



Le doux parfum de la Rose de Berne

Sur les pentes vallonnées du Jura tabulaire fleurissent en avril non seulement les cerisiers, les quetschiers et les mirabelliers, mais aussi quelques dizaines de pommiers haute tige de la variété Rose de Berne. En plein cœur du Parc du Jura argovien, la famille Käser en tire l'une des eaux-de-vie les plus raffinées de Suisse.

Texte: Dominik Flammer Photos: Samuel Trümpy



Raphael (à gauche) et Michael Käser avec leur père Ruedi, sacré «distillateur de l'année» en 2002.



La distillerie de la famille Käser avec son produit phare, l'eau-de-vie de pommes Rose de Berne.

En avril, le versant ouest du Bözberg, en Argovie, se couvre d'un tapis de fleurs blanc-rose qui s'étend jusque dans le Fricktal. Pendant une à deux semaines, les cerisiers, quetschiers, mirabelliers, poiriers et pommiers façonnent le paysage en plein cœur du Parc du Jura argovien. C'est un lieu où prospèrent aussi depuis 40 ans, dans la propriété de la famille Käser à Elfingen, les pommiers Rose de Berne. Cette variété autrefois très répandue a été évincée petit à petit, comme de nombreux autres pommiers haute tige traditionnels, au profit de variétés à basse tige plus productives. Mais pas dans la ferme Käser's Schloss, qui en compte une quarantaine de spécimens. Grâce à leur formidable arôme, ces pommes tiennent la vedette aujourd'hui encore sous la forme de la principale eau-de-vie distillée par la famille. Et pourtant, les Käser proposent pas moins de 60 spiritueux produits dans leur propre distillerie. «Mon grand-père a planté les premiers arbres alors que la plupart des pommiers de cette variété ancienne avaient depuis longtemps disparu du Jura tabulaire», raconte Michael Käser, qui a repris il y a quelque temps avec son frère Raphael l'exploitation de leur père. C'est ce dernier, Ruedi, qui a commencé à ne produire que des eaux-de-vie non filtrées et à renoncer entièrement à l'ajout de sucre, jusqu'à obtenir finalement le titre de «distillateur de l'année». Et bien que les fils et leur père se relaient au fil de l'année pour procéder à la distillation, lorsque c'est au tour des pommes Rose de Berne, ils se retrouvent aujourd'hui encore à trois dans la distillerie: «Aucun de nous ne veut renoncer à ce parfum», expliquent-ils.

L'eau-de-vie de pommes Rose de Berne (Berner-Rosen-Apfelbrand) est en vente à la ferme Käser's Schloss, Schloss 17c, 5077 Elfingen. Elle peut également être trouvée dans la boutique des Käser au sein du marché couvert *Im Viadukt* à Zurich ou sur les marchés hebdomadaires d'Aarau (le samedi) et de la Bürkliplatz à Zurich (le vendredi).

kaesers-schloss.ch



L'auteur, scénariste et Foodscout **Dominik Flammer** (51 ans) s'intéresse depuis 30 ans à l'histoire de l'alimentation. L'héritage culinaire de l'espace alpin est au cœur de son travail. publichistory.ch

Parc du Jura argovien

Superficie:	241 km ²
Communes:	28 (AG/SO)
Habitants:	40 000

Le saviez-vous? Le Parc naturel du Jura argovien n'est pas seulement réputé pour ses arbres fruitiers: la vigne y est également cultivée avec succès. Ce lieu regorge d'ailleurs d'autres trésors moins connus, tels que le vénérable tilleul de Linn, les ammonites du paléo-océan Téthys ou des orchidées extrêmement rares. À Herznach, on exploitait même autrefois du minerai de fer, comme en témoigne l'une des galeries de la mine devenue aujourd'hui une

attraction touristique. Plus de 400 espèces animales et végétales d'importance nationale, des villages authentiques et des traditions bien vivantes font de ce parc un important espace de compensation écologique entre les grandes agglomérations de Zurich et de Bâle.

jurapark-aargau.ch



parks.swiss/fr



Sur le *Chriesiwäg* («chemin des cerises») dans le Fricktal et au Wegenstetter Fluh, sur le circuit pour VTT Tiersteinberg Bike.

SE RENDRE À ELFINGEN

De Lausanne	2h40
De Fribourg	2h
De Neuchâtel	2h

