

**PRODUITS LOCAUX** | Le prix d'excellence 2021 de la catégorie apéritifs et liqueurs a été attribué au génépi Guillaumette fabriqué à Saint-Jean-Saint-Nicolas. Cette distinction suprême sanctionne un très long parcours marqué par la régularité de la production.

## Le génépi Guillaumette : prix d'excellence 2021

Ce sont les événements qui ont poussé Perrine et Thomas Bernard-Reymond à créer l'entreprise « Guillaumette » qui fabrique et vend du génépi. L'origine de la famille est à Prapic, un hameau d'Orcières.

Le patronyme étant très répandu dans le village, chaque maison porte un sobriquet qui permet aussi de reconnaître les animaux des troupeaux.

La famille tient un restaurant dans le hameau et prend l'habitude d'offrir du génépi aux clients en fin de repas. Le succès est là !

Ils laissent le restaurant pour monter en 2010 une fabrique de génépi à Orcières puis en 2014 à Saint-Jean-Saint-Nicolas. Ils appliquent la recette, tenue secrète, de leurs aïeux et baptisent leur génépi « Guillaumette ». Leur produit est fortement ancré dans la vallée du Champsaur.

Dans leur magasin de vente ils exposent de nombreux produits d'autres artisans et agriculteurs de la vallée. Ils sont en partenariat avec des artisans locaux pour que leur génépi vienne notamment aromatiser par sa saveur incomparable des glaces fabriquées à quelques kilomètres ou des bières brassées dans le département.

### La réussite d'une équipe soudée

Leurs efforts commencent à porter leurs fruits. En 2018 ils présentent leur produit pour la première fois au concours général agricole. « C'est très impressionnant, raconte Thomas. Chaque année, il y a 22 000 produits qui sont envoyés au jury du concours, toutes catégories confondues. »

Ils sont médaillés trois années consécutives et, en 2020, ils remportent la médaille d'or. En 2021, ils sont distingués par le Prix d'Excellence qui leur sera remis officiellement au mois de mai.

Derrière cette réussite, il y a toute une petite équipe très soudée. Autour de Marine employée dans l'entreprise depuis de longues années, se retrouvent les membres de la famille et les amis qui viennent prêter main forte lorsqu'il faut donner un coup de collier. Lorsqu'ils mettent en bouteille, il y a sept personnes sur la chaîne. Tout est fait manuellement.

Le couple explique : « on embauche des moniteurs de ski et des saisonniers, on procure ainsi du travail dans la vallée. »

Ce désir des fondateurs de l'entreprise de s'insérer dans l'économie locale est prégnant. Thomas sait d'ailleurs de quoi il parle, lui qui a fait une carrière de moniteur de ski en double activité. Il a arrêté cette activité il y a tout juste deux ans.

Tout est fait localement. « Nous cultivons le génépi, nous le ramassons, le faisons sécher, macérer dans l'alcool, ainsi que la mise en bouteille, l'étiquetage, la distribution et la vente. C'est vraiment un produit local qui a la marque du Champsaur. »

### Un travail sur toute l'année

Pour « Guillaumette » la production s'étale sur toute l'année. L'élaboration de la liqueur est la résultante des secrets de fabrication transmis au fil des générations et d'un savoir-faire artisanal qui s'opère au fil des saisons. La récolte se fait sur un terrain que la famille cultive à 2 100 mètres d'altitude, quelque part dans les montagnes. Il faut en effet que la plante soit cultivée dans son milieu naturel sur des terrains répondant aux variables d'environnement propices : altitude, composition du sol et climat.

En juillet commence donc la récolte. Seules les fleurs parvenues à maturité parfaite sont ramassées. Transporter les fleurs ramassées en altitude dans les montagnes pour les descendre dans la vallée n'est certainement pas une opération des plus faciles d'autant plus que l'opération s'échelonne sur plusieurs semaines en fonction de la météo et nécessite de nombreux allers-retours. Les fleurs sont ensuite séchées dans des granges pendant plusieurs semaines. Elles sont ensuite transportées à la fabrique pour être mises en cuve. Elles macéreront alors pendant un mois et demi dans de l'alcool de betterave à 96 % pour donner une production variant entre 10 000 et 12 000 litres par an.

En octobre vient donc la mise en bouteille exclusivement manuelle sans aucune ligne d'embouteillage mécanisée. L'équipe arrive à remplir, à boucher et à étiqueter jusqu'à 2 000 bouteilles par jour. Cette opé-

ration dure environ une semaine ne concerne que la moitié de la production. L'autre moitié sera embouteillée au printemps.

