

Alpes-de-Haute-Provence : à Forcalquier, c'est l'heure du thym !



« Le thym est aromatique toute l'année mais médicinal seulement quand il est en fleur, fin mai. » Penché sur son grand sac rempli de brins de thym sauvage, qui pousse naturellement dans les collines, Yves Raffatelli, pilier depuis quarante-deux ans des Distilleries et domaines de Provence à Forcalquier (Alpes-de-Haute-Provence), appréciait ce jeudi matin la qualité d'une récolte dont la date a été fixée au dernier moment, en fonction de la météo.

« Cette cueillette est traditionnellement une fête qui se termine par un grand repas, tous les employés y participent, mais depuis deux ans, avec la pandémie, c'est beaucoup plus compliqué, raconte Lucie Marengo, maître macératrice venue donner un coup de main à cette minutieuse collecte. Il faut un long moment pour ramasser suffisamment de poids, mais on est nombreux. Après la période que nous venons de passer, être dehors, dans la nature, et ramasser ce thym est un moment exceptionnel. » Le traditionnel repas, allégé cette année, est réservé aux porteurs d'un test PCR négatif

« Une partie de la récolte va être distillée directement en liqueur et une autre sera mise à infuser », précise, en enfournant des brassées de thym, Sébastien Stoppa, maître cueilleur.

Quinze boissons à l'arrivée

« À la floraison, c'est le moment où les plants ont le plus de parfum. Le thym doit être parfaitement taillé lors de la collecte : il ne faut pas de bois dans nos préparations. Ensuite, nous le laissons sécher une semaine en intérieur en le retournant deux fois par jour », détaille Sébastien Stoppa, chargé de la distillerie.



La grosse centaine de kilos de thym sauvage cueillie sécateur en main dans ces collines des contreforts des Alpes va servir toute l'année pour produire la Farigoule, un digestif à base de cette plante symbolique de la Provence, mais aussi devenir l'un des soixante ingrédients de la composition du produit phare de la gamme, le pastis Henri Bardouin, et même se retrouver dans la recette du gin... Une partie essentielle des quinze boissons fabriquées dans l'usine de Forcalquier, dont des liqueurs à base d'absinthe qui rencontrent un grand succès sur le marché new-yorkais depuis une dizaine d'années.

Connu pour ses qualités antiseptiques en infusion, le thym est également utilisé en cuisine. « Nous avons grandi avec les infusions de thym, les bouquets offerts aux promises... C'est notre tradition ici et nous sommes spécialistes de l'utilisation des richesses naturelles locales », résume Alain Robert, PDG d'une distillerie créée en 1898, qui emploie une quarantaine de personnes et exporte dans quatre-vingts pays la moitié de son 1,3 million de bouteilles annuel. « Nous sommes sur un marché de niche, celui des produits artisanaux et de qualité. Cette récolte annuelle du thym en est un témoignage. »