



La Mentheuse et la Pulpeuse | Hérault

Terroir

Buvons région !

Fragosta, Hypocras, Hydromel, Or-Kina, Cartagène, Pousse Rapière... La poésie au fond des verres.

Pour y parvenir, hysope, pétales de fleurs, cynorrhodon, bourgeons dévoilent leurs secrets à des artistes de la papille. Midi vous invite à une dégustation : liqueur de cèpes, whisky, et autres sirops de basilic ou de lavande...

[Texte : Céline Cammarata. Photos : DR]

Cette région n'a pas fini de nous surprendre, la créativité se glisse jusque dans nos verres. En montagne, en plaine, en forêt ou dans les garrigues, les producteurs, les bouilleurs de cru, les cueilleurs de toute espèce rivalisent d'originalité pour valoriser les cadeaux de mère nature. De l'or en bulle, du pétillant, du macéré, de l'innovation au respect de la tradition, des femmes et des hommes

se réinventent. Dans leur garage, dans leur atelier ou dans leur ferme, l'imagination se faufile partout. Du champagne de framboises au sirop de foin, en passant par les liqueurs de pétales, rien ne se perd. Les matières grises turbinent à plein régime. Du thé de l'Aubrac au sirop de bourgeons de sapin, elles et ils osent. Se mesurer aux Écossais ou aux Irlandais sur la production de leur ancestral whisky, même pas peur car la région possède un savoir-faire reconnu en matière de distillerie et de vieillissement.

ARIÈGE Pyrène Sodas

« Je voulais retrouver le goût de la limonade que je buvais enfant », explique Bastien Faux qui a créé son atelier, à Auzat, avec Elie Dejean, son comparse depuis le lycée, pour concevoir des boissons gazeuses naturelles. Leur limonade à l'eau de source des Pyrénées, contenant trois fois moins de sucre de canne non raffiné qu'une recette classique, aromatisée avec des arômes bio de citron, ouvre la gamme. Ils proposent également ● ● ●

