

Gentiane Actualités

Cercle Européen d'Etude des Gentianacées
Association Interprofessionnelle GENTIANA LUTEA

Numéro 39

Printemps / Été 2024



Les gentianes du Haut-Doubs
dans l'oeil et l'objectif de
Paul Stainacre

La Voie de la Gentiane
par B-gnet

18'000 voyageurs pour
le Gentiane Express

De futurs ingénieurs
concepteurs de jeux
« gentiane » à VetAgro Sup

Gentiana Lutea de
Lucifèves

La « Fondue Coeur »
à la gentiane

Sébastien Jolivet réveille
la distillerie Génestine

Picherande : la Fête de la
Gentiane fête ses 15 ans

L'objectif de Sophie
Libermann dompte le
Minotaure

L'imprimerie Camis
à Paris en 1900

Assemblée générale 2023
GENTIANA LUTEA

IMPRESSUM

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

Numéro 39 - 31^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. & fax 0041 (0) 21 784 01 00
E-mail: jollescharles@hotmail.com

SOMMAIRE

Editorial: des champs thérapeutiques à moissonner pour la gentiane	3
Les gentianes du Haut-Doubs dans l'oeil et l'objectif de Paul Stainacre	4-5
La Voie de la Gentiane de B-gnet aux éditions Jarjille.....	6
18'000 voyageurs en 2023 pour le train Gentiane Express.....	7
De futurs ingénieurs, concepteurs de jeux « gentiane » à VetAgro Sup	8-9
« Gentiana Lutea » de Lucifèves.....	10
La Fondue Coeur à la Gentiane commercialisée	11
Sébastien Jolivet réveille la distillerie Génestine	12-13
Picherande: la Fête de la Gentiane fête ses 15 ans.....	14-15
Avèze.....	16
L'objectif de Sophie Libermann dompte le Minotaure au coeur de ses racines	17-18
Suze.....	19
L'imprimerie Camis à Paris en 1900	20-21
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
F-15400 RIOM-ES-MONTAGNES

Ouvert tous les jours du 1er juillet au 31 août
9h30-12h et 14h-18h30
et le reste de l'année, consulter le site
www.aveze.com
Tél. 0033 (0) 4 71 78 03 04



EN VENTE
GENTIANE RECOLTE 2023
DISTILLERIE DU CHENAILLON
JEAN-MICHEL ROCHAT
CH-1343 LES CHARBONNIERES
VALLEE DE JOUX

Tél. 0041 (0) 21 841 22 90
Fax 0041 (0) 79 539 98 48
www.vacherin-le-pelerin.ch

ENVOIS PAR LA POSTE + MAGASIN

En 2023, une revue systématique des études scientifiques publiées entre 2000 et 2022 a été réalisée par Maria Ponticelli et son équipe. Cette analyse montre que la gentiane jaune, avec ses principes actifs qui lui sont propres, fait l'objet de recherches dans des champs thérapeutiques bien plus larges que la sphère digestive, apéritive et tonique.

Les extraits racinaires de gentiane, mais aussi les extraits foliaires de manière plus importante, manifestent des propriétés anti-oxydantes grâce à la présence de molécules appelées polyphénols, flavonoïdes et flavonols. Une activité intéressante de piégeage anti-radicalaire est reportée liée à des glycosides de xanthones.

La capacité de l'acide loganique à réduire l'expression des gènes jouant un rôle dans l'accumulation des graisses suggère que certains composants de la gentiane ont une activité dans la lutte contre le surpoids et l'obésité. Les recherches menées sur la gentiane dans la prévention

de l'accumulation intracellulaire du sorbitol semble aussi une voie prometteuse dans le cadre du traitement ou de la prévention de complications chez les diabétiques.

L'amarogentine, puissant principe amer présent dans les racines montre une capacité à abaisser les taux circulants de glucose, de cholestérol LDL et VLDL, de triglycérides tout en améliorant les niveaux de HDL. Cette même molécule abaisse les dépôts de graisse dans la paroi des artères. Elle atténue également l'activation plaquettaire et la formation de thrombus. Les recherches se poursuivent donc dans la prévention et le traitement de troubles cardiovasculaires.

Dans l'inflammation et la douleur, la gentiane montre une activité anti-inflammatoire et cicatrisante imputable notamment à la présence de glycosides et d'alcaloïdes.

Sur le système nerveux central, les recherches liées à l'amer gentiopicroside et à son activité inhibitrice

de la monoamine-oxydase B contiennent dans l'espoir, peut-être, de trouver une activité dans certaines maladies dégénératives.

Les composés amers ont un effet gastroprotecteur en agissant par la voie des prostaglandines. Une activité bénéfique sur le foie serait également imputable au gentiopicroside.

Les amers de la gentiane manifestent une action antimicrobienne dont la puissance correspond à celle de l'antibiotique ampicilline.

De beaux champs thérapeutiques sont à moissonner pour la gentiane avec ces propriétés antioxydantes, anti-inflammatoires, antimicrobiennes, anti-obésogènes, anti-athérosclérotiques, gastroprotectrices, neurotrophiques et anti-génotoxiques. La gentiane, une plante aux propriétés pléiotropes prometteuses !

*Pour plus d'informations:
Ponticelli M. et al.
Phytochemistry 206 (2023) 113518*



Carton gaufré 39x20 cm, années 1910 - Gentiane Brunon - Établissements J.B. Brunon-Chauvet, fabrique de liqueurs et sirops fondée en 1859 - Saint-Etienne

Les gentianes du Haut-Doubs dans l'oeil et l'objectif de Paul Stainacre

Né à Pontarlier en 1913 à la veille de la Première Guerre mondiale, Paul Stainacre y reste jusqu'à sa disparition en 1986. Il reprend la profession et l'atelier de photographie de son père Joseph. Surnommé « Nono » par tous ses amis, coureur de bois, de chemins, de saisons, photographe et poète, Paul Stainacre va d'abord poursuivre la tra-



Haut-Doubs. Puis, avec l'allègement du matériel et l'évolution du métier, il aborde la photo de reportage et d'actualité devenant l'imagier privilégié de Pontarlier d'abord, de son quotidien et de ses événements



mais aussi de tous les villages du Haut-Doubs dont il a photographié le quotidien et l'événementiel: les églises, les mairies, les fermes, les rues, les hôtels, les usines, les commerces, le lac, les animaux, les colonies de vacances, les défilés, l'occupation de Pontarlier par les troupes allemandes, puis la Libération, les fêtes, les comices, les troupes de théâtre...

dition portraitiste de la photographie, enfermant dans sa boîte magique des générations entières de bébés joufflus, de jeunes mariés sérieux, de grands-parents dignes et d'adolescents endimanchés de Pontarlier et du



Portraitiste, ethnologue-photographe, reporter, Paul Stainacre a été surtout et avant tout un photographe paysagiste. C'est le photographe du



Haut-Doubs en toutes saisons: le lac de Saint-Point sous les brumes matinales, le château de Joux encore auréolé de nuages, les champs couverts d'une neige immaculée sur les pentes du Mont d'Or, les fermes du Saugeais, les premiers chasse-neige tirés par des attelages de chevaux tout comme les premières compétitions de ski,



les renards méfiants ou chamois apeurés, les rivières et lacs gelés, villages sous la neige, les premières pousses printanières, les sous-bois, les prés tapissés de fleurs et la gentiane jaune occupe une belle place dans son univers artistique avec essentiellement des clichés en noir et blanc et plus rarement en couleurs pour illustrer des cartes postales. Son œuvre est immense et s'apparente à un vaste et méthodique inventaire des paysages du Haut-Doubs s'il n'avait aussi pris un plaisir certain à conjuguer poésie et photographie. Saisir des morceaux choisis des paysages, attendre des heures, avec patience et inconfort, un lever de brume sur une barque de pêcheur, un rayon de soleil sur une toile d'araignée, une perle de rosée sur la tige d'une fleur...



