

Le pastis du Larzac à la conquête de la France

Consommation - Consommation



Depuis deux ans, le pastis des Homs, un hameau de la commune de Nant, obtient la médaille d'or au concours général agricole./photo DDM

Un pastis fabriqué en Aveyron vole la vedette aux célèbres boissons anisées de Marseille ou de Corse. Un succès qui a pris racine sur le plateau du Larzac.

Les descendants de Raimu et de Fernandel, les buveurs du pastis de Marseille, ont de quoi se faire du souci. Voici qu'une petite entreprise artisanale de Nant, aux confins de l'Aveyron et de l'Hérault, leur vole la vedette au salon de Paris.

Depuis deux ans, le pastis des Homs, un hameau de la commune de Nant, obtient la médaille d'or au concours général agricole au nez et à la barbe des multinationales et des figures de l'apéritif anisé de Provence ou de Corse. C'est la plus haute distinction que l'on peut décrocher après dégustation à l'aveugle par un collège de professionnels et aussi d'amateurs de pastis. Mieux, ou pire pour les Provençaux, la petite entreprise «Les Aromatiques du Larzac» vient d'être reprise par Romain Debord et Marion Renoud-Lias, un couple de jeunes très dynamiques. Ils entendent faire boire leur pastis partout en France. «Pour l'instant nous sommes distribués chez des cavistes en Languedoc, en Île de France et en Belgique, plus les ventes sur l'exploitation et sur le site internet. Nous allons fortement développer la commercialisation de notre pastis et des autres références aromatiques», explique Romain, diplômé en agronomie. Ils vont doubler la surface de culture de plantes aromatiques pour élargir le marché des produits maisons, une quarantaine de références, dont La Chantelune (gentiane de l'Aubrac), L'Eglantine des Causses ou la liqueur de gratte-cul. «Notre pastis est fabriqué à partir de l'anis et de la réglisse bien sûr, mais nous y incorporons une quinzaine de plantes aromatiques dont une bonne dose de fenouil qui fait ressortir la saveur anisée», ajoute Marion. Tous ces produits sont préparés, réalisés et conditionnés sur place, au domaine, dans la vallée de la Dourbie grâce à deux alambiques une fois que les plantes aromatiques ont été récoltées. Ce week-end, une autre consécration est arrivée depuis l'esplanade de Montpellier où les faiseurs de pastis du Larzac ont participé à la Grande Comédie de l'Aveyron. Avec un succès dégustatif impressionnant de la part des Languedociens et qui ne laisse aucun doute sur la qualité du produit. «Les gens apprécient. Et les connaisseurs sont capables de retrouver des saveurs différentes en bouche», poursuit Romain enthousiasmé par la perception du petit jaune aromatique du Larzac.

Le pastis des Terres libres du Larzac

Pour lancer le nouveau défi du pastis des Homs, Romain et Marion ont repris l'entreprise «Les Aromatiques du Larzac» dont les fondateurs souhaitaient accéder à une retraite bien méritée. Mais pour exploiter le domaine agricole lui-même, ils ont aussi signé un bail avec la SCTL, la société civile des terres du Larzac. Cet organisme foncier dirigé par José Bové a été mis en place à partir de 1985 pour gérer plus de 6 000 hectares sur le plateau du Larzac.