

Portrait : Emilia Berthod

Vallée d'Aoste : Le génépi comme choix de vie

À Valsavarenche, l'une des vallées les plus isolées de la Vallée d'Aoste, Emilia Berthod cultive bien plus que du génépi. Depuis une vingtaine d'années, elle a fait le choix de s'ancrer dans un territoire extrême, en tissant un lien direct entre une plante alpine exigeante, la montagne et les personnes qui viennent à sa rencontre.

Valsavarenche compte à peine 80 habitants en hiver, sur plus de 160 kilomètres carrés. Vivre et travailler dans cette région implique des contraintes que tout le monde n'est pas prêt à accepter. C'est pourtant dans ce cadre, au cœur du Parc national Grand Paradis, qu'Emilia Berthod a choisi de s'installer.

Ancienne comptable, elle change de vie il y a une vingtaine d'années, alors enceinte de sa deuxième fille. Une annonce pour une culture expérimentale de génépi attire son attention. « Tout le monde riait quand je disais vouloir cultiver du génépi », se souvient-elle. Soutenue par son père, elle commence avec 10 000 plants. Ce qui devait être un essai ne s'est jamais arrêté.

Une plante sans mode d'emploi

Le génépi est une plante alpine qui pousse naturellement à près de 2500 mètres d'altitude. Emilia le cultive à 1400 mètres, dans des conditions qui sollicitent fortement la plante. « C'est une culture extrême, sans véritable mode d'emploi. Après vingt ans, je suis encore en expérimentation », explique-t-elle.

Le réchauffement climatique complique encore les récoltes, rendant certaines saisons incertaines. Pour continuer, elle a dû diversifier sa production avec d'autres herbes de montagne. Ici, l'adaptation fait partie intégrante du métier.

De la plante à la liqueur

Cette attention constante se retrouve dans chaque étape de transformation. Les graines sont confiées à un pépiniériste, puis replantées sur place. La plante ne fleurit qu'à partir de la deuxième année. Les fleurs sont cueillies à la main, aux ciseaux, puis séchées.

Pour la liqueur traditionnelle, elles macèrent un mois dans l'alcool avant filtration. Le génépi blanc suit un procédé plus délicat : les plantes ne touchent jamais l'alcool, seules les vapeurs captent l'huile essentielle. Le résultat est une liqueur plus fraîche, plus balsamique, qui surprend souvent à la dégustation.



Accueillir, expliquer, transmettre

Emilia produit également des tisanes, des biscuits et des plantes séchées. Ses produits sont vendus [en ligne](#), dans quelques boutiques régionales et sur de nombreux marchés, parfois jusqu'à la Côte d'Azur. Vivre dans une vallée isolée implique d'aller à la rencontre des gens.

Elle accueille aussi des visiteurs sur réservation. « On n'achète pas seulement un produit, mais une expérience », explique-t-elle. Ces moments d'échange permettent de comprendre le territoire, les montagnes et la réalité quotidienne d'un travail étroitement lié à la nature.

Une aventure collective

Travailler seule n'est pas une option durable. Emilia collabore avec un pâtissier, un chocolatier, et s'est associée à d'autres petites entreprises locales pour les marchés. Ce réseau permet de partager les bons moments comme les périodes plus difficiles.

À Valsavarenche, le genépi devient ainsi un fil conducteur : celui d'un choix de vie, profondément ancré dans une vallée rude, mais habitée par des femmes et des hommes qui continuent de la faire vivre.

Des photos sont disponibles via [ce lien](#).

La Vallée d'Aoste online :

Site internet www.loveyda.it/fr

Facebook www.facebook.com/visitdaosta

YouTube www.youtube.com/user/loveyda

Instagram www.instagram.com/valledaosta

@visitdaosta @loveyda #valledaosta #loveyda

Pour plus d'informations et images (médias) :

Gere Gretz & Laura Fabbris, Service de presse Office du Tourisme de la Vallée d'Aoste, c/o Gretz Communications AG,
Zähringerstr. 16, 3012 Berne, tél. 031 300 30 70

E-Mail: info@gretzcom.ch,

Site internet : www.loveyda.it/fr

A propos de la Vallée d'Aoste :

Formée par des glaciers et entourée de montagnes, la Vallée d'Aoste se trouve dans le Nord de l'Italie. Un tiers de son territoire est d'ailleurs situé à plus de 2600 mètres au-dessus du niveau de la mer – une région de montagne sortie d'un livre de contes. Elle est bordée au nord par la Suisse (cantons du Valais, à 70 km de Martigny et 134 km de Genève), à l'ouest par la France (région Auvergne Rhône-Alpes) et au sud-est par le Piémont. La Vallée d'Aoste est facilement accessible depuis la Suisse par les tunnels du Mont Blanc et du Grand-Saint-Bernard et, en été par le col du Grand-Saint-Bernard. Avec les massifs du Mont Blanc et du Mont Rose, le Cervin et le Grand Paradis, elle est dominée par les plus hauts et plus impressionnantes sommets des Alpes. La région se présente comme un mélange de cultures marqué par l'atmosphère chaleureuse d'Italie avec une légère touche de charme français. Grâce à son excellente gastronomie, son architecture et paysage alpin pittoresques, ses traditions vivantes, son riche passé historique et son large éventail d'activités culturelles et sportives, la région enchantera les visiteurs du monde entier. En tant que région, la Vallée d'Aoste offre un environnement parfait pour des vacances inoubliables, et non seulement aux alpinistes et aux skieurs. Même ceux qui préfèrent voyager un peu plus confortablement trouveront ici leur destination idéale.