Biopôle par sa directrice Christine Merle et par un tour de table qui permet de mieux faire connaissance avec chaque participant.

Dans son rapport moral, le président Denis Chaud fait part que l'année 2023, dans la continuité de 2022, a été très chaude et sèche et a été défavorable au renouvellement des populations de gentiane. De plus, l'équilibre fragile bovin/gentiane/homme est aujourd'hui mis à mal et constitue un facteur de diminution de la ressource. Face à cette situation, la «Mission pour la gestion durable de la ressource gentiane» travaille avec l'ensemble des acteurs de la filière sur le terrain. Ses missions sont multiples : soutien de travaux de recherches, consoli-

conseil d'administration, son bureau et le fonctionnement avec ses cinq collègues. Elle précise que le nombre d'adhérents se stabilise aujourd'hui à 46 personnes et structures. La commission de contrôle de la marque «Gentiane développement durable» compte quatre membres titulaires et un membre consultatif. La poursuite du financement pour trois ans de

En 2023, 17 acteurs se sont engagés dans la marque «Gentiane durable» et 3 fabricants affichent déjà le logo de la marque: Archibald, Suze, Louis Couderc. L'autonomie financière de la marque n'était que de 40% en 2022, l'objectif est d'arriver le plus rapidement possible à un autofinancement. Un point est fait sur l'étude statistique «dynamique de populations» réalisée



CHRISTINE MERLE



STÉPHANIE FLAHAUT



DENIS CHAUD



MATHIS POIX

l'association avec la «Mission pour la gestion durable de la ressource gentiane dans le Massif central», est assurée à hauteur de 80% grâce au soutien important de l'ANCT (Agence Nationale de Cohésion des Territoires) via le FNADT (Fonds National d'Aménagement et de Développement du

par Lucie Schurr qui montre que la croissance de la population de gentianes est proche de zéro et que, même après 12 années, les plants prélevés ne sont pas remplacés.



PASCAL LAURIERE



dation de l'outil «marque Gentiane durable» mais également mise en place d'une communication avec des outils innovants.

Stéphanie Flahaut présente brièvement l'association avec son

Territoire). L'autofinancement des 20% restants est assuré par «GENTIANA LUTEA» et plusieurs acteurs de la filière gentiane. A noter que la Fondation Crédit Agricole a accordé depuis 2023 une subvention de 15'000 euros répartie sur 3 ans.

Le suivi de gentiane sur les estives 2023-2024 montre que l'on commence à percevoir un effet négatif de l'évolution climatique sur le renouvellement des populations sauvages. C'est également ce que constatent plusieurs arracheurs présents dans l'assemblée. Des travaux ont donc été entrepris sur la réimplantation de la gentiane directement dans son milieu par «sur-semis» (semis de gentiane sur la prairie de montagne en pâurage bovin). En 2023, des essais de culture et des sur-semis se sont vus redynamisés grâce à un soutien financier de la société Pernod-Ricard. Les cultures de la gentiane avec bêche en inter-rangs ainsi que sous cou-

vert de triticales font également l'objet d'un rapport.

Mathis Poix, jeune diplômé, et Christian Coelho, chercheur à VetAgro Sup présentent leurs travaux de recherches originaux sur la composition des racines, des fleurs et de feuilles de gentiane jaune avec près de 216 composés répertoriés. Ils montrent également une alliance inattendue entre les composants de la gentiane et ceux retrouvés dans les laits produits sur les parcelles où la gentiane est présente. 17 composés spécifiques à la gentiane se retrouvent détectés dans le lait.



La réflexion sur l'élaboration d'un cadre réglementaire de l'arrachage de la gentiane se poursuit. En novembre 2023, une réunion regroupant l'association «GENTIANA LUTEA» et neuf organismes partenaires publics a permis la constitution d'un premier groupe de travail. La construction d'un partenariat avec la DDT 15 (Direction Départementale des Territoires du Cantal) va permettre d'engager une réflexion à l'échelle locale et les soutiens du MINTES (Ministère de la Transition Ecologique et Solidarité) et de l'OFB (Office Français de la Biodiversité) assureront une réflexion au niveau national. La



proposition étant d'élaborer à terme une réglementation évolutive basée sur un système de permis d'arrachage avec déclaration des chantiers.

