

le dossier



Le Kina Karo par Aurélien Carrelas | Aude



C'est l'été

L'apéro à la mode de chez nous

Si l'apéritif est une tradition ancrée dans nos coutumes, en Occitanie, il relève presque du rituel. MiDi vous propose de déguster quelques spécialités bien fraîches de la région. Avec modération bien évidemment !

[Textes : Camille Bernard. Photos : Idriss Bigou-Gilles, Manu Massip, Karine Faby, DR]

On ne le sait pas toujours, mais avant d'être popularisé par Joseph Dubonnet au milieu du XIX^e siècle, l'apéritif a connu ses premières heures de gloire "chez nous", dans l'Hérault, avec un certain Joseph Noilly. Son fameux vermouth semble avoir traversé les 200 dernières années sans prendre une ride. Il faut dire que l'apéro, comme on le

nomme familièrement, est une tradition qui ne s'essouffle pas, bien au contraire ! Avec ou sans cacahuètes, le rituel est gravé dans le marbre. Et, en Occitanie, où le bien manger commence toujours par le "bon boire", on se délecte, d'un bout à l'autre de la région, de breuvages traditionnels. Du désaltérant pastis aveyronnais au bien nommé hydromel de Lozère, les frontières départementales se franchissent d'un pas léger et se savourent dans ce dossier.



L'ARIÈGE

Le Sambuc de Ghislaine Decomble

Comme son nom l'indique, le Sambuc, ou sureau en occitan, est une boisson à base de cette fleur en grappes. Née il y a 30 ans de l'imagination d'un couple ariégeois, la recette a d'abord été transmise à Annie Cabon qui, au fil des années, a modernisé l'outil de production, identifié les lieux de cueillette dans le Parc naturel régional de l'Ariège et affiné la recette de cette boisson florale, avant de la transmettre à son tour à Ghislaine Decomble. Cette dernière raconte : « La fille d'Annie est l'une ● ● ●



Philippe Denoix, maison Louis Roque | Lot



Les tonneaux du Noilly Prat, à Marseillan | Hérault



l'instar d'une chartreuse ou d'un génépi », assure Marion.



GARD

La cartagène de Soulier-Lapierre

En 2014, Charles et Guillaume Soulier-Lapierre ont repris 4 des 35 hectares des vignes familiales avec l'ambition de reconstruire un domaine à taille humaine. Aujourd'hui, dans leur exploitation située à Saint-Hilaire d'Ozilhan, entre Nîmes et Avignon, la vigne côtoie les oliviers, les prairies, et les bois. Les sols sont travaillés au cheval et désherbés naturellement par les chèvres et les moutons, et les deux frères utilisent des potions de plantes pour renforcer le système immunitaire des vignes. Si le duo entretient ainsi avec soin le patrimoine familial, il noue également une relation étroite avec une recette héritée de leur grand-mère, celle de la cartagène. « C'est une recette familiale que nous avons remise au goût du jour sans ajouter le sucre de la recette originale », détaille Charles Soulier Lapierre. Elaborée avec du jus de raisin muté et de l'eau-de-vie produite par leurs soins et vieillie en barrique pendant deux ans, la cartagène des frères Soulier se décline en rouge, en rosé et en blanc à partir de cette année. « C'est vraiment l'apéritif gardois par excellence », conclut Charles.



LA HAUTE-GARONNE

Le Get 27 né à Revel

Figurant parmi les alcools mentholés les plus célèbres au monde, le Get 27 a vu le jour dans la ville de Revel, au cœur du Lauragais. Créé en 1786 par un apothi-

• • •

de mes très bonnes amies et c'est comme ça qu'il y a six ans, je l'ai accompagnée à la cueillette des fleurs de sureau. J'ai adoré. Alors, quand l'occasion de prendre le relais s'est présentée, je n'ai pas hésité ! »

Ainsi, depuis 2023, la cueilleuse sillonne le piémont pyrénéen à la recherche des plus belles fleurs de sureau sauvages. Et, guidée par Annie qui lui enseigne l'art délicat de la fermentation, elle produit à son tour l'inimitable Sambuc qu'elle recommande de boire très frais dans un petit verre ou un verre à vin.