Plus poète que naturaliste, il a traqué la nature jusque dans ses moments les plus intimes. Imagier du Haut-Doubs, il en a tracé presque au quotidien un vaste portrait photographique, poursuivant méthodiquement et avec une sensibilité picturale certaine, la voie qu'avait tracée son père Joseph et, avant lui, d'autres photographes pontissaliens comme Charles Maire, héritiers peut-être de Courbet qui peignait, déjà et avec passion, son pays et ses habitants. Il a fixé photographiquement la mémoire de Pontarlier et du Haut-Doubs et ses clichés sont bien souvent maintenant autant de moments de l'histoire de Pontarlier et des éléments précieux d'un patrimoine disparu. Une partie de la collection des clichés Stainacre a été déposée au Musée municipal de Pontarlier par sa fille Francine en 1995.



Pour plus d'informations :
Joël Guiraud et Michel Malfroy
Le Haut-Doubs de Paul Stainacre, 96 p.
Editions du Belvédère, Pontarlier 2006

Remerciements : Joël Guiraud



LA VOIE DE LA GENTIANE de B-gnet aux éditions Jarjille

B-gnet, alias Florian Bovagnet, est un dessinateur et scénariste de bande dessinée français né le 9 mai 1981 à Lyon.

différents magazines: Fluide glacial, BoDoï, Psikopat, Spirou...

B-gnet est un dessinateur, coloriste et scénariste de bande dessinée français avec un humour qui lui est propre depuis plus de quinze ans qui a, à son actif, près d'une

Etienne (Haute-Loire, France) que B-gnet publie une mini-bande dessinée parue en janvier 2023 et intitulée « La Voie de la Gentiane ».

Au coeur de cette brève histoire, nous entrons dans l'univers d'un vieux couple dont la femme, Madame Puech de la commune de Trizac dans le Cantal, explique le rituel de la gentiane « parce que ça ne se boit pas comme ça! ». La gentiane est une véritable clé pour ouvrir notre troisième oeil



Formé à l'école l'École d'art Émile-Cohl de Lyon (spécialisée dans l'enseignement du dessin et des métiers de l'illustration, du cinéma d'animation, du jeu vidéo, de l'infographie multimédia, de la bande dessinée et du dessin de presse...) B-gnet va travailler pour

trentaine d'ouvrages (Rayures, 10 ans histoires d'enfance, The Word is Yaourt, Bermuda, Old Skull, Mini-récits et Sripbooks



Spirou, Luti Spirix, Bonsoir, Taches, Pères indignes, Webtrip, Ratiche Poche...).

C'est au coeur de la collection « Sous Bock » lancée en 2017 par la maison d'édition associative Jarjille basée à Saint-

et déployer nos centres d'énergie... Les illustrations sont superbes avec de belles nuances de gris. Une grande précision est donnée aux détails, avec en prime, tout l'humour potache, cynique et percutant de B-gnet.

La Voie de la Gentiane
Textes et dessins de B-gnet
Editions Jarjille (Janvier 2023)
Saint-Etienne
20 pages
ISBN : 9782493649034

18'000 voyageurs en 2023 : un record pour le train Gentiane Express

Le Pays, journal d'information de Riom-ès-Montagnes (Cantal, Auvergne) nous fait part, qu'en 2023, plus de 18'000 voyageurs sont montés à bord du train Gentiane Express qui relie Riom-ès-Montagnes à Lugarde. Un record qui préfigure une année 2024 remplie de nouveaux projets suite à ce magnifique élan. Les responsables en espéraient 17'000, c'est donc un nouveau record de fréquentation qui fait suite à celui de 2022 où 16'800 visiteurs avaient pris place dans ce train touristique. « C'est un chiffre que nous ne pensions pas atteindre », explique Tristan Brohan, président de l'Association des Chemins de Fer de Haute Auvergne. « Cela nous fait chaud au cœur et montre que tous les efforts que nous avons mis en place sur la communication, la publicité et sur l'accueil des visiteurs ont payé. Ce chiffre, c'est le résultat d'un gros travail d'équipe de la part des bénévoles, des salariés mais c'est aussi le fruit des liens forts que nous avons avec l'office de tourisme Destination Haut Cantal et avec les élus » poursuit-il. Malgré une hausse importante du prix du gasoil qui a impacté fortement l'association, ces résultats permettent également de ne pas augmenter les prix des billets pour l'année prochaine. Il sera possible de pouvoir envisager des projets de rénovation des voies en 2024 et la mise en place d'un passage à niveau automatique en gare de Condat-Saint-Amandin pour améliorer la sécurité qui reste la priorité. Cela permet de montrer aux élus le potentiel qu'aurait la



réouverture en train touristique de la ligne Bort-les-Orgues / Riom-ès-Montagnes. Sur ce dossier, une rencontre a eu lieu en août 2023 avec Bruno Faure pour lui présen-

ter les projets de la ligne.

« Cela montre une envie pour les locaux de s'investir dans cette belle aventure humaine que nous parta-



L'équipe du train Gentiane Express et Valérie Cabecas, Présidente de la Communauté de Communes du Pays Gentiane, accueille un couple en tant que 18'000^e voyageur.

ter le projet et voir les financements auxquels l'association pourrait prétendre pour rénover la ligne. Autre bon signe pour les Chemins de Fer de Haute Auvergne, plus de 15 nouveaux bénévoles ont rejoint l'association cette année dont la moitié

geons depuis 1994 », se réjouit Tristan. En 2024, l'association fêtera, tout comme la communauté de communes du Pays Gentiane, ses 30 ans et organisera un week-end de festivités les 10 et 11 août à destination du grand public.



Gentiane Express
Association des Chemins de
Fer de Haute Auvergne
Hôtel de Ville
F- 15400 Riom-ès-Montagnes
Tél. 00 33 (5) 87 51 12 06
www.gentiane-express.com
info@gentiane-express.com

Des futurs ingénieurs concepteurs de jeux «gentiane» à VetAgro Sup

Début mars 2023, des étudiants ingénieurs agronomes de l'option Agriculture, Environnement, Santé et Territoires (AEST) de VetAgro Sup sur le campus agronomique de Clermont-Ferrand en Auvergne, ont passé deux semaines dans les locaux de GAMAE (Games for Agriculture, Alimentation and Environment) spécialisé dans la création de jeux et qui est une plateforme de l'INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement). Ils souhaitent répondre à la demande de l'Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune de développer un jeu de société original dans le cadre d'un de leurs enseignements intitulé « diagnostic et analyse systémique d'une situation réelle ».

La gentiane jaune, bien connue des habitants des zones montagnardes et en particulier de celles du Massif central, fait aujourd'hui face à des défis importants (pression d'arrachage, réchauffement climatique, mauvaises pratiques...), ce qui est susceptible de mettre en danger l'espèce elle-même mais aussi les filières associées à son exploitation.

Les étudiants ont mis en place et réalisé toutes les étapes (modélisation, design, prototypage, tests...) de quatre excellents

jeux. Mille et une racines, pour le grand public, à partir de 8-9 ans. Le Funambule jaune, pour le grand public, à partir de 12 ans. Gentiana Lutea, un jeu sérieux pour accompagner dans l'action les professionnels de la filière ainsi qu'un jeu pour les plus petits !

Les étudiants sont ainsi passés de la modélisation au game design, au



prototypage, aux tests et à la conception et l'évaluation pour livrer des jeux finis de grande qualité, très jouables et surtout avec un objectif qui est atteint à chaque fois : le message de chacun des jeux passe bien systématiquement ! Le jeu intitulé « Gentiana Lutea » a pour objectif d'être un outil pour sensibiliser et faciliter le dialogue entre les professionnels de la filière.

Dans ce jeu de « plateau », les joueurs incarnent des « gentianaires » (arracheurs de gentiane) et ont pour objectif de récolter et de vendre le plus de gentiane possible sans surexploiter la ressource. Pour ce faire, ils peuvent réaliser chacun quatre actions par tour en utilisant les possibilités suivantes :

- se déplacer sur le plateau
- réaliser un contrat avec un propriétaire de parcelles
- récolter de la gentiane sur une parcelle
- vendre la gentiane récoltée
- être transporté vers un point de vente

Les joueurs peuvent choisir de récolter de la gentiane avec ou sans contrat. Dans le premier cas, le contrat assure au joueur une récolte et un prix de vente fixes tandis que dans



le deuxième cas, le joueur devra jouer sa récolte et son prix de vente à l'aide d'un dé. L'arrachage sans contrat entraîne cependant une perte non contrôlée de ressource en gentiane et peut amener au blocage des parcelles surexploitées.

