LOIRE [TROPHÉES DE LA GASTRONOMIE 5/6]

La liqueur de verveine : une recette mais surtout, un tour de main…

En quelques années, Sébastien Forissier a réussi à redonner vie à la liqueur de verveine, comme la préparaient jadis son grand-père, son arrière-grand-père…

À Bonson, les Forissier étaient maraîchers. Ils produisaient tous les légumes de saison. Il y a d'abord eu le grand-père de Sébastien, puis ses parents. Sébastien, lui, a repris le flambeau en 2010. Mais la construction d'une route sur leurs terres, va, à cette époque, considérablement diminuer la taille de l'exploitation familiale.

« Avec moins de terrain, il a fallu très vite trouver de nouveaux débouchés, explique Sébastien qui était alors dans la restauration. Un dimanche, à table, on s'est rappelés que notre arrière-grand-père fabriquait lui-même sa verveine. Le lendemain, on a acheté nos premiers plants de verveine citronnée. Il a fallu retrouver les modes de culture, la recette… »

Quarante jours dans l'alcool et dans l'obscurité

En 2015, Sébastien Forissier va produire une soixantaine de bouteilles, sous l'appellation Verveine du Forez. La recette est la suivante : quarante feuilles de verveine fraîchement cueillies, qui vont macérer à froid durant quarante jours dans l'alcool et dans l'obscurité, à partir de la Saint-Jean d'été, le 21 juin, et quarante sucres. Le reste est un tour de main et savoir-faire que Sébastien Forissier se garde bien de donner.

Sauf que, pour avoir une liqueur encore plus aromatique, Sébastien a forcé sur les feuilles et a réduit le taux de sucre et le taux d'alcool pour en faire une liqueur à 30 degrés, plus facile à consommer. Une liqueur plus contemporaine, très aromatique. Et cette année, il en a produit 9 500 bouteilles qui se sont littéralement arrachées, contre 3 500 l'année dernière. Une liqueur que l'on retrouve sur quelques bonnes tables de la région mais également chez la plupart des cavistes et épiceries fines du département (1).

« C'est vraiment la liqueur que faisaient nos grands-parents, avec la recette authentique, telle qu'on la préparait dans nos campagnes, un peu partout dans le Forez, poursuit Sébastien Forissier. Aujourd'hui encore, les gens nous racontent comment leurs parents, leurs grands-parents, faisaient la liqueur de verveine. Et ce qu'ils regrettent surtout, c'est de ne plus pouvoir trouver de l'alcool de fruit comme auparavant pour la faire eux-mêmes ».

Une authenticité préservée

Mais ce qui tient le plus à cœur Sébastien Forissier, c'est bien cet amour de la terre, cette authenticité préservée. « Par amour du terroir, nous avons toujours respecté les fruits de la terre dans le respect du consommateur. Nous cultivons, récoltons et transformons nous-même à la propriété l'ensemble de nos produits. Nos cultures sont dépourvues de traitement chimique dans le respect du cahier des charges de la culture biologique, pour rendre aux consommateurs ce que la nature nous apporte… »

Frédéric Paillas

■ **Cette année, Sébastien Forissier a produit 9 500 bouteilles qui se sont littéralement arrachées.** Photo Claude ESSERTEL

RETROUVEZ dans notre journal de dimanche le portrait de Julien Magne, chef cuisinier au Clos Perché, à Montarcher.

■ **Le 17 octobre, Sébastien Forissier (à droite) a reçu le trophée coup de cœur des mains de Patrick Maugé (directeur départemental du *Progrès*).** Photo Celik ERKUL

À la recherche d'une variété de verveine sauvage disparue depuis bien longtemps…

Il aura fallu beaucoup de temps à Sébastien Forissier pour retrouver la verveine sauvage qui poussait jadis dans le jardin de son grand-père. « J'ai fait toutes les pépinières de France, jusqu'aux plus spécialisées, pour retrouver cette variété perdue, écartée par sa jumelle citronnée bien plus universelle. Et puis un jour, une amie m'a apporté un bouquet qu'elle avait ramassé à Périgneux. Ma mère l'a sentie. C'était celle-ci ! Elle a tout de suite retrouvé le parfum pur de la verveine sauvage. Elle a tout de suite reconnu le vert plus prononcé des feuilles et leur longueur plus importante », raconte Sébastien Forissier.

Autrefois couramment présente dans les jardins, la verveine sauvage a peu à peu disparu des potagers en raison de sa fragilité. D'une bouture, Sébastien a repiqué cinq pieds qui se sont multipliés. Aujourd'hui, il en a une soixantaine. Sa première cuvée, Émeraude, environ soixante bouteilles, est pratiquement prête. Mais il faudra encore attendre un peu pour savourer ce qu'il n'hésite pas à appeler ce véritable trésor du Forez…

■ Photo Fabienne CHOLAT

PRATIQUE Le site des revendeurs est disponible sur le site internet : www.verveineduforez.fr