

<https://www.valterbi.org/cms/spip.php?article305>



Gentiane distillée

- Val Terbi Randonnée : VTrando - Espace guides Val Terbi Rando - Documents pour les guides -



Date de mise en ligne : vendredi 4 janvier 2008

Copyright © Val Terbi | Provalterbi | Valterbi rando - Tous droits réservés

Souvent rencontrée dans les fermes auberges, la gentiane est un trésor issu de tradition séculaire.

La véritable gentiane distillée exige un travail long et pénible. Elle est malheureusement souvent mélangée à d'autres alcools, de la pomme par exemple.

Elle demeure un fleuron des hautes joux jurassiennes !

La Gentiane distillée

La gentiane est encore produite dans beaucoup de fermes.

Il y a par tradition une installation de distillation dans quasiment chaque métairie. Mais les restrictions sont sévères : l'alambic ne peut être déplacé hors du domaine, la production et les stocks sont contrôlés par la Régie fédérale des alcools.

La fabrication proprement dite nécessite de nombreuses heures de travail. En été ou au début de l'automne, on commence par extraire les racines de gentiane du sol.

Comme celui-ci est très rocailleux, cette opération demande de grands efforts, du moins lorsque l'on creuse à la main.

Il existe également des pics à gentiane actionnés avec un tracteur, mais ils ont le désavantage de causer davantage de dégâts au sol que le travail à la main.

Une fois extraites, les racines de gentiane sont nettoyées, hachées et mises en tonneau avec de l'eau. Après un minimum de six semaines à deux mois de fermentation, la distillation peut commencer. Elle se passe en deux temps. La première étape consiste à distiller les racines et leur liquide de fermentation. On obtient un premier distillat légèrement trouble. Celui-ci est ensuite distillé une deuxième fois à feu doux afin de l'affiner et d'obtenir la pureté et la concentration d'alcool souhaitées (45 à 50 degrés). Ce n'est qu'à ce moment-là que l'on obtient la gentiane que l'on peut déguster dans les métairies.

Il faut relever que le rendement est faible, puisque l'on obtient environ 6 litres de produit fini à partir de 100 kilos de racines.

L'alcool de gentiane est connu loin à la ronde, notamment pour ses vertus médicinales. En phytothérapie, la racine séchée est prescrite pour traiter les anémies causées par le manque de fer. On l'utilise entre autres pour soulager les maux d'estomac.

Quant au goût si spécifique de cet alcool, il fait qu'on l'adore ou qu'on le déteste.

Par son originalité, la gentiane est une pièce maîtresse de l'identité du terroir des crêtes jurassiennes.

(Source : Chasseral, roi des sommets jurassiens, par PRO JURA 2001, texte de Manfred Buhler, p. 197)

Michel Huot

Les Hautes Joux sont les forêts jurassiennes des crêtes et sommets. Elles sont souvent entrecoupées de pâturages où fleurit la gentiane.

L'avis de [créapharma sur la gentiane](#) :

Plante Médicinale à l'effet amer et digestif utilisée lors de divers troubles digestifs, se présente en général sous forme de tisane (infusion).

Contenu : > principes amers (sécoirridoïdes)(> tanins (> mucilages



Creapharma : gentiane-jaune

La fiche à télécharger

<https://www.valterbi.org/cms/local/cache-vignettes/L64xH64/pdf-b8aed.svg>

MH Gentiane distillée