Des cartes « aléas » tirées à la fin de chaque tour impactent également la gentiane présente sur le plateau et traduit ainsi les aléas climatiques (positifs ou négatifs) mais aussi les bonnes et les mauvaises pratiques d'arrachage par exemple.

Ce jeu met en avant la contractualisation entre gentianaires et gestionnaires fonciers qui permet d'améliorer la traçabilité de la ressource et le contrôle des





notamment des gestionnaires fonciers, organisées par l'Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune et sera suivi d'une phase de debriefing guidée par un animateur ou une animatrice.

Pour ce jeu « Gentiana Lutea », nous avons tous les trois été impliqués tout particulièrement dans la réflexion autour des caractéristiques générales (type de jeu, nombre de joueurs, but ...). Mathieu a été chargé plus particulièrement de l'aspect visuel du jeu et a notamment créé le plateau ainsi que le design de la boîte. Zoé a participé à l'élaboration et la rédaction des règles et a également animé le dernier test (avec des personnes de l'INRAE et deux personnes impliquées dans la filière gentiane). Sidoine a participé à la fois au design du jeu et à l'élaboration des règles, du plateau et des mécaniques du jeu.

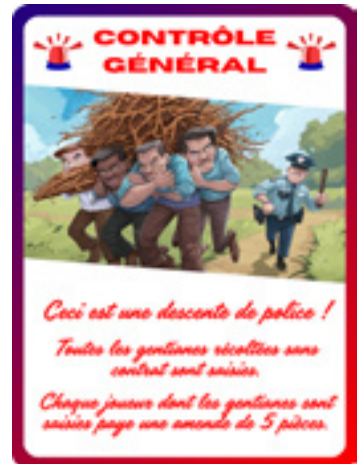
pratiques d'arrachage, mais aussi de sécuriser les gentianaires et les gestionnaires fonciers au niveau des transac-



tions financières. Il montre aussi le fort impact du réchauffement climatique sur la gentiane jaune et la durabilité de la ressource et des filières associées.

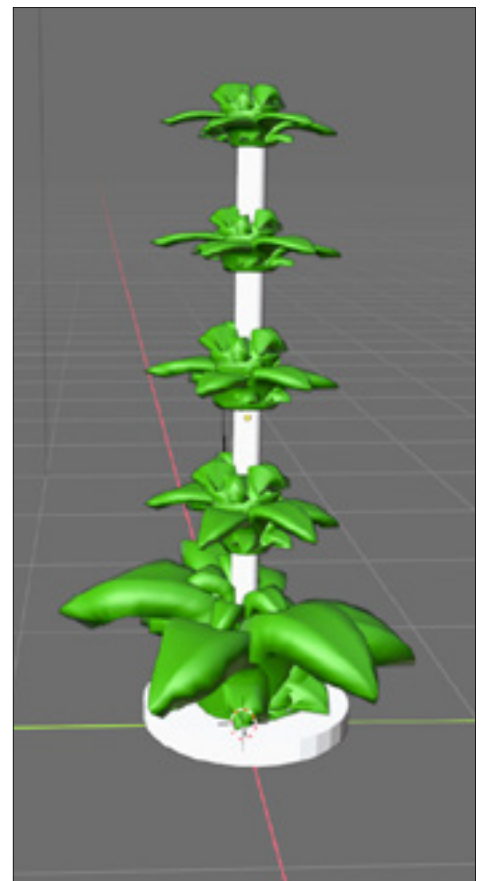
La plateforme GAMAE est chargée des dernières modifications du jeu « Gentiana Lutea ». Une fois cette étape terminée, le jeu sera utilisé au cours de réunions rassemblant des acteurs de la filière,

Nous avons énormément apprécié de réaliser cette commande pour l'Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune. C'est un exercice stimulant qui sort de l'ordinaire puisqu'il sort du cadre scolaire dont nous avons l'habitude et nous a permis de laisser libre cours à notre créativité. Il y a également une certaine satisfaction derrière la production d'un outil qui sera utilisé par l'association, d'autant plus que nous avons reçu d'excellents retours suite au test final clôturant nos deux semaines de travail. Pour l'instant, l'ensemble des jeux sont à l'état de prototypes qui vont être testés lors des prochaines mani-



festations, expositions et fêtes liées à la gentiane.

Zoé Aliane
Mathieu Bez
Sidoine Krau



Gentiana Lutea de Lucifèves au coeur du «Bean to Bar»

Un jumelage parfait de saveurs entre l'Aubrac et le Nicaragua

Le métier de chocolatier au sens originel est devenu rare puisque sur les 6000 « chocolatiers » référencés en France, seuls 100 à 150 fabriquent véritablement leur chocolat depuis la fève. Être chocolatier artisanal dans une démarche qui va jusqu'à la tablette de dégustation pure origine l'est encore plus.

C'est le défi que se sont lancés en 2020 Cédric Da Costa Faro en quittant le conseil informatique pour des multinationales à Genève et son épouse Laetitia alors enseignante en lettres modernes en France. Ils se sont installés à Castelnau-de-Mandailles en Aubrac au coeur d'une ferme typique qu'ils rénovent dans les règles de l'art local pour y implanter « Lucifèves d'Aubrac », leur atelier de fabrication et de commercialisation de chocolat.

Ils veillent en premier lieu à travailler avec des producteurs et des sourceurs qui partagent leurs valeurs éthiques, environnementales et responsables. Les fèves sont sélectionnées pour leur personnalité, leur aromatique végétale et florale. Réceptionnées en sac en provenance directe de leur terroir d'origine, elles sont méticuleusement triées puis torréfiées avant que l'on

un véritable caractère au chocolat. Une phase de maturation de 3 mois en grands blocs de 10 kg permet le développement et l'affinage des arômes. L'étape finale est la confection des tablettes très typiques présentant cinq barrettes aux lignes épurées.

Cédric et Laetitia sont très attachés au mouvement « Bean to Bar » (de la fève à la tablette) né aux Etats Unis et au Canada au tournant des années 2000 pour lutter contre l'uniformisation du goût du chocolat pour opposer à l'ère industrielle du cacao. La volonté première est de remettre les terroirs, leur diversité, leur identité à l'origine du produit tout en respectant chaque acteur de la filière.



« Gentiana Lutea » lancé en 2023 est un chocolat qui est une véritable et profonde raison d'être de Lucifèves d'Aubrac par l'association des fèves et d'une des plantes les plus typiques du plateau de l'Aubrac, la gentiane. Cédric et Laetitia incorporent 3% d'eau-de-vie de gentiane Marius Bonal et râpent également un peu de racines pour ajouter une note d'amertume supplémentaire. La gentiane entre complètement en résonance avec les fèves Nicaragua V'Vaya dans un équilibre subtil et séduisant où les notes florales et légèrement amères de la gentiane s'associent aux notes d'agrumes et fruits rouges des fèves de cacao. Le V de V'Vaya fait référence à " Verano " en espagnol et signifie que ces fèves de

cacao supérieur sont récoltées en été. Fermentées et séchées au plus fort de la saison sèche, elles développent une aromatique intense et un cacao puissant. Ces fèves de haute qualité gustative et environnementale sont de la variété traditionnelle Trinitario avec un profil aromatique fruité intense,

légèrement tannique et une texture un peu asséchante. Région centrale du Nicaragua, le terroir V'Vaya est traversé par la rivière Las Bayas et bénéficie de conditions hydriques et climatiques idéales. Un cacao premium, une pure origine très rare en France, qu'ils aiment travailler seul pour son aromatique profonde ou en association avec les plantes de l'Aubrac comme la gentiane. Un chocolat de prestige

qui a du répondant et permet le dialogue entre deux terres, entre des hommes autour d'une filière matière noble. L'histoire relate d'ailleurs que, c'est dans cette région que Christophe Colomb consumma pour la première fois une boisson chocolatée associée à la vanille et autres épices. La passion du cacao pour les européens commence quelque part au Nicaragua avec le terroir du V'Vaya et se poursuit aujourd'hui avec de véritables partenariats entre planteurs, sourceurs et chocolatiers.