L'AUDE

Le Kina Karo de Lagrasse

À Lagrasse, Aurélien Carrelas s'est lancé le défi de ressusciter la marque Kina Karo en 2020. Créée en 1928, « cette boisson à l'amertume identitaire avait disparu des verres depuis trop longtemps », explique le jeune homme. Avant, Kina Karo se présentait sous forme de sachets d'herbes que l'on préparait chez soi avec du marc de vin, une pratique courante du temps où la plupart des gens du pays étaient bouilleurs de cru. Attaché à cette marque et à son importance dans la culture locale, Aurélien a ainsi pris le pari de faire passer la recette du sachet à la bouteille en verre,

développant une recette dont l'amertume est travaillée de façon rafraîchissante et équilibrée. Si bien qu'entre ses mains expertes, la boisson amère, qui rebutait jusque-là les moins de 20 ans, remplit à nouveau les verres.



L'AVEYRON

Le Pastis des Homs

Sur le plateau du Larzac, à 850 mètres d'altitude, la ferme des Homs est un joyau du paysage aveyronnais. Dominant la vallée de la Dourbie, l'exploitation est dirigée depuis 2016 par Marion et Romain Renoud-Lias. Marion raconte : « Cette ferme caussenarde, autrefois dédiée à l'élevage de brebis, a été abandonnée au milieu du XX^e siècle et a retrouvé vie dans les années 70 grâce à Pierre-Yves de Boissieu et Maria Möller, qui sont arrivés pendant la lutte du Larzac. »

Passionnés par les plantes aromatiques, ces derniers se mettent à en cultiver un grand nombre, ouvrant la voie à la production de tisanes, d'apéritifs et de condiments. Et c'est ainsi qu'en 1993, le Pastis des Homs voit le jour. « Ce pastis est bien plus délicat que ses homologues industriels. Il est plus herbacé, plus frais, et se prête même à une dégustation pure, à



Byrrh | Pyrénées-Orientales

LE BYRRH EMBLÉMATIQUE

Apéritif emblématique des Pyrénées-Orientales, le Byrrh Grand Quinquina a vu le jour à Thuir en 1866. « Tout a commencé avec les frères Violet qui, d'abord marchands ambulants, ont voulu revenir s'installer à Thuir dans les années 1860. Un jour, la compagne de Simon Violet tombe malade et le médecin lui prescrit une décoction de quinquina. C'est si imbuvable que les frères y ajoutent du vin, du cacao et des herbes », explique Nicole Gonzales, présidente de l'office de tourisme de Thuir et en charge des Caves Byrrh.

L'idée audacieuse des frères Violet de marier du vin rouge aux propriétés fortifiantes du quinquina donne naissance à une boisson unique qui conquiert rapidement le public. « Dans les années 1920, plus de 45 millions de litres de Byrrh sont vendus à travers le monde », précise Nicole. Le processus de fabrication a évolué au fil des ans mais « la recette est restée secrète et le restera, car le Byrrh est composé d'une multitude de plantes dont la quantité varie en permanence », confie-t-elle avant de conseiller de déguster le Byrrh « tel quel, ou avec une rondelle de citron et de l'eau gazeuse ».

caire du sud de la montagne Noire, la formule a été rachetée par les frères Get en 1858.

Très vite, le Get 27 et son goût frais et puissant de menthe poivrée conquiert les palais du monde entier et inspire même Paul Cézanne qui l'immortalise sur l'une de ses toiles.

Bien que sa production ait été délocalisée au fil des années, la recette originelle reste inchangée et continue de faire la fierté des Revélois et maintenant des habitants de Beaucaire, dans le Gard, où le site de fabrication de l'alcool vert est établi. L'icône crème de menthe se déguste servie frappée ou allongée avec de l'eau pétillante.

