

Isabelle Sabater cueille et cultive les plantes aromatiques en montagne tout en étant une experte du planté de bâton !

# À Freissinières, les élixirs d'Isabelle séduisent les palais les plus exigeants

**P**artager son temps entre les pistes de ski l'hiver et les pentes dégarnies de neige une fois la belle saison venue, voilà qui fait rêver nombre de Haut-Alpins. Isabelle Sabater est passée de la simple rêverie à la réalisation. Toute de rouge vêtue dans son activité de monitrice de ski à Serre-Chevalier, elle dispense les cours au sein de l'École du ski français.

« Sept jours sur sept en ce moment », dit-elle. Quand le fer est chaud, il faut le battre ! La haute saison de ski, c'est précisément son lot quotidien. Chaque matin, elle quitte son camp de base situé à Pallon, commune de Freissinières, pour rejoindre son terrain hivernal favori et ses élèves.

Quand elle n'est pas sur les pistes de ski, elle œuvre dans son atelier où elle concocte des liqueurs à base de plantes sauvages prélevées sur ses parcelles en plein montagne ou celles qu'elle cultive dans son jardin. Isabelle est donc une ouvrière de la pluriactivité, qui consiste à conjuguer deux métiers différents au moins. Ce système, nombre d'agri-

sinières qui utilisaient des plantes locales pour les consommer en infusions ou en liqueur », précise Isabelle. Aromatiques et médicinales, de nombreuses plantes vivent sur le sol de la commune. Rapidement, d'autres plantes ont complété la panoplie : coing, sureau, menthe poivrée, tanaïs, rhubarbe et, récemment, la verveine citronnée. « Pour cette dernière, je la cultive en pots ; comme elle est gélive, explique-t-elle. Il est nécessaire de recommencer chaque année une nouvelle plantation. »

Cet attrait des plantes de montagne et de les transformer en liqueur n'est pas le produit du hasard à entendre l'agricultrice et monitrice. « Cela fait 25 ans que je fais des liqueurs. J'ai souhaité franchir le pas qui sépare l'amateurisme du professionnalisme », raconte-t-elle. Pour l'instant, Isabelle Sabater ne vit pas encore de cette activité de transformation. « Mes revenus proviennent uniquement de mes cours de ski », assure-t-elle.

Le moment de vivre complètement de sa pluriactivité devrait survenir



Isabelle Sabater élabore ses élixirs dans son atelier situé au cœur du Pays des Écrins. Elle met un point d'honneur à respecter le rythme de floraison des plantes et continue à faire vivre un savoir-faire hérité des anciens.

« J'ai voulu perpétuer la pratique des anciens de Freissinières qui utilisaient des plantes locales pour les consommer en infusions ou en liqueur. »

culteurs le pratiquent depuis des lustres dans les vallées nichées au cœur des montagnes. Des métiers à la saisonnalité marquée qui permettent de les mener au gré des saisons.

### Perpétuer la tradition

« J'ai créé ma petite entreprise agricole à l'automne 2019 et j'ai commencé à transformer l'hysope d'abord, puis j'ai récolté des bourgeons de mélèze. J'ai voulu perpétuer la pratique des anciens de Freis-

bientôt espère-t-elle. Dans son projet, elle a eu le soutien de Luceo, un pôle d'initiatives économiques et pépinière d'entreprises mis en œuvre par la Communauté de communes du Pays des Écrins. « J'ai bénéficié de leur accompagnement et, en outre, j'ai été aidée par la plateforme Initiative Nord Hautes-Alpes » ; organisme qui octroie des prêts à taux zéro.

Forte de son savoir-faire et d'un capital à même d'acquiescer le matériel indispensable, Isabelle concocte

des élixirs qui rencontrent d'ores et déjà le succès. « C'est authentique, fait main, par une vraie passionnée, et, surtout les produits sont très bons ! Les liqueurs sont très bien équilibrées, bien aromatiques mais pas trop sucrées, ça se boit sans soif », s'émerveille un client dans un commentaire sur Internet.

« Les consommateurs sont séduits par ma démarche qui vise à travailler la plante de A à Z. Je sélectionne les fleurs brin par brin pour respecter le rythme de floraison de la plante ; c'est aussi respecter les pieds de ces plantes pour les retrouver la saison suivante. En ne prélevant pas d'un coup les fleurs, elles restent à portée des abeilles qui ont besoin de butiner à la fin de l'été. À ma façon, je préserve l'environnement. Et le label HAUTES ALPES Naturellement® m'a été accordé. »

Les liqueurs sont préparées dans les heures qui suivent le ramassage pour bénéficier de la fraîcheur de sa cueillette et préserver les arômes. Afin d'affermir la qualité de ses produits, Isabelle a décidé de millésimer sa production. Les amateurs pourront, par exemple, se livrer à des comparaisons car les fleurs, fruits ou feuilles prélevés en pleine nature ou dans le jardin sont sensibles aux étapes climatiques, alter-

nance de chaud et de froid, de sécheresse ou d'humidité, d'ensoleillement ou d'ombre. Dans son caveau, elle met la dernière main à

front deux métiers, sachez qu'elle est non seulement pluriactive, mais multilingue en maîtrisant pas moins de cinq langues ! Ce qui ouvre des

« Je sélectionne les fleurs brin par brin pour respecter le rythme de floraison de la plante ; c'est aussi respecter les pieds de ces plantes pour les retrouver la saison suivante. »

cette alchimie de la transformation d'une matière première en liqueur. Tout cela, « je voulais le partager, c'est la raison pour laquelle j'ai établi mon entreprise artisanale dans le Pays des Écrins. »

S'il était besoin encore de justifier les capacités d'Isabelle à mener de

horizons sur sa clientèle internationale tant sur les pistes de ski qu'au caveau où elle reçoit le public. ■

Maurice Fortoul

Contact : 06 81 50 22 19  
Page facebook : leselixirsdisabelle



Polyglotte, Isabelle passe tous ses hivers sur les pistes pour enseigner les bases de la glisse. Une pluriactivité qui lui permet de poursuivre son activité de transformation puisque celle-ci n'est pas encore rentable.