Le terroir V'Vaya au Nicaragua, origine des fèves de cacao

sépare les cosses de l'amande (vanage) et que l'on procède au passage en meule avec adjonction de sucre (conchage) pour obtenir des textures lisses voire plus texturées qui donnent

Cédric et Laetitia Da Costa Faro
Lucifèves d'Aubrac
F-12500 Castelnau-de-Mandailles
Tél. 0033 (0) 6 69 14 94 99
www.lucifevesdaubrac.fr
contact@lucifevesdaubrac.fr


Fèves de Cacao
69%


Beurre de cacao
6%


Sucre de betterave
22%


Gentiane
Alcool 3%

La «Fondue Cœur» à la gentiane commercialisée

Championne de France et 100% made in Auvergne

Préparez chez vous en l'espace de quelques minutes une inédite et totalement innovante « Fondue Cœur » à la gentiane !

Une excellente nouvelle pour tous les amateurs de fondue et de gentiane. La « Fondue Cœur », qui a obtenue en 2022 le titre de championne de France, est commercialisée depuis janvier 2024 en kit dans un superbe coffret renfermant les ingrédients pour une recette gourmande destinée à six convives. La



belle aventure se poursuit donc pour nos deux amis innovateurs, Jean-Jacques Vermeersch (à la tête de la distillerie Couderc) et le chef Alban Rousseau (aujourd'hui responsable d'une société de consulting), créateurs d'une formule unique et particulièrement innovante associant cinq fromages AOP (Appellation d'Origine Protégée) d'Auvergne, la Tome fraîche, la gentiane (l'« or jaune » des estives) le thé d'Aubrac (appelé aussi Calament sauvage) et les lentilles blondes de la Planèze. Comme l'explique Jean-Jacques Vermeersch, ce qui a fait le coup de cœur du jury du championnat de France de fondue pour cette recette 100% créative, c'est « son goût, on retrouve bien tous les fromages et surtout sa légèreté car la gentiane la rend très digeste ». Le succès est déjà au rendez-vous dès les premiers mois, un joli clin d'œil à tous nos amis savoyards et suisses ! Dans le kit, vous trouverez six barquettes de fromage : 60 g de Fourme



Jean-Jacques Vermeersch et Alban Rousseau, champions de France 2022 de fondue

d'Ambert, 90 g de Bleu d'Auvergne, 150 g de Salers, 150 g de Cantal, 150 g de Saint-Nectaire, 120 g de Tome fraîche, un sachet de 15 g de farine de lentilles et une bouteille de 25 cl de gentiane au thé d'Aubrac. Prévoyez comme matériel : une planche à découper, un couteau, un caquelon à fondue avec un appareil à fondue, une cuillère en bois, deux verres et une balance.

Recette :

La réalisation de la fondue championne de France est particulièrement facile. Retirez les opercules des barquettes des fromages (déjà coupés en petits cubes) et mettez 6 cl (60g) de gentiane dans un verre. Dans un autre verre, diluez petit à petit les 15 g de farine de lentilles dans 10 cl d'eau tiède à 30 degrés en évitant les grumeaux. Prenez un caquelon à fondue et faites tiédir la gentiane sans ébullition et ajouter les fromages dans l'ordre suivant en remuant régulièrement. La Fourme d'Ambert et Bleu d'Auvergne vont fondre en premier doucement dans la gentiane puis ajoutez alors le Salers et le Cantal et lorsqu'ils sont entièrement fondus, le Saint-Nectaire. Incorporez ensuite les 150 g de Tome fraîche en remuant toujours doucement, c'est elle la touche secrète qui permettra à la fondue de bien filer... Lorsque le mélange est bien homogène, la farine de lentilles est ajoutée en plusieurs fois, en la mélangeant toujours doucement. Quand la fondue est bien lisse et filante, elle est prête à être servie sur votre appareil à fondue assurant le maintien d'une chaleur suffisante sans être excessive.



N'oubliez surtout pas d'acheter un bon pain, idéalement un pain de campagne acheté la veille et coupé de manière à ce que chaque morceau ait bien une part de croûte...

En vente dans la distillerie Louis Couderc à Aurillac, dans de nombreuses fromageries, magasins spécialisés et grandes surfaces du Massif central et par correspondance sur www.bien-manger.com et www.morin-fromager.fr



www.bien-manger.com et www.morin-fromager.fr

Plus de 2000 fondues ont été vendues pour la première saison. Un magnifique succès !

Pour plus d'informations :
www.fonduecoeur.fr
contact@fonduecoeur.fr

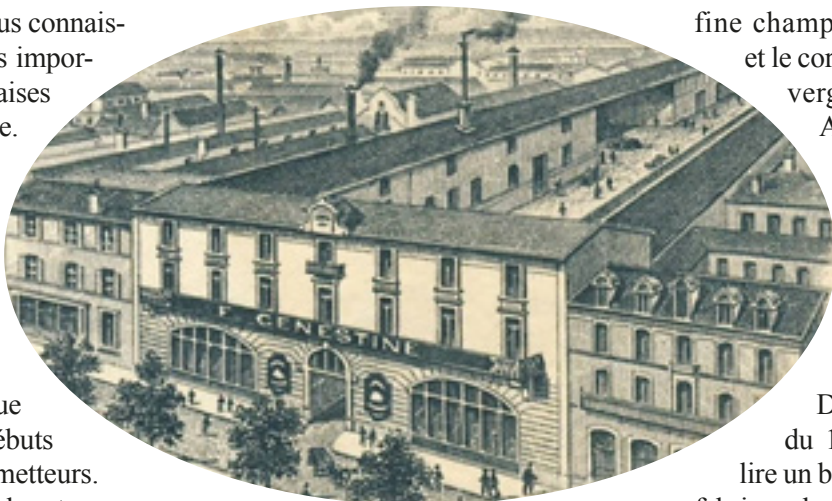


Sébastien Jolivet réveille la distillerie Génestine de Clermont-Ferrand fondée en 1845

La Maison Génestine, vous connaissez ? C'est l'une des plus importantes distilleries françaises au début du XX^e siècle.

Sa fondation par Antoine Génestine remonte à 1845. Ce passionné de liqueurs met en place les structures de l'entreprise au cœur de Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme, Auvergne), rue Saint-Louis, avec des débuts qui s'annoncent très prometteurs.

Il n'en profitera pas très longtemps car il décède en 1849, âgé de 36 ans, laissant son épouse, Marguerite Agathe Lhéritier seule à la tête de l'entreprise. En 1870, leur fils François (Francisque François) en reprend la direction. Bouillonnant d'idées et fin stratège, il insuffle un souffle nouveau et un dynamisme hors du commun. En 1896, il ose demander au célèbre sculpteur Auguste Bartholdi l'usage d'une de ses esquisses sur le papier représentant Vercingétorix pour la mettre en première place sur les étiquettes de ses produits, bien avant que la statue de ce grand personnage de l'histoire de France ne soit érigée en 1903 au cœur de la capitale auvergnate et n'en devienne le symbole de toute la ville. Les marques phare de la société sont le Quinquina « Le Gaulois » qui, comme on peut le lire dans la revue «



l'Auvergne thermale et touristique » de 1890, « a vaincu, sur le vaste champ des apéritifs les plus renommés, tous les produits similaires ! », la vieille liqueur d'Auvergne « Le Pauvre Homme », le Curaçao à la

fine champagne « Royal Orange » et le cordial au Marc pur d'Auvergne « Marc Diamant ».

Avec le rayonnement des expositions universelles et surtout celle de 1900, les ventes s'emballent et la diffusion des produits s'étend aux quatre coins de la planète.

