

# Apéro gratuit, "naturel, local et bio", le 1<sup>er</sup> août à l'office de tourisme

Le 1<sup>er</sup> août prochain, à l'office du tourisme d'Aix-les-Bains, ce sera l'occasion d'assister à un "apéro" quelque peu spécial. « On va faire des dégustations de produits 100 % bio et concoctées à base de plantes que l'on retrouve dans les Bauges », explique Florence Pajot, responsable de l'Herbier de la Clappe et animatrice de l'événement. Se déroulant de 10 heures à 12 h 30, les dégustations (gratuites) viseront à promouvoir cette petite exploitation nichée dans la commune Le Noyer, et située à proximité de la station de ski de la Féclaz.

La responsable explique qu'« en faisant goûter ces produits on fait découvrir la flore locale, le terroir, et on essaye de transmettre une passion de la nature ». Pour le créateur de l'exploitation, Philippe Durand, leur présence s'explique aussi grâce « aux personnes de l'office de tourisme qui nous ont invités et qui ont une véritable volonté de faire découvrir les produits de la région ».

De petits a priori sur ces apéritifs atypiques sont naturels mais, Mme Pajot tient tout de suite à rassurer : « Quand les gens goûtent, ils ont de bonnes réactions. On aime particulièrement faire ce type de dégustation pour partager et faire goûter afin d'éviter les idées fausses ». Au total, une quinzaine de produits aux alentours de 16° seront proposés



Florence Pajot et Philippe Durand, responsables de l'Herbier de la Clappe et animatrice de l'apéro du 1<sup>er</sup> août prochain.

aux amateurs de goûts nouveaux. Et d'après la responsable, « habituellement ils sont surpris car c'est un produit original et cela change de l'apéro classique pastis, ect. »

## Des produits bien spéciaux

Le créateur de ces boissons assure : « Tous nos apéritifs ont des parfums et goûts différents ». Il est vrai que sur les 15 proposés, vous

trouvez des ingrédients plutôt inhabituels dans un apéritif classique comme la rose de Provenç, de la Gentiane, de l'absinthe, du gènepi, de l'arquebuse ou encore du sureau. Toutes ces plantes au goût si particulier rendent chaque boisson unique. M. Durand indique par exemple que les apéritifs à la gentiane et à l'absinthe sont tous deux amers mais possédant des

saveurs plus douces, délicates ou fruitées. Mme Pajot ajoute également : « Nous faisons aussi des mélanges comme Le Randonneur (composé de lavande et d'arquebuse) ou La Vie en Rose (mélange de sureau, de monarde et d'agastache) ».

Des produits uniques en bouche, à base de plantes sauvages, mais aussi de « nos 3000 m<sup>2</sup> de culture situés à 300 m de l'explo-

itation et cultivés avec nos petites mains », indique Florence Pajot. Tous ces apéritifs sont donc produits par l'Herbier de la Clappe et certifiés naturels et locaux.

## Un plaisir bon pour la santé

Ces apéritifs sont locaux jusqu'au bout des ongles, Philippe Durand explique que, pour la plupart, « ce sont des recettes tradition-

nelles qu'on a revisités ». Mme Pajot ajoute que « ce sont surtout des recettes de vins médicinaux et que les anciens se soignaient avec ces plantes. Le gènepi, l'arquebuse ou d'autres types de plantes étaient présentes dans leur pharmacologie ». Ces apéritifs seraient-ils bon pour la santé ? L'herboriste répond, amusé et avec parcimonie, « oui mais que cela reste avant tout un plaisir même si les anciens l'utilisaient dans leur pharmacie ».

## Une histoire de passion

C'est une passion qui a mené Philippe Durand à la création de l'Herbier de la Clappe dans les années 2000, et elle ne date pas d'hier, « Cette passion vient de mon enfance, plus particulièrement grâce à une amie, fille d'herboriste, qui m'a fait découvrir ce monde, lequel m'a toujours passionné depuis ». Actuellement, l'Herbier de la Clappe accueille une chambre d'hôte, mène des stages sur les plantes médicinales, propose des apéritifs pour faire connaître leurs produits. Concernant l'avenir, son regard est tourné vers un tout nouveau projet : « Ces plantes peuvent être utilisées en culinaire, nous essayons de développer cet aspect-là mais nous sommes toujours en phase de test », conclut M. Durand.

TÉO HENRIET