Alexandre Westphal | Gers



GERS

L'Armagnac sur glace du Château Saint-Aubin

Cette façon de consommer l'eau-de-vie gasconne est à l'honneur du concours annuel des talents de l'Armagnac qui, dans la bien nommée catégorie du Glaçon d'Or, récompense les Armagnacs qui excellent dans l'art du rafraîchissement.

Lauréat du concours de 2021 avec sa cuvée Age 2, Château Saint-Aubin est un domaine familial dont l'histoire est marquée par la passion pour la distillation. En 2013, le père et l'oncle d'Alexandre Westphal, déjà distillateurs en Alsace, sont séduits par ce terroir unique. Ils restructurent alors le vignoble, dédiant 36 des 60 hectares à la production d'armagnac.

Si Alexandre Westphal n'est initialement pas amateur des eaux-de-vie sur glace, estimant que le froid est plutôt l'ennemi des saveurs, il admet : « En dégustant des armagnacs jeunes, nous nous sommes rendu compte que le froid exaltait leur côté mentholé et leurs notes d'eucalyptus. »



Armagnac sur glace, Age 2 | Gers

Pour les puristes, qui voudraient tenter l'expérience sans pour autant se résoudre à laisser le précieux nectar se diluer, Alexandre conseille de rafraîchir le verre avant d'y verser l'armagnac, mais de retirer le glaçon avant la dégustation.



L'HÉRAULT

Le Noilly Prat premier vermouth

Apéritif historique de l'ex-région Languedoc et plus précisément de l'Hérault, Le Noilly Prat est le fruit de l'imagination de Joseph Noilly, herboriste et épicier. Alors que les vermouths connaissent un franc succès en Italie, l'homme comprend que le vin épicé a aussi sa place sur le marché français. « En 1813, il est le premier à commercialiser un vermouth de l'hexagone. Après la région lyonnaise, le site de production du Noilly Prat s'est établi à Marseillan, en 1850 », présente Tony Salvador, gestionnaire de la partie visite et de la boutique à Marseillan. ● ● ●





Laurent, le maître de la Distillerie Cazottes | Tarn



L'émoustilleur | Tarn-et-Garonne

• • •

Le processus de fabrication est minutieux et respecte les traditions établies par Joseph Noilly. Le vin blanc est vieilli en plein air dans des tonneaux de chêne exposés aux éléments pendant un an, un procédé qui permet au vin de développer des arômes complexes et distinctifs. Il est ensuite mélangé avec des plantes et des épices soigneusement sélectionnées dont l'orange amère et la cardamome.

Dégusté frais avec un glaçon ou à la manière de James Bond en Dry Martini, le Noilly Prat Original Dry, demeure un incontournable de l'apéritif français.



LOT

Le Fénelon de la Maison Louis Roque

Le Fénelon est un apéritif méconnu qui puise ses racines dans l'histoire locale du Quercy. Son nom vient de François de Salignac de La Mothe-Fénelon, confident de Louis XIV et grand amateur d'un apéritif constitué de vin de Cahors, de liqueur de noix et de crème de cassis. Née à une époque où le vin de Cahors man-

quait encore de "subtilité", « cette boisson traditionnelle est d'abord tombée dans l'oubli avant que plusieurs producteurs de la région se décident à la remettre à l'ordre du jour », explique Philippe Denoix, directeur de la Maison Louis Roque. « Pour produire le Fénelon, nous travaillons en étroite collaboration avec un seul domaine viticole pour le vin rouge ; nous achetons les infusions de noix en Dordogne, et la crème de cassis, c'est un clin d'œil, nous la produisons nous-mêmes », détaille-t-il. Le Fénelon se déguste frais pour casser son côté sucré.



LOT-ET-GARONNE

L'Agenais de la Famille Roques

Arboriculteurs à Montesquieu, dans la vallée de la Garonne, Pascal Roques et Sandrine, son épouse, ont repris l'exploitation familiale avec la ferme intention de poursuivre l'œuvre de transformation du pruneau commencée par la génération précédente. Ils développent une large

gamme de produits, incluant la distillation de la célèbre prune d'Ente (variété du pruneau), avec laquelle ils produisent L'Agenais, « une boisson idéale pour ouvrir l'appétit », assure Pascal. Complétée de pur jus de pommes provenant du verger et d'un soupçon de sucre de canne liquide, « L'Agenais se déguste idéalement dans un verre givré et le mieux est de conserver la bouteille au réfrigérateur pour déguster un apéritif bien frais », conseille-t-il.