Dans le « Monde illustré » du 14 juillet 1923, on peut lire un bel éloge : « Cette maison fabrique des produits excellents. Elle se classe au premier rang des distilleries françaises... Elle exporte ses savoureux produits dans un grand nombre de pays ». La distillerie avec son essor spectaculaire doit déménager au 78 place Lamartine. François



Sébastien Jolivet, au cœur de la cave de la Distillerie Génestine à Clermont-Ferrand



meurt tragiquement avec son épouse et sa fille aînée Anne d'une intoxication alimentaire accidentelle comme le relate le journal parisien « Le Temps » du 8 décembre 1909, et c'est le mari d'Anne, Louis François Joseph Gipoulon, avocat, qui reprend l'affaire. Une liqueur digestive à base de gentiane est lancée sous l'appellation « Dolina » avec, cela va de soi, le magnifique Vercingétorix au cœur de l'étiquette. Mais la concurrence d'autres apéritifs, notamment les anisés, devient féroce



et les héritiers qui suivront Antoine et François n'ont pas toujours leur même passion et leur même fougue. Les ventes de la distillerie déclinent inexorablement et ses activités sont mises en veilleuse au début des années 1950.

En 2020 en pleine crise Covid, Sébastien Jolivet, originaire de Camargue, alors représentant chevronné en vins et spiritueux auprès des C.H.R (cafés, hôtels, restaurants) et des cavistes se prend à rêver de créer ses propres produits ou sa propre distillerie. Quelques recherches sur le passé des fabricants du Massif central et c'est le déclic. La raison sociale Géneistine s'impose à lui avec toute une fabuleuse histoire et une notoriété sur lesquelles il compte bien s'appuyer. Pour présenter ses produits, Sébastien Jolivet achète une cave à vins du 16^e siècle située à deux pas de la cathédrale de Clermont-Ferrand. Mais c'est dans son laboratoire et atelier à Durtol, à quelques kilomètres du centre de Clermont, qu'il développe et produit l'ensemble de sa gamme.



Gentiane Actualités 39 - Printemps / Été 2024



En 2021, Sébastien ressuscite « Le Gaulois » pour en forger un vermouth-apéritif millésimé à base de gamay, de chardonnay et d'une quinzaine de plantes et d'épices. Viennent dans la même année le lancement du « Pastis Sauvage », un apéritif anisé agrémenté de gentiane, de la verveine « La Verte de Clermont », du « Royal Menthe », du « Zeste », un limoncello élaboré à partir de citrons-feuille de Sicile, du « 1845 » un élixir avec 80 plantes et, début 2022, de la très attendue « Grande Gentiane », une référence indispensable à toute gamme lorsque l'on est établi au cœur du Massif central... Les gentianes utilisées pour la fabrication de cet apéritif naturel, tonique et réconfortant poussent sur les hauteurs de Saint-Flour dans le Cantal dans des terrains où aucun traitement chimique n'a été réalisé.



L'élaboration du produit se fait à base de racines fraîchement cueillies dont la macération commence dès le lendemain du ramassage ; elle va durer plus d'un mois. Chaque composant entrant dans la re-

cette de la « Grande Gentiane » fait l'objet d'une sélection particulièrement rigoureuse : origine, qualité, pureté. « Grande Gentiane » de la Maison Géneistine titre 17,17 degrés et possède une belle couleur paille marquant sa naturalité qui lui est spécifique. Au nez les arômes sont doux, herbacés et miellés. En bouche l'attaque est gourmande avec des notes typiques de la plante. Contrairement aux liqueurs de gentiane plus classiques, la finale termine sur une amertume très légère. Une liqueur à déguster à l'apéritif sur glace et qui s'apprécie également en digestif.

La maison Géneistine ne possède pas de magasin ni de site marchand et tient à garder l'exclusivité de sa distribution au réseau traditionnel : cafés, hôtels, restaurants, cavistes et épiceries fines qui sont les seuls à pouvoir expliquer et conseiller véritablement ses produits. Depuis 2021, c'est avec toute l'énergie et le dynamisme d'un chef gaulois d'entreprise que se réveille chaque matin Sébastien Jolivet pour conquérir de nouveaux territoires. Avec plus de 80'000 bouteilles commercialisées en 2023, la relancée est assurément très offensive!

*Distillerie Géneistine
Sébastien Jolivet
1 rue Prevote
F-63000 Clermont-Ferrand
Tél. 0033 7 63 19 43 70
www.genestine.fr
contact@genestine.fr*

Picherande: la Fête de la Gentiane fête ses 15 ans

Puy-de-Dôme, Auvergne - 14 et 15 août 2023

En 2023, Picherande fête les 15 années de la manifestation emblématique de son terroir. Quel chemin parcouru depuis 2009 pour ce village de 300 habitants où trois maires se sont succédé pour porter toujours haut et fort les couleurs de la gentiane (Paule Gardette, Serge Chamoux et Frédéric Echavidre). Il faut hautement remercier également les dizaines de bénévoles qui se sont dévoués, certains depuis l'origine de la fête, pour assurer l'éclat et le rayonnement de la manifestation bien au-delà du Massif central. Le succès d'une telle fête après quinze ans est lié également à la fidélité des exposants qui cette année étaient près de 60, dont pas moins d'une dizaine avec des boissons à base de gentiane: Suze, Avèze, Salers, Couderc, Bellet, l'Or du Cézallier, Archibald Distillations, la gentiane de l'Abbaye, la bière à la gentiane Gaïa sans oublier un stand du Jura et un de Savoie où la gentiane était aussi à l'honneur. Sur le podium au coeur de la fête, saluons le magnifique décor avec de très grandes gentianes confectionnées avec une multitude de ballons gonflables réalisés par Hélène Phélut, aidée de Rachel et d'Estelle (entreprise Alliance Fleurs et Ballons). Ces belles gentianes se retrouvent également

DEVANT L'ÉGLISE DE PICHERANDE, LES MISS GENTIANE ET LA CONFRÉRIÉ DES GENÇANAÏRES AUX CÔTÉS DU GÉANT FONSOU

OVATION DE LA BANDA DU CENDRE AU GÉANT FONSOU

au coeur des défilés avec le géant Fonsou et ses cousins, avec les enfants du village costumés en vert et jaune, avec Miss Gentiane (Mannon Falgoux) et ses deux dauphines (Océane Falgoux et Alice Bernard), avec la Banda du Cendre et la Bourrée du Pavin, avec la Confrérie des Gençanaïres et la Confrérie des Talmeliers du bon pain. Yves Lartigue, guide accompagnateur de montagne, amène les mordus de gentiane pour découvrir l'arrachage de la gentiane au coeur des estives avec le « gentianaire » Drissi Marbouh. Sous

l'égide de l'association Gentiana Lutea, une exposition présente les vertus et les usages de la reine des estives avec les explications et les conseils avisés de professionnels de la filière. Les animations ne manquent pas: château gonflable pour les enfants, attelages de l'Amène pour des ballades inédites... En présence des confréries et des Miss Gentiane, une messe est célébrée par le Père François-Xavier Dang au coeur de l'église du village dédiée à Saint-Quintien (évêque de Clermont-Ferrand au VI^e siècle). La Fête est aussi l'occasion pour la commune de lancer un concours pour son logo afin d'y mettre la



gentiane encore plus à l'honneur. Réjouissons-nous que Picherande soit devenu au fil des ans, le rendez-vous incontournable des producteurs, transformateurs, exploitants et artisans de la filière gentiane mais aussi de tous les passionnés, amateurs ou même simples curieux de passage qui se retrouvent dans une atmosphère familiale et conviviale. Les organisateurs vous donnent rendez-vous l'année prochaine pour une nouvelle édition les 14 et 15 août 2024.

