

## Le Garde, le Berger et l'Isard ou le Génépi pyrénéen

### Étude ethnobotanique du génépi (*Artemisia eriantha* Ten. et *Artemisia umbelliformis* Lam.) en Pyrénées

*Rapport de stage*

**Vanessa Zarattin**



Travaux réalisés dans le cadre de la seconde phase du projet initié par le Conservatoire botanique national des Pyrénées et Midi-Pyrénées :  
*La cueillette des plantes sauvages en Pyrénées.*

Sous la direction de **Raphaële Garreta**

2012



## Remerciements

Cette enquête a été possible grâce à l'intérêt que le Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées porte à l'ethnobotanique et au regard que cette discipline peut apporter sur la conservation de la flore. Mes remerciements vont donc directement à Gérard Largier, directeur du Conservatoire et aux financeurs ayant soutenus cette étude.

Je remercie naturellement Raphaële Garreta, qui m'a permis de réaliser cette enquête ethnobotanique au sein des Pyrénées, terre qui m'avait déjà conquise sans le savoir! Merci de m'avoir fait découvrir la montagne des Pyrénéens à travers l'ethnobotanique, et d'avoir guidé l'enquête et l'analyse dans les méandres des données et des questionnements anthropologiques.

Mes sincères remerciements à Béatrice Morisson, Catherine Brau-Nogué, Maxime Teixeira, les secrétaires, les botanistes et les cartographes du Conservatoire botanique qui m'ont toujours secondée très amicalement, durant l'enquête et l'écriture du rapport.

Je tiens particulièrement à remercier les cueilleurs et les informateurs qui ont offert un peu de leur temps pour l'enquête et m'ont fait confiance en partageant leurs histoires de montagnards! Une spéciale attention à Pierre, Ronan, Roger, Guillaume et Alain (de leurs pseudonymes) qui se sont particulièrement investis durant l'enquête. Merci aussi, car grâce à vous tous, j'ai pu entrevoir les Pyrénées par le plus beau des regards.

Enfin, merci à tous ceux qui m'ont soutenu durant l'ensemble de cette étude, qui ont su accompagner mes joies, mes difficultés et mes découvertes : Florence, Thierry, Yannou, Emilie, François, Elise, Marco, Tommy, Guitou, Marie, Marion, Ronan, Lauren, Inti, etc.



Alain tenant un bouquet de brins de génépi tout juste cueillis.  
Photo : V. Zarattin.

## Table des matières

<u>Remerciements</u> .....	2
LE GARDE, LE BERGER ET L'ISARD OU LE GENEPI PYRENEEN.....	3
INTRODUCTION .....	4
METHODOLOGIE .....	5
LES INFORMATEURS .....	6
ANALYSE DES DONNEES.....	7
I. Faire son génépi dans les Pyrénées : un usage venu des Alpes?.....	7
A. Une tradition alpine reconnue .....	7
B. Un usage ancestral du génépi en Pyrénées?.....	9
C. Des noms et des usages .....	10
D. Les guides, les gardes et le génépi .....	11
II. L'implantation de la pratique du génépi sur le massif pyrénéen .....	13
A. La liqueur, la tisane ... et l'immortelle.....	14
B. La plante et la boisson entre générations, des vallées basses à la haute-montagne	16
C. Du piémont au Pays Toy : l'implantation de la pratique du génépi en Pyrénées	21
D. Quelques éléments pour évaluer la pression de cueillette .....	24
III. Le génépi pyrénéen, son territoire, ses "Initiés": une histoire de limites?.....	29
A. Un génépi, des génépis ou la revendication du génépi pyrénéen .....	29
B. Le génépi pyrénéen, le berger et l'isard : l'inscription dans le territoire montagnard des Pyrénées .....	37
C. Le territoire du génépi et ses limites .....	42
D. Le "mauvais cueilleur", le "Cercle des Initiés" et le "Spécialiste" .....	48
E. Le génépi au delà des limites ou la revendication d'une montagne : le garde, le Pays Toy et le berger .....	58
CONCLUSION .....	68
BIBLIOGRAPHIE.....	70

# INTRODUCTION

Le "génépi" est nommé ainsi dans le langage courant, mais il faut savoir que ce terme renvoie à diverses plantes appartenant à un même genre botanique, celui des Armoises ou *Artemisia*.

