

JEAN-MICHEL MAYOR

Le distillateur valaisan sublime les plantes du pays en huiles essentielles

Avec son fils Guillaume et son épouse Catherine, Jean-Michel Mayor s'est lancé dans une nouvelle aventure, celle des huiles essentielles à base de plantes aromatiques et médicinales bios cultivées sur le domaine de la ferme familiale à Icoigne. Une première en Valais.

Un subtil parfum embaume la toute nouvelle bâtisse annexée à la ferme de Monteiller. Une fragrance et un bouquet que seuls les connaisseurs au «nez fin» peuvent distinguer. «Ce que vous sentez est de l'hydrolat de menthe poivrée que mon fils Guillaume vient tout juste d'extraire», nous éclaire Jean-Michel Mayor, propriétaire d'une belle exploitation perchée à 900 mètres d'altitude sur le coteau d'Icoigne, à un jet de pierre de Crans-Montana. C'est ici que la toute première distillerie de plantes aromatiques et médicinales biologiques du Valais a ouvert ses portes. «Nous avons commencé la construction de cette distillerie en 2014, et la première distillation a été effectuée l'année suivante», explique le maître des lieux. Ce n'est cependant que depuis quelques semaines que l'agriculteur commercialise huiles essentielles, hydrolats et autres produits dérivés de sa propre production sous la marque «L'Essencier». Car ne devient pas à la fois producteur, cueilleur, distillateur, chimiste et commerçant qui veut.

Une astucieuse alchimie

Réputé pour sa production de viande de vache d'Hérens et d'œufs, Jean-Michel Mayor cherchait depuis longtemps un moyen de diversifier son activité. «J'ai toujours été fasciné par la terre et la nature, leur force et leurs pouvoirs, confie avec déférence notre interlocuteur. Je suis également passionné par la Provence, la Corse, et



Depuis quelques semaines, le clan Mayor commercialise huiles essentielles, hydrolats et autres produits dérivés de sa propre production sous la marque L'Essencier.

toutes ces régions où l'on trouve des plantes méditerranéennes. Leur parfum et leur énergie me procurent un bien-être que je ne m'explique pas», raconte encore Jean-Michel Mayor, l'œil pétillant et le sourire

en coin. Ses voyages ici et là l'amèneront donc tout naturellement à rencontrer des producteurs spécialisés dans la distillerie de plantes aromatiques et médicinales. «L'un d'entre eux est d'ailleurs devenu un ami, puis mon mentor», sourit notre hôte. De quoi déclencher le déclic. Jean-Michel Mayor s'est trouvé alors une nouvelle vocation. Il est rapidement rejoint par son fils, Guillaume, jeune horticulteur paysagiste. Et soutenu par son épouse Catherine, droguiste et herboriste de profession. Une astucieuse alchimie s'opère alors.

Du thym à la sarriette

Le trio est en marche. Le terrain, fertile à souhait, un sol de moraine qui s'étend sur 3 hectares, dont la moitié est consacrée à la culture de ces précieuses plantes destinées à la distillation. «Le climat et l'hygrométrie, très proches des valeurs méditerranéennes, ainsi que l'exposition sud et sud-ouest de nos champs contribuent à produire des

huiles très pures selon les normes biologiques», précise encore Jean-Michel Mayor. Ce ne sont ainsi pas moins d'une quinzaine de plantes qui y sont cultivées, toutes certifiées par Bio Suisse et parfaitement adaptées aux conditions particulières d'une exploitation de moyenne montagne. On y trouve ainsi du thym, de la sarriette de montagne, de la sauge sclarée, de l'origan, de la lavande aspic et de la lavande fine, de l'hysope, du romarin, de la menthe évidemment ou encore de la camomille allemande pour n'en citer que quelques-unes. Autant de plantes aux propriétés très variées et dont les cultures s'étendent de mai à septembre. «Nous récoltons également plusieurs espèces sauvages typiques des prairies, lisières et alpages de la région dont notamment l'achillée, l'arnica, l'absinthe, la pâquerette et le genévrier; et travaillons en collaboration avec les triages forestiers locaux pour la coupe des résineux indigènes tels que les pins, sapins blancs, épicéas, arrolles et mélèzes.»