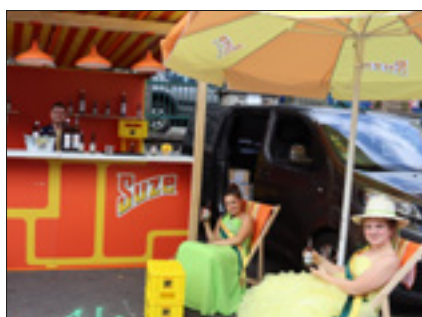
Sylvie Chabaud & Charles Jollès



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

LA BOURRÉE DU PAVIN AVEC LES MISS GENTIANE
DÉFILÉ AVEC LES MISS GENTIANE ET LES ENFANTS
FRÉDÉRIC ECHAVIDRE INAUGURE LA FÊTE
LE GÉANT FONSOU ET SES PORTEURS
DÉFILÉ AU COEUR DU VILLAGE DE PICHERANDE
EXPOSITION LA GENTIANE, L'AMER DES MONTAGNES
STAND COUDERC ET STAND AVÈZE
REPOS DES ARRACHEURS APRÈS UN DUR LABEUR
STAND SUZE AVEC LES MISS GENTIANE
BALLADES EN CALÈCHE AU COEUR DE LA FÊTE

Crédits photos: Sylvie Chabaud



AVÈZE - Deux médailles d'or et une d'argent en 2024 au Concours Général Agricole de Paris

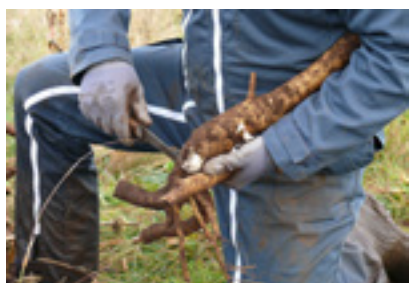


Avèze, une fabrication dans le respect de la gentiane

Assurer en moins de cinq jours le traitement des racines de gentiane, arrachées sur la zone de fabrication d'Avèze, est un atout essentiel dans son élaboration. Cela garantit une fraîcheur et une qualité inégalées

de sa principale matière première. Dès leur arrivée sur le site d'Avèze, les racines sont triées manuellement et découpées soigneusement pour ôter les radicules et « les yeux » (départ des tiges aériennes). Le troisième jour est consacré au lavage des racines. Celles-ci sont ensuite stockées et disposées de façon inclinée dans le chai pour égouttage jusqu'au lendemain matin. Les racines sont réduites en « cossettes », ce qui permet de libérer le maximum de leurs principes pendant la macération. Une fois le macérateur rempli de racines, on y ajoute un mélange hydroalcoolique. La macération des racines de gentiane

fraîche va durer neuf mois avec des rotations hebdomadaires des macérateurs. Le soutirage du précieux liquide est alors réalisé pour obtenir l'alcoolat de gentiane. Le solde



est constitué par un autre alcoolat de quatre plantes rigoureusement sélectionnées : deux plantes amères et deux plantes douces (pour donner la note agrume au produit), lui-même macéré et réalisé en totalité à Riom-ès-Montagnes. Les deux alcoolats sont assemblés pour obtenir la « base » d'Avèze qui va séjourner pendant une durée minimum de 6 mois (pour laisser le produit décanter naturellement) avant une première filtration. La base est filtrée une deuxième fois pour obtenir un produit limpide.

Pour la réalisation du produit final, un sirop de sucre est ajouté et une dernière filtration est réalisée avant le conditionnement. Tout au long des différentes étapes du procédé de fabrication, un ensemble d'analyses est réalisé : degré alcoolique, masse volumique, turbidité (limpidité), densité optique (couleur) et bien sûr contrôle organoleptique du produit (dégustation). Le conditionnement du produit

final est alors prêt à être réalisé. Grâce à la qualité et au respect d'un savoir-faire uniques, Avèze a obtenu en 2024, trois médailles au Concours Général Agricole de Pa-



ris lors du Salon International de l'Agriculture qui s'est déroulé du 24 au 27 février 2024. Avèze 15 degrés et Avèze liqueur des volcans titrant 55 degrés ont obtenu chacun une médaille d'Or. Avèze 23 degrés s'est vu décerné une médaille d'argent.

Espace Avèze - Maison de la Gentiane
2, rue de la Gentiane
F-15400 Riom-ès-Montagnes
Tél. 0033 (0) 4 71 78 03 04
www.aveze.com

L'objectif de Sophie Libermann dompte le Minotaure au coeur de ses racines

Sophie Libermann est photographe et graphiste installée à Paris. Après avoir suivi un cursus d'études théâtrales, elle se lance en 2002 dans l'apprentissage de la photographie argentique et de studio au centre

Jean Verdier à Paris. La passion s'installe. Elle trouve dans la photographie le mode d'expression qui lui permet d'être à la fois dans la contemplation, la compréhension et l'émotion. Son intérêt pour le monde qui l'entoure, pour l'individu et pour les sujets sociaux l'a conduite à se former en 2003 au photojournalisme à l'École des Métiers de l'Information. Cette formation à peine terminée, elle intègre un collectif co-fondé par des photographes de sa promotion qui travaille sur des projets sociaux.

Elle pousse, par la suite, les portes des rédactions et publie dans les magazines Max et Trax sur les thématiques des tribus urbaines et la musique. A mi-chemin entre un travail documentaire et artistique, elle collabore avec les éditions Fayard, ainsi que pour un ouvrage édité aux éditions du Cherche Midi.

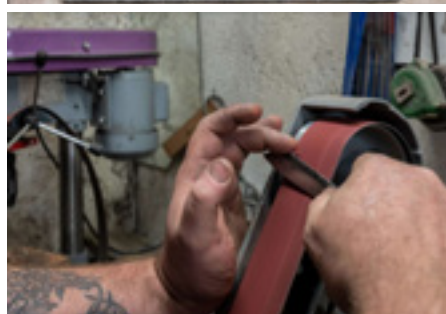
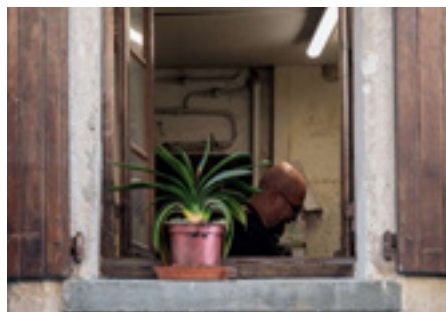
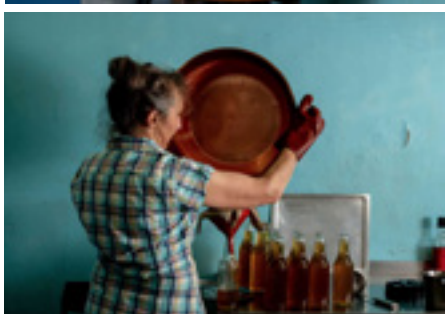
En 2021, Sophie intègre l'agence Hans Lucas qui lui permet de devenir contributrice pour les agences filaires françaises et étrangères, tout en diffusant plus largement son travail. Elle réalise des reportages et développe, par ailleurs, un travail plus artistique. Elle vit la photographie comme une rencontre intime, un moment suspendu hors du temps, lors duquel s'établit une conversation entre l'œil, le cœur et le sujet photographié. Un moment où tout devient plus intense, où, le souffle parfois retenu, l'émotion se capture.

Ses rencontres avec Jean-Jacques Vermeersch qui dirige la distillerie Couderc à Aurillac, avec Drissi Marbough à la tête de la société d'arrachage Cantal

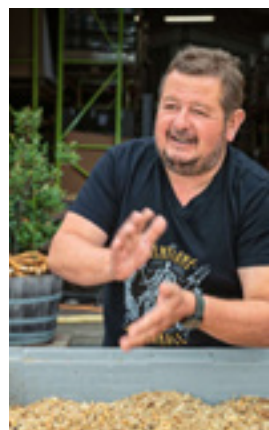
lier « L'Antre du Viking » à Salers, marquent une nouvelle étape dans sa créativité. Après un reportage sur l'arrachage et la transformation de la gentiane, elle souhaite magnifier cette ressource en la portraiturant. Trois énormes racines lui sont envoyées à Paris. Imposantes ! Intrigantes ! Tortueuses ! Sculpturales ! Belles, aussi tout simplement. Sophie Libermann commence alors à



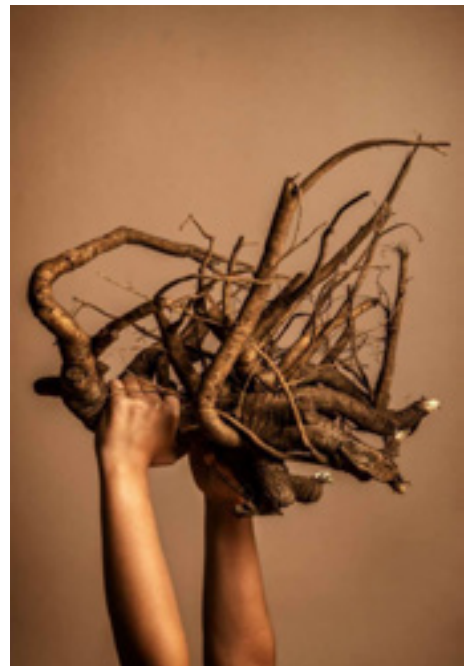
Rencontres de Sophie Libermann avec Drissi Marbough, Valérie Chausse, Jean-Jacques Vermeersch et Franck Paul