Ces génépis appartiennent à la famille des Astéracées ou *Asteraceae* qui était encore appelée il y a peu la famille des Composées (*Compositae*). C'est une importante famille de plantes dicotylédones ; ces plantes sont essentiellement des herbacées même s'il peut exister des arbres, des arbustes ou des lianes dans cette famille.

Le genre *Artemisia* regroupe des herbacées, des arbrisseaux et des arbustes, généralement aromatiques, densément tomenteux, pubescents, ou glabres. Ce sont des plantes de plaine ou d'altitude.

Les divers génépis sont des plantes de haute montagne (étage alpin et subalpin) vivaces et aromatiques, se reproduisant par stolons et par graines ; elles fleurissent une fois l'an.

Au sein des Pyrénées, deux espèces de génépis sont présentes. *Artemisia umbelliformis* Lam. pousse aux étages sub-alpins et surtout alpins sur une grande partie de la chaîne, tandis que l'on peut trouver *Artemisia eriantha* Ten. à l'étage alpin, au centre et à l'est du massif. De plus, un autre génépi est présent dans les Pyrénées, il s'agit d'*Artemisia umbelliformis* sous-espèce *Gabriellae* (Braun-Blank.) Vigo. C'est une sous-espèce endémique des Pyrénées-Orientales.

Lors de cette enquête ethnobotanique, nous étudierons les usages d'*Artemisia umbelliformis* et d'*Artemisia eriantha* dans les Pyrénées centrales, où leur cueillette n'est pas réglementée, mis à part dans la zone cœur du Parc national des Pyrénées, où toute cueillette est interdite. Ces génépis peuvent néanmoins faire l'objet d'un arrêté préfectoral pouvant réglementer leur cueillette.

Ces deux espèces sont également présentes dans les Alpes. Elles sont soumises à une réglementation de cueillette au niveau départemental pour l'Isère et les Hautes-Alpes depuis 1993, cette dernière a été réactualisée en 2008.

Pour ces départements, les cueillettes sont réduites à une poignée ou cent brins fleuris par personne. Cette restriction concerne *Artemisia umbelliformis* ("génépi blanc" ou "jaune") à l'arôme puissant, *Artemisia génipi* appelé aussi *Artemisia spicata* ("génépi vrai" ou "génépi noir") le plus apprécié des Alpins, et enfin, *Artemisia glacialis* ("génépi des glaciers") à l'intérêt olfactif moindre, mais néanmoins cueilli pour la liqueur. *Artemisia eriantha* ("génépi laineux"), considéré comme plus rare, est interdit de cueillette en Isère.

Que l'on soit dans les Hautes-Alpes ou en Isère, le Parc national des Ecrins autorise la cueillette en son cœur dans les mêmes conditions que les réglementations départementales (cent brins par personne).<sup>1</sup>

De plus, selon les arrêtés préfectoraux<sup>2</sup>, " les "ramasseurs professionnels, groupés en coopérative ou agissant individuellement devront solliciter auprès de la D.D.A.F. une autorisation spéciale pour récolter ".

Le massif alpin est immédiatement associé aux représentations populaires du génépi ; la tradition y est vive et la plante y est devenue, au côté de l'Edelweiss et de la Vulnéraire, une plante

---

<sup>1</sup> Pour plus de précision se référer à l'article de 2009 de Claire Jondre : « *A propos des genepis* » sur le site internet du Parc national des Ecrins: [www.ecrins-parcnational.fr](http://www.ecrins-parcnational.fr)

<sup>2</sup> Par exemple celui du département de l'Isère: [Arrêté préfectoral n°93-295 du 21 janvier 1993 : Protection des espèces végétales sauvages dans le département de l'Isère](#) sur le site: [www.tela-botanica.org](http://www.tela-botanica.org)

emblématique des Alpes. Dans les Pyrénées, même si la plante est présente, son usage local et son utilisation au sein d'un circuit commercial semblent, au premier abord, très discrets.

A notre connaissance, il n'existait jusqu'alors aucune étude sur les usages du génépi en Pyrénées ; nous avons donc voulu enquêter sur l'histoire et les utilisations de cette plante dans le massif. L'objectif est d'évaluer les pratiques et les perceptions pyrénéennes entourant cette plante emblématique d'altitude, mais aussi, de réunir des clés de compréhension permettant d'interroger les pressions potentielles de cueillette autour de ces taxons. Ainsi, la problématique qui mènera notre enquête est celle-ci : de quelles manières *Artemisia eriantha* et *Artemisa umbelliformis* ont intégré les pratiques familiales et commerciales des Pyrénéens et quelles empreintes laissent-elles dans l'univers et le territoire pyrénéen?

