

Glouglou



Philippe, Pascale, et leurs enfants Nicolaï et Penelope. (Photos DR)



À Collobrières, la récolte sauvage des feuilles de pistachier lentisque réveille le segment des liqueux. Un shoot d'exotisme proposé cet été par le domaine de la Portanière.

Avec le pistachier lentisque LA LIQUEUR S'ENSAUVAGEONNE

Son arôme, à la fois frais et entêtant, revient de loin. La résine du pistachier lentisque a été le premier chewing-gum de l'humanité! « *En Méditerranée, les marins emportaient en mer de la gomme de lentisque, aux vertus antiseptique et rafraîchissante, qu'ils mâchouillaient* », raconte Pascale Brancard, citant un livre d'Amin Maalouf (dont elle a oublié le nom), où cette étonnante histoire se glissait entre les pages. Pour la vigneronne du domaine de la Portanière, à Collobrières, l'anecdote a été le point de départ d'une étonnante odyssée, sur les traces de *Pistacia lentiscus L.*

Des larmes d'oubli

Un petit arbre tortueux endémique de Méditerranée, résistant à l'aridification du climat, dont le domaine produit depuis cet été une liqueur, Etésien (du nom d'un vent solaire), et depuis deux ans, un hydrolat (une eau florale) aux

vertus décongestionnantes. « *En Sicile, les lentisques sont cultivées pour la production d'une huile fixe [alimentaire, ndlr], on en fait des huiles essentielles en Sardaigne, on utilise ses baies pour faire des liqueurs* », énumère Penelope Brancard, qui a participé avec ses parents Pascale et Philippe, et son frère Nicolaï, à une étude européenne sur le pistachier lentisque, à l'initiative de l'association Forêt modèle de Provence. Hors étude, la famille a même mis le cap sur l'île grecque de Chios, où la récolte des larmes de mastic (« mastiha », prononcez « mastica ») que pleure naturellement cet arbuste quand il est cultivé, prête ses vertus à la cosmétique, et ses parfums à la pâtisserie ou aux fameuses pâtes à mastiquer, un savoir-faire inscrit

en 2014 par l'Unesco, sur la liste représentative du Patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Mais en Provence, le lentisque pleure des larmes d'oubli. En dehors de son feuillage vert sombre utilisé pour agrémenter les bouquets, ses baies, sa sève, ses feuilles ne donnaient lieu à aucune saveur connue des « palais » hexagonaux... jusqu'à cette liqueur étonnante, produite à partir des feuilles de l'arbrisseau. Mêlée à la vivacité de l'alcool, elle offre des arômes résineux, de pin, de mentol, de térébenthine, décuplant la sensation de fraîcheur ressentie en bouche. Un atout considérable pour la famille Brancard, dont le domaine en polyculture (vignes, pommes, oliviers, grena-

diers, etc.) s'insère dans l'écrin somptueux des forêts du massif des Maures. Un cadre sauvage, des sols siliceux acides propices à l'élaboration des vins du domaine, et favorables à la croissance de *Pistacia lentiscus L.*, qui se plaît dans les garrigues et maquis des zones costières. « *Les arbustes étaient là, entre les chênes-lièges et les arbuscules de nos vingt hectares de forêt, mais on ne les voyait pas* », se souvient Philippe Brancard.

Des brassées d'idées

Depuis, le pistachier lentisque passionne toute la famille, quand vient la récolte des brassées odorantes. Les feuilles sont distillées à l'alambic au Comptoir de l'Alchimiste, une distillerie artisanale provençale, pour donner cette liqueur tendre, qui titre à 30° alcoolique tout de même. « *Ça ne s'apparente à rien de ce que l'on connaît. Ce côté résineux surprend, c'est doux, ça plaît, et c'est made in*

Provence », s'enthousiasme Penelope, encouragée par le joli succès d'estime de cette liqueur. Une production confidentielle, pour l'instant commercialisée au domaine et chez quelques cavistes du coin. Mais qui, par effet de vases communicants, pourrait susciter d'autres envies chez les vigneronnes. « *Le meilleur moyen de préserver un biotope, c'est de le connaître et de le cultiver* », défend Pascale Brancard. La liqueur l'Etésien, l'hydrolat de lentisque et dès septembre, la production d'une huile essentielle. L'odyssée du pistachier lentisque ne fait que commencer au domaine de la Portanière.

IDELETTE FRITSCH
ifritsch@nicematin.fr

> Etésien, liqueur de lentisque, cueillette sauvage du massif des Maures, 30°, 27,50 euros, 50 cl.

> Hydrolat de lentisque, 11,10 euros, 50 cl.

> En vente au domaine, à La Cave du Port à Hyères et à l'épicerie La Réserve du Pont-Vieux, à Collobrières.



La recette : liqueur tonique au concombre

Ses notes résineuses, délicatement mentholées, se prêtent à de nombreux mariages culinaires : une simple rasade de liqueur de lentisque sur une glace au chocolat, au citron, à la pistache, ou sur un dessert au

chocolat, rehausse les sensations de fraîcheur ressenties. On peut le boire en simple digestif, ou en cocktail, comme un gin tonique au concombre.

INGRÉDIENTS

- 250 ml (une tasse) de glace pilée ou non
- 60 ml de liqueur de lentisque
- 90 ml de soda tonique froid
- Quelques feuilles de menthe ou

fines tranches de concombre (facultatif)

PRÉPARATION

Dans un verre bien froid, déposez quelques glaçons, ou de la glace pilée. Versez la liqueur de lentisque et placez 2 ou 3 tranches de concombre. Allongez avec une eau tonique. Mélangez à l'aide d'une cuillère et décorez.