Gentiane, avec Valérie Chausse, fondatrice des Herbes de Margeride à Chams en Lozère et avec Frank Paul dans son at-



lier « L'Antre du Viking » à Salers, marquent une nouvelle étape dans sa créativité. Après un reportage sur l'arrachage et la transformation de la gentiane, elle souhaite magnifier cette ressource en la portraiturant. Trois énormes racines lui sont envoyées à Paris. Imposantes ! Intrigantes ! Tortueuses ! Sculpturales ! Belles, aussi tout simplement. Sophie Libermann commence alors à



jouer avec elles, tout d'abord avec l'agencement spatial pour sublimer la matière, puis avec cette étonnante nature protéiforme jusqu'à créer d'étranges visions chimériques. Et puis, il y a ce mot à la nature polysémique qui lui revient sans cesse en tête : une racine - mes racines - nos racines... Voilà ce qui s'impose à elle : aborder ces racines déracinées comme une métaphore de la quête de nos propres racines et de notre devenir. Conçue sur la présentation de la

humaines, animales, organiques, minérales, propres aux images ancrées dans notre inconscient collectif. Quand l'humain apparaît, il n'est pas donné à voir comme un être de chair, mais comme une sorte de minotaure végétal, un monstre fabuleux mi-homme mi-gentiane. Une vision qui s'appuie de la symbiose entre le végétal et l'humain, une métaphore des êtres humains dont l'âme est marquée de façon indélébile et inconsciente par leurs

une sorte de bestiaire de « monstres végétaux ». La mise en fiction de la « ressource gentiane » interroge la notion de temps et d'espace au nom de la lenteur. De ramifications en ramifications, elle est l'image de nos chemins de vie sinueux. La lumière joue avec les formes et les distorsions pour créer un bestiaire incertain, évolutif, qui se révèle dans la matière même et sa transformation naturelle. La gentiane à la texture parfois douce, parfois rugueuse, ridée, plissée, côtoie la texture de la peau, dont il se dégage une certaine sensualité. Il y a aussi cette odeur si caractéristique, mélange subtil de terre, de tabac, de gingembre. Et puis il y a l'âpreté de son goût, cette sensation amère qui envahit chaque partie de votre corps quand vous en consommez, insolite discordance entre promesses de bienfaits et cet étonnant sentiment à la découverte de son goût. L'inimitable objectif de Sophie Libermann nous dévoile de manière totalement onirique et magnifique le « Minotaure Gentiane » en le capturant au cœur de ses racines !



matière et sa représentation, Sophie nous livre un parcours sorti d'un rêve, dépassant la matière ressource pour laisser place à la contemplation. Le matériau gentiane joue avec la lumière pour créer d'étranges visions dans lesquelles le spectateur peut s'amuser à recenser des formes

racines, des racines qui s'élèvent en direction du ciel, laissant transparaître les méandres enchevêtrés de l'esprit humain. Les images laissent apparaître des « visions de l'esprit » où tout à chacun pourra décrypter dans l'étrangeté de ces racines mises en abîme par leurs ombres,

*Sophie Libermann / Agence Hans Lucas
9 rue Basfroï, F-75011 Paris
Tél. 0033 (0) 6 61 73 03 06
sophielibermann@gmail.com
www.sophielibermann.com*

Crédits photos : Sophie Libermann/Agence Hans Lucas

Suze maintenant 100% certifié filière Gentiane Développement Durable

Au cœur des montagnes, entre 20 et 30 ans de croissance sont nécessaires pour que la gentiane sauvage, ingrédient emblématique de Suze, atteigne sa maturité. Cependant, cette ressource, indispensable pour Suze, est aujourd'hui menacée par l'arrachage intensif et les défis posés par le changement climatique.



Faisant face à cette réalité, la marque a pris l'initiative de s'associer au label « Gentiane - Filière Développement Durable » créé par



l'association Gentiana Lutea, véritable gardienne de la préservation de cette plante. Ce label vise à garantir une meilleure gestion de la ressource, tout en favorisant l'équité sociale et la valorisation optimale de la racine de gentiane pour tous ses acteurs.

Dès cette année, Suze apposera le logo de ce label sur l'ensemble de ses bouteilles, certifiant que 100% de la gentiane utilisée dans sa production provient d'une cueillette limitant son impact sur l'écosystème local et favorisant ses acteurs. Ce gage de qualité repose sur des critères stricts, tels que l'espacement de 20 ans des arrachages sur une même parcelle et un prélèvement limité à 60% sur cette dernière, assurant ainsi la préservation des populations de gentianes.

Pour plus d'informations :
Tim Campos
Brand Manager Suze
Pernod Ricard France
tim.campos@pernod-ricard.com



L'imprimerie Camis à Paris en 1900

Le spécialiste de l'affiche avec les plus grandes machines lithographiques au monde

A deux pas de la Place de la Bastille à Paris, Emile Victor Camis implante en 1878 son imprimerie au 32 rue Sabin. Elle est spécialisée à ses débuts dans l'impression lithographique en disposant également d'ateliers de gravure, de photographie, de rédaction, de reliure et de réalisation de plans. Une réclame de 1890 nous renseigne clairement sur le premier assortiment que propose l'établissement à ses clients: « Tout négociant et industriel sait maintenant que le seul moyen de rivaliser avantageusement pour la vente de ses articles ou produits, est de renseigner rapidement l'acheteur par des circulaires, tarifs, catalogues et albums illustrés ».

En 1891, la société prend de l'ampleur et déménage boulevard Richard Lenoir. L'impression par lithographie, mise au point dès 1796 par l'allemand Aloys Senefelder permet d'imprimer sur papier à l'aide d'une presse un texte, un dessin ou une illustration, tracé préalablement à l'encre grasse au crayon gras sur une pierre calcaire plate (originale très sou-

vent de Bavière). Ce procédé connaît un bel essor au 19^e siècle, surtout après les améliorations apportées pour le rendu des couleurs par le français Godfrey Engelmann dès 1837 qui utilise trois couleurs primaires (cyan, jaune et magenta) plus le noir pour obtenir une large variété de teintes et de nuances. Nombreux sont les dessinateurs et les peintres à faire imprimer et reproduire leurs oeuvres grâce à cette technique: Manet, Braque, Toulouse-Lautrec, Goya, Delacroix, Devéria, Matisse, Miro, Mucha... Plus de 5500 imprimeurs lithographes seront recensés au cours de la deuxième partie du XIX^e siècle à Paris et en Province. Chaque imprimeur



se doit donc absolument de se démarquer! Dès les années 1890, l'imprimerie Camis va se spécialiser dans la production de cartes postales mais surtout d'affiches

publicitaires de tailles de plus en plus importantes. Elle va s'équiper avec les « plus grandes machines du monde » à l'occasion d'un nouveau déménagement en 1897 au 172 Quai de Jemmapes. La société Marinoni va construire spécialement pour l'imprimerie Camis en 1898 un véritable « monstre lithographique » destiné à recevoir des pierres de 1,65m sur 2,5m! Le socle de cette presse géante pèse près de 7'000 kg, le chariot sans le platine près de 5'000 kg et le cylindre 3'200 kg. La taille est en conséquence: 4,70 m de longueur et 9,30 m de



*Atelier des presses lithographiques
Imprimerie Camis*

longueur. Érigée au rang de fierté censée défier toute concurrence, cette machine unique devient un véritable slogan de promotion de la maison Camis.

Albert Guillaune, Francisco Tamagno, Henri-Gustave Jossot, Carl Happel, Henri Gray, Pol de Czernichowski, Firmin Bouisset et nombre d'autres illustrateurs vont marquer des générations avec leurs illustrations et slogans pour Bannania, Poulain, Menier, Peugeot, l'absinthe Cusenier...