### Des présentations multiples

Guillaumette propose une grande variété de bouteilles : du tube à essai de 2 cl au réhoboan de 4,5 litres, sans oublier les cubis de 3 et 5 litres. La vente, enfin, est faite dans la boutique placée sur la route des stations de ski, dans les restaurants, dans les épiceries fines du département et quelques magasins, ou encore sur le site internet. L'été, l'équipe monte un stand sur les marchés aux saveurs organisés par les artisans et se permet une seule foire, Le Festival des Brasseurs de Saint-Bonnet. Au fil du temps la gamme s'est enrichie de nouveaux produits : un apéritif à base de vin blanc, un génépi dry et une liqueur de mélèze.

À l'automne, la décision du président Trump de taxer les alcools français n'a pas impacté Guillaumette. « Nous avons déjà exporté aux États-Unis, expliquent-ils. Mais là-bas, ils se servaient de la liqueur pour faire des cocktails et nous avons arrêté. Ce n'est pas dit que nous ne recommencions pas l'expérience, mais différemment. »



Genépi Guillaumette

L'entreprise « Guillaumette » a été médaillée trois années consécutives et, en 2020, ils remportent la médaille d'or. C'est ce qui leur permet, cette année, d'obtenir le Prix d'excellence !

Par contre, la vente du génépi s'est ressentie de la pandémie. Le passage en forte diminution a privé le magasin d'un grand nombre de visiteurs et la fermeture des restaurants et des bars a fait chuter la demande. « Nous avons perdu environ 50 % de notre chiffre d'affaires et, comme nous n'avons jamais fermé,

nous n'avons pas bénéficié d'aides, précisent Perrine et Thomas. Mais avec le recul, on se dit que malgré tout, on a la chance de pouvoir continuer à travailler. » ■

Gabriel Nal

En savoir plus : [www.guillaumette.com](http://www.guillaumette.com)

### Le prix d'excellence

Le prix sera remis officiellement au mois de mai. En 2020, c'est le président Macron qui a remis les diplômes de ce challenge créé en 2000. Le prix récompense chaque année et dans chaque catégorie les producteurs qui ont obtenu les meilleurs résultats aux trois dernières éditions du Concours Général Agricole. Comme l'explique Gérard Tache, le commissaire général du concours, « des médailles au prix d'excellence, c'est le talent qui fait la différence ». Il ne s'agit plus de distinguer un produit parmi ses pairs mais de distinguer un savoir-faire exceptionnel, le Prix de l'Excellence distingue alors la régularité dans l'excellence. « On parle trop peu d'exception agricole française et j'aimerais qu'on en parle car on peut en être fier et il faut la célébrer, insistait le président Macron en 2020. Le Concours général agricole défend et porte cette exception depuis 150 ans. »

(source : site du ministère de l'Agriculture)



## JOURNÉE PORTES OUVERTES

**FINANCE À 100%**  
votre bâtiment solaire grâce au photovoltaïque

**VOTRE OFFRE**  
la construction de votre bâtiment GRATUITEMENT

**De 10h à 12h**

**JEUDI 25 MARS**  
Chez M<sup>R</sup> ISNARD  
Lieu dit Damaroues Est  
**04290 SALIGNAC**

**VENDREDI 26 MARS**  
Chez M<sup>R</sup> BERNARD Grégory  
Lieu dit Les Graves  
**05190 THEUS**

Contact : Romain LANES • 06 14 90 82 82 • 05 59 25 80 61  
rlanes@arkolia-energies.com • www.arkolia-energies.com

### Le génépi, une plante rare et solitaire pour un breuvage unique

La fleur de génépi est une plante rare et solitaire qui pousse uniquement en montagne dans des lieux où elle n'a pas de concurrence, à partir de 2 000 mètres d'altitude, dans les barres rocheuses.

C'est une fleur protégée interdite à la cueillette, c'est pourquoi l'entreprise a mis en place sa propre culture de fleurs dans le parc national des Écrins ce qui lui permet d'utiliser une fleur à maturité parfaite.

Seulement quatre éléments composent le génépi « Guillaumette » : l'eau, l'alcool, le sucre, et la fleur de génépi. C'est uniquement en sélectionnant la meilleure fleur (Hautes-Alpes IGP) et en dosant judicieusement les autres éléments que l'entreprise parvient à faire une liqueur avec tant d'arôme et de couleur, aucun autre produit n'est ajouté (arôme artificiel, colorant...).