Nous commencerons par cerner l'historique de l'utilisation du génépi en Pyrénées, pour ensuite nous intéresser à la spécificité locale de son utilisation. L'impact écologique de cette pratique sera évaluée, mais aussi son empreinte sociale, culturelle et symbolique.

## METHODOLOGIE

L'enquête de terrain s'est déroulée sur trois mois et a couvert plusieurs départements des Pyrénées centrales : les Pyrénées-Atlantiques (64), les Hautes-Pyrénées (65), la Haute-Garonne (31) et l'Ariège (09). Elle a été menée en parallèle à une enquête sur les usages d'une autre plante à liqueur et à tisane : l'*Hypericum nummularium*, la fameuse "vulnéraire des Chartreux" des Alpes, aussi présente dans les Pyrénées.

Les critères structurants cette enquête ethnobotanique sont ceux de l'enquête ethnologique classique. Nous partons de cueilleurs identifiés afin de remonter, de contact en contact, le milieu des utilisateurs de génépi dans les Pyrénées. La première prise de contact est faite par téléphone, le but étant de rencontrer les cueilleurs et de mener des entretiens semi-directifs.

Nous avons ainsi mené quinze entretiens auprès de cueilleurs de génépi. Lors des rencontres, nous avons utilisé un dictaphone, une grille d'entretien ainsi que des photos et des descriptifs des deux espèces botaniques de génépi.

Les contacts nous menant au fur et à mesure dans les hautes vallées et notamment en Pays Toy, nous avons aussi décidé d'y enquêter en passant une journée de terrain, afin de discuter avec les habitants de Luz-Saint-Sauveur et cerner l'implantation de l'usage du génépi. Sans questionnaire, nous avons mené des conversations libres avec les habitants et les commerçants sur l'usage du génépi en Pays Toy. Il est aussi important de noter la spécificité de cette zone géographique, tant dans la démarche, la méthode d'enquête, que le contenu des discours.

De plus, nous avons participé à une journée de cueillette de génépi, avec deux des cueilleurs préalablement enquêtés (observation participante).

Les difficultés inhérentes à l'enquête ont été de trouver des cueilleurs dans chacun des départements, et notamment dans le piémont. Entre Pau et Toulouse, nous nous sommes efforcés d'enquêter dans tous les départements, mais peu de cueilleurs ont été recensés en Ariège, en Haute-Garonne et en Pyrénées-Atlantiques. Nos contacts de départ étaient issus, pour la plupart, des Hautes-Pyrénées ; de plus, les personnes contactées dans les départements en question nous ont

régulièrement renvoyés vers des habitants de Hautes-Pyrénées.

Ainsi, nous avons contacté par mail des guides de montagne implantés dans le piémont afin d'avoir quelques renseignements sur ces départements. De plus, une petite enquête dans les commerces palois a été menée.

## LES INFORMATEURS

Tous les informateurs de l'étude sont des cueilleurs, actuels ou anciens, de génépi ; ce sont des amoureux de montagne de toutes générations.

La plupart sont des hommes, à l'exception d'une femme, qui viendra nous parler du génépi qu'elle a connu dans les Alpes ; elle ne le cueille pas en Pyrénées. Nous aurons par ailleurs quelques paroles d'épouses de cueilleurs : elles n'étaient jamais bien loin de leurs maris lors de nos rencontres et ne manquaient pas d'intervenir.

Pour ce qui est des cueillettes à caractère personnel, nous avons rencontré une majorité de personnes âgées de soixante à quatre-vingts ans. Les gardes du Parc national des Pyrénées à la retraite sont largement représentés, certains ayant pris leur poste dès les premières années de création du Parc (mars 1967). Quelques bergers, d'anciens ouvriers et un guide de montagne ont également apporté leur témoignage. Tous sont Pyrénéens de naissance et une bonne partie d'entre eux habite en montagne. Un seul vit dans le piémont. Tous revendiquent une forte appartenance à la montagne et font preuve d'un profond attachement à sa flore et surtout à sa faune. Ce sont tous des amoureux de nature et des grands espaces. Beaucoup font ou ont fait de l'alpinisme. Ils pratiquent parfois également d'autres cueillettes ou fabriquent d'autres liqueurs.

