



Breuvage créé par Michaël Berthoud, avec des racines d'impérateur.

Une liqueur maison stupéfiante

Sa couleur donne l'impression d'être une potion magique conçue dans le village des Schtroumpfs. Étonnante, elle est pourtant bien réelle: c'est une liqueur signée Michaël Berthoud, environnementaliste vaudois, avec des racines de Peucedan impérateur (*Peucedanum ostruthium*).

Cueillette de septembre à mai

Cette plante alpine de la famille des Apiacées (1500 à 3000 m d'altitude) a des racines aromatiques, amères et poivrées, qui fascinent le spécialiste des plantes sauvages comestibles établi aux Pléiades. Il utilise ces racines (cueillette de sep-

tembre à mai) à la fois pour parfumer une viande qu'un dessert.

Sa trouvaille bleutée: une liqueur à base de macération d'impérateur dans de l'alcool. Une fois le breuvage terminé et laissé dans un contenant en verre ouvert à l'air libre, après quelques jours, magie... «L'impérateur va s'oxyder et le liquide changer de couleur pour devenir quasi turquoise!» décrit le scientifique. À déguster à très petites doses. **JOC**

Recette à découvrir dans le livre «54 plantes sauvages comestibles de Suisse romande et de France voisine» de Michaël Berthoud (Éditions Attinger) et sur: www.cueilleurs-sauvages.ch