L'évolution de nouvelles technologies (offset, photocomposition, composition numérique, sérigraphie, chromolithographie, photolithographie...) mettront par la suite un frein important à la lithographie sur pierre. Aujourd'hui encore, plusieurs imprimeurs et artistes l'utilisent pour la qualité et le



grain des tirages obtenus. Lorsque ces lithographies récentes sont issues d'artistes réputés, quand leur nombre est limité et qu'elles sont nu-

mérotées, elles sont largement recherchées, gardent et prennent une belle valeur. Quant à ces superbes affiches Camis de grande taille des années 1890-1900, elles ont aujourd'hui une cote qui peut atteindre en salle des ventes plusieurs milliers d'euros !

Charles Jollès

Crédits photos :

Marius Vachon : les arts et les industries du papier en France 1871-1894, Ed. Librairies-imprimeries réunies-Paris 1894 Gallica-BNF Paris & Collection Ch. Jollès

Plusieurs marques d'apéritifs à base de gentiane largement diffusées dans les années 1890-1900 mais aujourd'hui disparues, vont faire imprimer leurs affiches sur les presses lithographiques Camis à Paris : le Bitter Secretat à Bordeaux (vers 1895, 80x120 cm), la Gentiane Française des établissements Desplace à Lyon (vers 1898, 130x100 cm et signée de Carl Happel) ou encore la Gentiane Arnaud de la Maison Francisque Arnaud à Valence-sur-Rhône (vers 1900, 130x101 cm).



Assemblée générale 2023 à St-Chély-d'Apcher

Association «GENTIANA LUTEA»



L'Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune « GENTIANA LUTEA » a tenu son assemblée générale le 26 septembre 2023 à l'école hôtelière du Sacré-Coeur à St-Chély-d'Apcher.

L'assemblée s'ouvre avec le rapport moral du président Denis Chaud qui rappelle l'inquiétude de la filière face à la diminution de la ressource et à un contexte social compliqué. Il remercie les adhérents de l'association pour leur implication au sein des groupes projets qui œuvrent pour la mise en culture de la gentiane, la sensibilisation des professionnels et des propriétaires / gestionnaires fonciers et la production durable. Des adhérents qui sont également impliqués dans une réflexion sur un appui réglementaire à envisager comme outil de gestion de la ressource. Cette assemblée générale est aussi l'occasion de réunir le comité de suivi de la « Mission pour la gestion durable de la ressource Gentiane dans le Massif central ».

Stéphanie Flahaut présente brièvement l'association et son fonction-

nement, elle précise que le nombre d'adhérents s'est stabilisé à 47 personnes et structures. Elle souhaite la bienvenue aux nouveaux membres : Cécile Ducoulombier (éleveuse), Antoine Leballeur (arracheur), Sébastien Jolivet (distillerie Génestine), André Salson (éleveur) et Liza Dignac (Maison Monéger).

La poursuite du financement pour trois ans de l'association à hauteur de 80% a été obtenu fin 2022 grâce au soutien important de l'ANCT (Agence Nationale de Cohésion des Territoires) via le FNADT (Fonds National d'Aménagement et de Développement du Territoire). L'autofinancement des 20% restants reste assuré par différents partenaires publics et privés qui sont largement remerciés.

Il est mentionné que 18 demandes de droit d'usage de la marque « Gentiane – filière développement durable » ont été accordées jusqu'à présent. Le travail de fond sur la marque se poursuit: méthodologie des audits, sensibilisation de la filière et des acteurs de l'amont, travail sur les coûts de

production, projet de révision du guide de bonnes pratiques et réflexion sur un appui réglementaire.

Lucie Schurr, docteur en écologie, nous fait part en vidéoconférence



de ses travaux sur la mise au point de modèles d'analyse statistique dans le but de mieux comprendre la dynamique des populations de gentiane et de tenter d'affiner les préconisations concernant le dé-



lai à respecter entre deux exploitations de racine de gentiane. Les données présentées montrent que sur une période 12 ans, le nombre de « touffes » arrachées ne s'est pas encore reconstitué.

Ines Chaud-Ullrich fait le point sur les essais de culture de gentiane en cours et tout particulièrement sur le « sur-semis » qui a vocation à donner un coup de pouce à la réimplantation de gentiane, directement dans son milieu naturel. Il est également prévu de mener des essais de culture sous couvert de seigle.

Face à la diminution de la ressource et aux problèmes sociaux souvent liés à l'exploitation de gentiane, la filière s'interroge de plus en plus sur la nécessité d'un cadre réglementaire. La forme souhaitée mérite encore réflexion mais tout le monde est d'accord pour que ce cadre soit pensé comme un outil de gestion qui implique les acteurs de la filière et valorise les bonnes pratiques. Une première réunion est envisagée avec différents organismes d'État fin 2023.

Christian Coelho, enseignant et chercheur à VetAgro Sup, lance un appel afin de pouvoir analyser les sous-produits de gentiane transformée par les entreprises productrices de boissons. Afin d'augmenter la base de données et mesurer les composés d'amertume présents dans les différentes parties de la plante, il a également organisé une campagne de prélèvements en juillet 2023 dans l'Aubrac, le Cantal et le Puy-de-Dôme. Les analyses sont en cours et il est prévu que les résultats fassent l'objet de deux études sur 2024-2025.

Côté exploitation, il est noté que le poids moyen des plants exploités en 2023 est de l'ordre de 1,5 kg (donnée indicative basée sur des pesées effectuées sur deux chantiers du Puy-de-Dôme et de l'Aveyron). Le climat social reste difficile (telle cette enquête de gendarmerie *a priori* toujours en cours concernant du « travail dissimulé »). Les prix de gentiane sur pied continuent d'augmenter (de l'ordre de 0,40 à 0,60 euros/kg). En 2022/2023, l'association a



LES PARTICIPANTS DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2023 RÉUNIS À ST-CHÉLY-D'APCHER

partagé l'expérience de structuration de la filière gentiane auprès de différents acteurs: le groupe « Myrtille » du Parc Naturel Régional Livradois-Forez, l'Association française des professionnels de la cueillette des plantes, le centre de formation professionnelle par apprentissage de Marmilhat, l'association Plantes et Santé Gévaudan-Lozère, le lycée agricole de Rodez... Elle a participé à plusieurs événements: la Fête de la Montagne du Lioran, la Fête de la Gentiane de Picherand et la Fête des Patrimoines Volcaniques du Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne.

La plaquette de présentation de la filière est en cours de traduction en anglais. Le site internet de l'association est en cours de réalisation et le nom de domaine validé ce jour est *interprogentiane.org*. La réalisation d'un nouveau kakemono et de QR codes autocollants sont en projet. Un travail d'actualisation de l'exposition « La Gentiane jaune : la plante, la ressource et sa filière » a débuté en 2023. Un jeu sur la gentiane, est en projet avec les étudiants de VetAgro Sup. Une réflexion sur l'organisation d'un colloque consacré à la gentiane jaune en partenariat avec VetAgro Sup a débuté en 2023.

À l'occasion d'une brève réunion, le conseil d'administra-

tion renouvelle à l'unanimité le bureau de l'association : Denis Chaud, président; Jean-Jacques Vermeersch, vice-président; Ines Chaud-Ullrich, secrétaire; Johan Bouges, secrétaire adjoint; Camille Buisserie, trésorière. La pause méridienne a été le moment du traditionnel apéritif participatif à l'occasion duquel les participants ont pu découvrir ou déguster les spécialités des distillateurs et liquoristes ainsi que les gourmandises proposées par chacun. Grâce à Drissi Marbough arrivé le matin avec une racine fraîchement récoltée, l'assemblée a ensuite pu déguster le repas proposé par les élèves de l'école hôtelière, sur le thème de la gentiane! Merci pour leur accueil et merci à tous pour ce rendez-vous convivial et toujours très constructif.

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 depuis l'origine 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 plus de 14 références...



*Visite & Dégustation
Gratuites **



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



PARC NATUREL RÉGIONAL
DES VOLCANS D'Auvergne

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