Une autre classe d'âge est représentée par des individus de vingt-neuf à trente-neuf ans. Ce sont pour la plupart des Pyrénéens d'adoption mais tous sont adeptes de la montagne et amoureux de nature. Ils ont souvent développé une relation particulière aux plantes, que ce soit par la photographie ou par les cueillettes et les usages de plantes sauvages. Une grande majorité a fait des études, notamment en lien avec la préservation de l'environnement. Il y a deux artisans. Pour tous, modes de vie et métiers sont en phase avec des valeurs écologiques.

Enfin, seuls deux cueilleurs ont entre quarante et cinquante cinq ans. Ils sont originaires du pays et sont tous deux patrons de leur propre entreprise. Ils utilisent le génépi dans le cadre de leur profession. Cultivant les plantes ou les transformant, ils ont pris le temps de nouer un fort contact avec celles-ci à travers l'univers de la montagne.

Conséquence de notre méthodologie menée en Pays Toy, les informateurs sont pour la plupart des commerçants de Luz-Saint-Sauveur. Une bonne part sont des femmes entre quarante et cinquante-cinq ans, le plus souvent originaires du pays. Exerçant des activités liées au tourisme de haute montagne, les Toys rencontrés aiment aussi parcourir la montagne et connaissent bien le génépi. Le plus ancien de tous nos informateurs est un homme rencontré en Pays Toy, il a quatre-vingt ans, c'est un ancien ouvrier, grand amoureux de la montagne pyrénéenne.



Guillaume photographiant un pied de génépi. Photo : V. Zarattin.

## **ANALYSE DES DONNEES**

### **I. Faire son génépi dans les Pyrénées : un usage venu des Alpes?**

L'historique de l'utilisation du génépi dans les Pyrénées est un sujet qui, à défaut de faire couler beaucoup d'encre dans la littérature, à tendance à favoriser la parole chez nos informateurs. La fameuse "tradition alpine du génépi" semble s'opposer alors à l'usage, visiblement plus discret, du génépi dans les Pyrénées. Cette différence de popularité entre ces armoises d'altitude d'un massif à l'autre, questionne ainsi l'histoire et l'origine de la pratique dans les Pyrénées.

#### **A. Une tradition alpine reconnue**

Le génépi, sur le massif alpin, trône sur bon nombre de cartes postales et de supports destinés aux touristes. Les marchés proposent du génépi sec, tandis que dans les boutiques de produits régionaux, la plante est déclinée à l'infini dans toutes sortes de spécialités "artisanales" ou "traditionnelles". Les Alpains ont su exploiter l'image du génépi et ont ainsi développé un véritable savoir faire depuis plusieurs années dans la confection de ces produits.

Les familles alpines aussi connaissent bien le génépi ; en effet, ces dernières ne manquent

pas de le cueillir la saison venue et de préparer la liqueur ou de conserver le génépi pour la tisane.

Il est intéressant de noter que les Alpains différencient, sur le terrain, plusieurs g n piss. Florence témoigne que dans les Alpes, « *chaque fois que j'ai eu parlé de génépi les gens te disent: "attention il y a plusieurs g n piss, il faut pas confondre, le vrai c'est..."*, alors le vrai pour les gens c'est pas forcément le vrai au sens, le vrai qu'on appelle génépi vrai dans les flores ». Ce "vrai génépi" montre à quel point cette plante est réellement ancrée dans les familles alpines qui, indépendamment du commerce et de l'image vendeuse du génépi dans leurs montagnes, vivent avec cet usage et reconnaissent leur génépi, le vrai, le bon ; il est loin de n'être qu'un faire valoir touristique.

Les diverses r glementations en usage sur le massif alpin, conséquence d'une pression de cueillette importante, ont induit l'essor du génépi cultivé, produit en réponse à une demande grandissante. Après plusieurs années d'études et d'essais de mise en culture, le Conservatoire botanique national alpin   lancé, depuis le début des années deux mille, une politique visant à développer cette production de génépi cultivé, afin de préserver le génépi sauvage. Des conseils de culture, des formations, des outils pédagogiques, mais aussi des semences de g n piss sélectionnées pour leur meilleure adaptation à la mise en culture, ont permis de lancer cette activité au sein du massif.<sup>3</sup> Aujourd'hui, plusieurs producteurs de génépi profitent de ce négoce qui dépasse les frontières alpines.