LA LOZÈRE

L'hydromel d'Yves Elie

L'aventure d'Yves Elie et de Chantal Jean a débuté en 2005 avec un documentaire sur les ruches troncs, qui les a amenés à construire leur ferme au Pont-de-Montvert et à pratiquer une apiculture respectueuse de l'abeille noire.

Aujourd'hui, les miels du couple connaissent un large succès. Autant que les trois cuvées d'hydromel, dont la présence sur certaines tables gastronomiques de la région témoigne de l'intérêt de préserver cette boisson ancestrale. Cyril Attrazic, deux étoiles au Guide Michelin à Aumont-Aubrac s'inspire régulièrement de la production d'Yves Elie pour créer des plats.

En Lozère, la tradition de la boisson censément aphrodisiaque a perduré grâce aux femmes. « Jusqu'en 1936, elles s'occupaient des enfants, du potager et des ruches. Après avoir pressé les plaques de miel près du four, elles les rinçaient et l'eau récupérée fermentait, donnant naissance à l'hydromel », relate Yves Elie.

Dans le verre, l'hydromel peut avoir des notes mentholées, citronnées, et un côté végétal avec une légère amertume. « Cela peut ressembler à un vin géorgien », conclut-il.



L'Agenais | Lot-et-Garonne



Le Bitter Vermouth | Tarn



Rancio Rimage | Pyrénées-Orientales



Christelle Lannes, Clos de Ladrex
Tarn-et-Garonne

vins vivants et autres liqueurs, Laurent Cazottes dévoile sa dernière création, un Bitter Vermouth. Il le présente : « Je milite pour la production de vins et de spiritueux libres, c'est-à-dire des boissons naturelles. Ne trouvant pas ce style de bitter sur le marché, j'ai voulu créer le mien. »

Produit à partir d'un vin fortifié dans lequel infusent des racines de gentiane de l'Aubrac et toute une tripotée d'épices sélectionnées avec soin, le Bitter Vermouth est aussi l'œuvre du temps, 24 mois en fûts laissés à l'extérieur lui confèrent une étonnante complexité, marquée par « des notes de noix de muscade, de cola, de cannelle et cette amertume caractéristique de la gentiane », commente Laurent Cazottes. Son conseil de dégustation : « pur avec un glaçon, un zeste de citron et un zeste d'orange ».



HAUTES-PYRÉNÉES

La Géline de Jean-Paul Hérau

C'est en fouillant dans les archives de sa ferme bigourdane de Bordères-sur-l'Échez que Jean-Paul Hérau a souhaité relancer La Géline, une boisson historique dont il a retrouvé la recette dans le carnet de son grand-père, lequel était passionné de vins fins et de vins à base de fruits. « Mon père est issu d'une famille de marchands de vin, et c'est dans les écrits de mon grand-père que j'ai découvert la recette de La Géline », raconte Jean-Paul. Elle est élaborée à partir de la macération de citrons verts avec de l'alcool de blé, puis est ajoutée de l'eau de source des Pyrénées. L'apéritif développe des notes inédites de poivre et de gingembre. Le nom de La Géline fait référence au cours d'eau qui passe au-dessus de Bordères », explique Jean-Paul. Lancée en 2022, « elle se déguste pure, très fraîche, avec ou sans glace ».



TARN

Le Bitter Vermouth de Laurent Cazottes

À Villeneuve-sur-Vère, dans « le Gaillac sauvage », comme il le dit lui-même, Laurent Cazottes est à la fois arboriculteur, vigneron, distillateur, liquoriste... Les nectars qu'il produit se sont forgés une solide réputation à travers le monde. On les retrouve aujourd'hui servis dans près de quarante restaurants étoilés.