Un alambic sur mesure

Reste à la fine équipe à se doter d'un nouveau bâtiment où procéder à la distillation. Une grande bâtisse que la famille Mayor a voulu la plus respectueuse possible de l'environnement, et où se trouvent aujourd'hui, entre autres locaux de stockage, un laboratoire et une boutique, l'indispensable outil de travail des Mayor: l'alambic et sa colossale chaudière. «Cet alambic a été construit sur mesure, indique fièrement Jean-Michel Mayor en caressant le cuivre de l'imposant appareil de distillation qui, du haut de ses trois mètres, domine l'édifice. Toute l'énergie nécessaire à son fonctionnement provient, elle aussi, de ressources renouvelables, à savoir le solaire et le feu de bois.» C'est dans cette monumentale cuve, sorte de machine infernale, d'un volume de 1000 litres, que «chaque culture est distillée en plantes fraîches, une demi-heure à peine après sa récolte». De quoi garantir des essences d'une qualité unique. Mais aussi contraindre le clan Mayor à investir un joli petit pactole, soit près de 850 000 francs! Soutenus par l'Aide suisse aux montagnards, les Mayor sont conscients qu'il leur faudra au moins deux bonnes décennies pour espérer amortir ces frais. Mais peu importe, car comme le dit l'adage, «quand on aime, on ne compte pas».

CHRISTINE SCHMIDT ■

+ D'INFOS www.essencier.ch

EN DATES

- **1997** Jean-Michel Mayor se lance dans une première mise en culture en mode conventionnel de plantes médicinales et aromatiques livrées à la coopérative valaisanne Valplantes.
- **2000** Les cultures en mode conventionnel de la ferme de Monteiller sont remplacées par des cultures biologiques destinées à une nouvelle tendance liée à la santé et autres produits de bien-être.
- **2015** La famille Mayor effectue ses premières distillations de plantes médicinales et aromatiques biologiques.



MA ROMANDIE À MOI

LE CLIN D'ŒIL DE CÉLINE DURUZ

Où ont disparu les volets à la Vallée?

C'est peut-être un détail pour beaucoup, certains ne s'en sont peut-être même pas rendu compte. Et pourtant leur absence m'intrigue, me turlupine. Une fois que l'on a remarqué ce détail, impossible de ne pas y penser. Où sont donc passés les volets des demeures des Combiens? D'un bout à l'autre de la vallée de Joux, et même dans les villages alentour, leur absence est criante. Les habitants du coin n'ont-ils pas besoin d'obscurité pour sombrer dans les bras de Morphée comme le commun des mortels? Je suis donc partie à la recherche d'une explication plausible pour comprendre d'où vient ce particularisme régional.

En arpant les rues du Sentier ou encore du Brassus, force est de constater que je suis l'une des rares personnes à me

en cas de cambriolage ou là, la présence de volets aurait peut-être découragé les voleurs, lance un retraité. À se demander si les Combiens n'ont pas brûlé leurs persiennes au siècle dernier pour se chauffer lors de rudes hivers, ou s'ils les ont ôtées pour mieux profiter de la vue sur la Dent-de-Vaulion. Que nenni! La réponse serait basiquement physique, une question d'époque et de double vitrage, avance Rémy Rochat. Féru d'histoire, habitant lui-même une demeure sans volets aux Charbonnières, il explique leur absence sur les bâtisses anciennes par la présence de doubles fenêtres, isolant les Combiens du froid, mais rendant l'usage des volets difficile, voire impossible. Certaines maisons pouvaient les utiliser quand même en fixant une seconde vitre à l'extérieur,



lorsque l'on enlevait les doubles fenêtres pour les entreposer dans un coin quelconque», poursuit le passionné, incollable sur sa Vallée. Puis les fenêtres doubles ont peu à peu disparu,