Dans la littérature spécialisée ou sur internet, on présente le génépi comme une plante d'altitude poussant (parfois exclusivement) sur les hauts sommets alpins. Parmi les différents g n piss, on note particulièrement ceux qui seraient "traditionnellement" cueillis par les Alpains, notamment pour la liqueur. Mais si la littérature mentionne la liqueur, ce sont aussi les qualités médicinales du génépi, réputé efficace contre les maux du froid, qui sont mises en avant. Directement associé aux traditions alpines, le génépi est souvent rattaché à la vie quotidienne des anciens montagnards savoyards qui l'auraient, de manière "ancestrale", utilisé pour "se requinquer" et se réchauffer. Il est ainsi autant valorisé, au regard du grand public, pour sa tisane r chauffante et tonique que pour sa liqueur réconfortante, à la couleur et à l'arôme si particulier.

Aux antipodes de cette profusion d'images, de produits et d'informations sur le génépi alpin, aucun ouvrage ou article à notre connaissance ne fait mention de l'utilisation de g n piss par les Pyrénéens. On en oublierait même sa présence en Pyrénées, si les flores de montagnes ne mentionnaient sa présence.

Il est d'ailleurs intéressant de noter que pour beaucoup d'Alpains contactés et autres novices, le génépi, comme l'Edelweiss et la Vulnéraire<sup>4</sup>, sont souvent pensés comme exclusivement alpins ; ce ne sont pas des plantes associées aux Pyrénées alors même qu'elles y poussent, parfois même en plus grande quantité (comme l'*Hypericum nummularium*) que dans les Alpes. L'amalgame même entre "*plante alpine*", des Alpes, et "*plante alpine*", plante de haute montagne, de l'étage alpin est une confusion courante, qui participe à l'idée fautive de cet endémisme supposé.

Dans les Alpes, le génépi est, à l'image de l'Edelweiss, une plante de la haute montagne, des sommets, symbole d'une tradition régionale bien vivante, constamment mise en avant, valorisée et revendiquée. Le génépi est donc perçu comme une plante certes, mais aussi une pratique et une tradition alpine. Il est tout à fait visible qu'au delà même des frontières des Alpes, la plante cristallise en effet une forte identité alpine et même savoyarde.

<sup>3</sup> Pour plus d'informations à ce sujet se référer au dossier thématique :Fort N., Houard F., 2006 - « *Le Génépi: cultiver pour conserver* » CBNA. Sur le site du CBNA. : [www.cbn-alpin.fr](http://www.cbn-alpin.fr) Rubrique: Dossier thématique.

<sup>4</sup> *Hypericum nummularium*, aussi fameuse plante d'altitude à liqueur et à tisane connue dans les Alpes pour n'être présente que sur deux stations alpines et dont l'usage est très réglementé.

## B. Un usage ancestral du génépi en Pyrénées?

Cette prégnance de l'association Alpes/génépi dans les représentations populaires n'enlève en rien le fait que les Pyrénéens, côtoyant également cette plante d'altitude, aient, eux aussi, pu en faire usage. Certains disent même que dans les Pyrénées, « *les bergers, eux, dans le temps, se remontaient au génépi, en infusion, ou en liqueur sur un sucre*<sup>5</sup> »...

Pour Thierry, qui a une cinquantaine d'année, le génépi est même "*la boisson des ancêtres*". Il a connu le génépi par son oncle, Marcus, actuellement proche des soixante-dix ans, vivant à la frontière du Pays Toy et dont la famille est, selon ses propres dires, depuis longtemps issue des hautes vallées pyrénéennes.

*« On en a toujours fait un peu (de la liqueur de génépi)! On le ramassait en chassant, nous! Au début de la saison de chasse on ramassait le génépi. (...) On n'en faisait pas beaucoup à l'époque, tu sais comment c'est, en chassant, t'en ramasses un peu (...) moi, y'en a toujours eu à la maison! (...) c'est mes parents qui me l'ont appris. Mon père en ramenait à ma mère pour le faire. »* Marcus.

La chasse à l'isard, tradition pyrénéenne par excellence, a permis à Marcus, à travers ce rendez vous annuel entre père et fils, de s'approprier cette plante. Il perçoit la cueillette du génépi comme une pratique banale et véritablement intégrée à ses habitudes familiales. Pour Alain, "*le génépi est une tradition dans les Pyrénées, mais pas à grande échelle*".

Plus bas, aux alentours de Bagnères-de-Bigorre, Alain, âgé d'une soixantaine d'années a quant à lui été formé à cette cueillette un peu plus tard par son beau-père, "*véritable pyrénéen*", avec qui il allait chaque année au génépi ; il initie aujourd'hui progressivement son fils, Guillaume.