En marge de ses délicieuses eaux-de-vie,



TARN-ET-GARONNE

L'Émoustilleur du Clos de Ladrex

À Saint-Paul-d'Espis, dans le Bas-Quercy, le Clos de Ladrex est réputé pour sa production du fruit vedette du Tarn-et-Garonne, le chasselas. Depuis 2017, le raisin juteux et sucré fait l'objet de toutes les attentions de Christelle Lannes. Aujourd'hui, c'est à son tour de perpétuer la tradition. Elle propose des pâtes de fruits comme des apéritifs à base de chasselas. Dans cette deuxième catégorie, son père s'illustre avec L'Émoustilleur, un apéritif 100 % local élaboré à partir de jus de raisin et d'eau-de-vie de chasselas. « Le nom fait référence au moût du chasselas qui émoustille », prévient la productrice. Dégusté seul, bien frais, ou allongé avec du jus de raisin pétillant, « c'est un apéritif qui éveille le goût », affirme-t-elle.



CATALANS

Le Banyuls Rimage des Clos de Paulilles

Très apprécié à l'apéritif, le vin doux naturel est l'une des plus grandes fiertés catalanes.

« Les Banyuls Rimage sont élevés dans des fûts de chêne pendant 12 à 18 mois. Nous avons une sélection de fûts unique, incluant de vieux fûts de cognac, d'armagnac et même un fût ayant servi à un grand whisky », précise Lionel Lavail, vigneron et directeur général de la Maison Cazes, propriétaire des Clos de Paulilles. Dans le verre, il se distingue par son faible taux de sucre et sa grande complexité aromatique. « Avec un petit toast de tapenade, c'est divin », recommande Lionel Lavail. ●

CARNET D'ADRESSES

Les Breuvages de Pyrène

"Le village" - 09120 Montégut-Plantaurel
Tél. 07 81 05 42 71
www.sambuc.net

Kina Karo

6, boulevard de la Promenade
11220 Lagrasse
Tél. 04 68 49 58 71
www.kinakaro.fr

Aromatiques du Larzac

Lieu-dit "Les Homs" - 12230 Nant
Tél. 05 65 62 22 56
www.aromatiquesdularzac.com

Les Frères Soulier

11, rue des Remparts
30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan
Tél. 06 37 50 43 49

Get 27

www.get27.fr

Château Saint Aubin

1311, chemin de Saint-Aubin - 32800 Réans
Tél. 06 26 90 55 62
www.armagnacdesaintaubin.fr

Noilly Prat

1, rue Noilly - 34340 Marseillan
Tél. 04 67 77 20 15
www.noillyprat.com

Maison Louis Roque

41, avenue Jean-Jaurès - 46200 Souillac
Tél. 05 65 32 78 16
www.lavielleprune.com

Ferme Roques

Lieu-dit "Le Vaque", D119
800, route de l'Océan - 47130 Montesquieu
Tél. 05 53 68 60 39
www.fermeroques.com

L'Arbre aux Abeilles

Maison de l'Arbre aux Abeilles
Grand Rue - 48220 Pont de Montvert
Tél. 06 68 14 87 78
www.ruchetronc.fr

Ferme Hérau

15, rue Pierre-Semard
65320 Borderes-sur-l'Échez
Tél. 05 62 37 02 21
www.jp-herau.fr

Caves Byrrh

2, boulevard Violet - 66300 Thuir
Tél. 04 68 57 51 73
www.caves-byrrh.fr

Distillerie Cazottes

"Carlus" - 81130 Villeneuve-sur-Vère
Tél. 05 63 56 85 39
www.distillerie-cazottes.com

Clos de Ladrex

"Ladrex" - 82400 Saint-Paul-d'Espis
Tél. 06 37 91 00 98
www.closdeladrex.com

Les Clos de Paulilles

"Paulilles" - 66660 Port-Vendres
Tél. 04 68 81 49 79
www.lesclosdepaulilles.com

> CONSOMMER AVEC MODERATION, L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