

Communiqué de presse – 06.09.2023

Les fruits à découvrir et à distiller

Récolter des fruits de saison, en extraire le jus ou découvrir les procédés par lesquels ils sont transformés en eau-de-vie. Deux sorties guidées autour des fruits et de la distillation sont prévues le vendredi 15 et le samedi 16 septembre à Orvin. Animés par la distillatrice et spécialiste des plantes médicinales Elodie Gerber, ces ateliers auront lieu dans le cadre de la Semaine suisse du goût.

Deux découvertes culinaires figureront au menu le même week-end à Orvin, dans le cadre de la Semaine du goût. Elles seront animées par Elodie Gerber, distillatrice et collaboratrice du Parc Chasseral. La spécialiste révélera d'abord les secrets de son alambic, avant d'emmener les gourmands récolter l'un des multiples trésors de l'automne : les baies sauvages.

Le vendredi 15 septembre, la distillerie de l'Echelette ouvre ses portes pour une visite et une présentation des différents alambics. La propriétaire des lieux, Elodie Gerber, fera découvrir un procédé ancestral de transformation des fruits en eaux-de-vie, en présentant une à une les différentes étapes de la distillation. La présentation sera suivie d'un atelier durant lequel les participants mettront à l'épreuve leurs cinq sens en humant, goûtant et en appréciant par la vue les différents élixirs.

Le samedi 16 septembre sera plus adapté aux jeunes palais. Elodie Gerber proposera un après-midi de récolte de baies sauvages accompagné d'une présentation des essences indigènes à favoriser dans les haies. Après la partie en extérieur, la distillatrice animera un atelier de transformation de ces baies en jus avec le pressoir mobile du Pressoir d'Orvin. De quoi conclure en beauté cette demi-journée de découverte.

Renseignements pratiques et inscriptions - distillation

Date vendredi 15 septembre, de 14h00 à 19h00

Départ et arrivée distillerie de l'Echelette, Orvin

Prix par personne gratuit, avec dégustation dès CHF 5.-

Inscriptions elodie.gerber@parcchasseral.ch

Informations complémentaires Elodie Gerber, diplômée technicienne en herboristerie à l'école de L'Alchémille, +41 (0)79 636 26 78

Renseignements pratiques et inscriptions - fruits

Date samedi 16 septembre, de 13h10 à 17h20

Départ et arrivée place du village, Orvin

Prix par personne CHF 20.- (gratuit pour les enfants de 7 à 16 ans)

Inscriptions elodie.gerber@parcchasseral.ch

Informations complémentaires Elodie Gerber, diplômée technicienne en herboristerie à l'école de L'Alchémille, +41 (0)79 636 26 78



Légende : Deux journées de découverte autour des petits fruits et de la distillation auront lieu à Orvin à la mi-septembre. (Photos : @ Parc Chasseral – Elodie Gerber)

Infos et contact :

Viviane Vienat (Parc Chasseral)

viviane.vienat@parcchasseral.ch

+41 (0)79 363 74 89



Le Parc naturel régional Chasseral fait partie des territoires d'excellence que forment les 20 parcs suisses. Prix Paysage 2022, il est reconnu par la Confédération depuis 2012. Son but est de préserver et mettre en valeur son patrimoine et de contribuer au développement durable de la région. Le Parc s'étend sur 470 km² et 23 communes et compte quelque 53'000 habitants.