Stéphanie Flahaut nous fait part d'autres travaux en cours:

- l'actualisation du guide de bonnes pratiques (identification et classification des plants, taux de prélèvement, poids minimal d'une racine, utilisation de la mini-pelle, sur-semis...).
- l'étude des coûts de production avec proposition d'un modèle de calcul.
- la sensibilisation des propriétaires et des gestionnaires fonciers avec participation à des colloques, réunions et manifestations.

De nouveaux outils de communication sont développés. Le site internet (www.interprogentiane.org) configuré par Thomas Vauclair et Jennifer Coët et animé par Camille Buisnière offre à présent un espace numérique de travail pour tous les adhérents de la filière. La nouvelle exposition Gentiane finalisée en juillet 2024, en partenariat avec la distillerie Louis Couderc et la Commune de Picherande, permet d'actualiser et d'optimiser la visibilité de toute la filière. Le nouveau roll-up Mission Gentiane «Interprofession / recherche» sera un bel outil de sensibilisation dans les manifestations et les congrès spécialisés.



Pascal Laurière, animateur radio bénévole, a pris contact avec un grand nombre d'acteurs de la filière pour réaliser un vaste panorama radiophonique.



Les prototypes des jeux «gentiane» conçus en mars 2024 par les étudiants de VetAgro Sup continuent d'être testés et ajustés en vue d'une future édition et commercialisation, si cela est possible. Et c'est justement, après un apéritif participatif typé gentiane et un copieux buffet froid accompagné d'une dégustation de «Fondue Coeur», que les participants de l'assemblée générale 2024 se sont retrouvés pour des parties fort animées des jeux «Mille et une racines» et «Funambule jaune».



Stéphanie Flahaut
Ines Chaud-Ullrich
Charles Jollès

Informations et contacts:
www.cpparm.org/la-gentiane/
Tél. 0033 (0)6 05 28 12 00



AUVERGNE

CANTAL

AVÈZE

MAISON FONDÉE EN 1929

AVÈZE est aujourd'hui l'unique apéritif à la gentiane élaboré à Riom-ès-Montagnes, village situé dans le Cantal au cœur même du Parc naturel Régional des Volcans d'Auvergne.

Témoin de cette origine, AVÈZE est la seule gentiane ayant obtenu le label « Produit du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne » suivant une charte de qualité très rigoureuse.

AVÈZE, en tant que spécialiste de l'amer, a étendu son savoir-faire sur une gamme complète de 14 références.



*Visite & Dégustation
Gratuites **



PARC NATUREL RÉGIONAL
DES VOLCANS D'Auvergne



ESPACE AVÈZE

MAISON DE LA GENTIANE

RIOM-ÈS-MONTAGNES

Tél. : 04 71 78 03 04 - www.aveze.com

POUR VISITER : TÉLÉPHONEZ AU NUMÉRO CI-DESSUS

* Réservées aux personnes majeures

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

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 au Japon...

C'est en dégustant une Suze d'avant-guerre, par une nuit de pleine lune, comme le rapporte Fabrice Varieras dans le journal « Le Populaire du Centre », que Karim est « rattrapé 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 320 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.

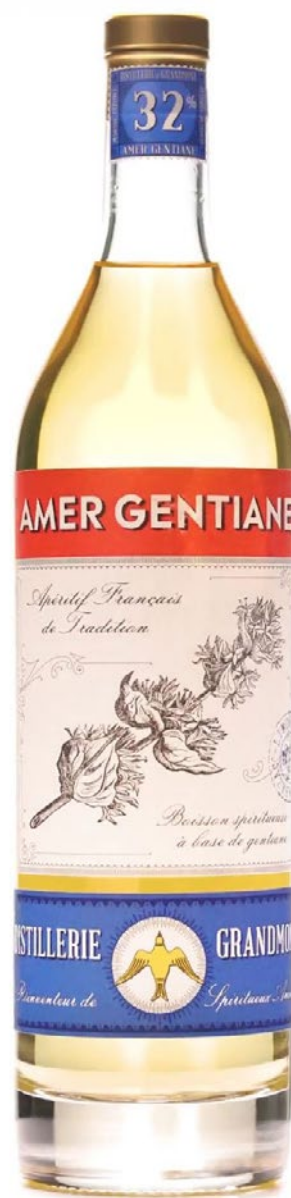
En finale, la tension qui parcourt l'ensemble de la trame aromatique trouve l'équilibre que lui offre la fraîcheur florale de la fleur de vigne et herbacée de la cardamome. Une élégance à l'intensité rare, sous couvert de d'agrumes.

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 réinventée 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