Néanmoins, chacun affirme que ces cueillettes ne remontent pas au-delà de leurs propres parents. Bien sûr, nous ne saurons pas de manière certaine d'où provenait cet usage chez ces anciens Pyrénéens aujourd'hui disparus, mais, dans les représentations mêmes de ces cueilleurs, l'usage ne semble pas s'inscrire dans une tradition séculaire.

Les parcours de Pierre et Paul sont d'avantage représentatifs de la façon dont les Pyrénéens ont appris à connaître le génépi.

Pierre, garde retraité du Parc national des Pyrénées (PNP), est issu d'une famille originaire du Pays Toy ; il fut parmi les premiers à passer le concours d'entrée du Parc, à sa création, en 1967. Il témoigne du fait que ni son père, guide et berger de haute montagne en Pays Toy, ni ses grands parents n'utilisaient le génépi.

Paul, berger, a aussi été initié tardivement, en dehors de son cercle familial. Pourtant, il croisait la plante avec son troupeau avant d'apprendre à en faire usage. Il avait bien remarqué cette plante particulière, avait senti son parfum mais ne l'avait ni nommée, ni utilisée ; il ne l'avait pas associé à une plante à tisane ou à liqueur.

De la même manière, Jacques, ancien garde du Parc national des Pyrénées à la retraite, remarque que le génépi n'est pas connu pour avoir été utilisé en "thés", c'est à dire en infusion. En Pays Toy, une commerçante originaire de la vallée me précise aussi que son mari, montagnard, avait repéré cette plante mais ne l'avait ni nommée ni utilisée ; selon elle, il n'était pas courant, jusqu'à il y a peu, d'utiliser cette plante sur le massif.

Nous n'avons d'ailleurs pas relevé de nom spécifiquement pyrénéen pour désigner ces *Artemisia*. Il semble que ces armoises d'altitude ne se soient pas ancrées dans le langage populaire. Cette absence étayerait l'hypothèse que la plante n'était pas assez généralement utilisée et connue

---

<sup>5</sup> Cette idée est autant reprise chez les jeunes que chez les anciens. Ici, c'est Roger, ancien ouvrier Toy de 80 ans qui parle.

pour s'être intégrée au langage courant de ces montagnards ou pour que cet éventuel nom soit parvenu jusqu'à notre époque.

En effet, nous le voyons avec Pierre et Paul, il semble bien que ces armoises d'altitude n'aient pas été repérées par les habitants des hautes montagnes pyrénéennes (dont les bergers) de manière généralisée, ni pour leurs qualités médicinales, ni pour leur usage en liqueur.

Finalement, dans les faits, nous remarquons que chez les anciens comme chez les jeunes, la transmission familiale, remontant tout au plus à trois générations, n'est finalement pas fréquente. Seul deux cueilleurs contactés ont véritablement grandi avec une habitude familiale du génépi, Marcus et Guillaume, le fils d'Alain. Nous percevons bien qu'identifier ces armoises d'altitude et les utiliser ne semble pas avoir été communément admis chez les Pyrénéens avant une époque relativement récente. Pour beaucoup, le génépi, reste « *surtout une tradition alpine* » Henri.

« *Il y a (dans les Alpes) une culture familiale de cueillette du génépi, les anciens vont se ramasser leur génépi, comme ici les anciens vont se ramasser des cèpes ou des champignons! Donc, c'est des coins que le grand père transmet au petit fils ou l'oncle, enfin, y'a toujours un, tout un truc, culturel et familial* » Denis

Alors, pour la majorité des actuels cueilleurs de génépi dans les Pyrénées, quelles ont été les circonstances de leur rencontre avec cette plante ? Quelle origine donnent-ils à l'usage du génépi dans les Pyrénées ?

### C. Des noms et des usages

*Hypericum nummularium*<sup>6</sup>, la "Vulnéraire" des Alpains, et le génépi, sont deux plantes d'altitude présentes à la fois dans les Pyrénées et les Alpes. Bien que leurs usages ne soient pas implantés de manière égale sur le massif pyrénéen, elles ont suivi des itinéraires intéressants à mettre, ici, en parallèle.

L'*Hypericum nummularium* porte, selon les ouvrages spécialisés, un nom populaire en usage dans les Pyrénées : le "millepertuis à sous" ou "millepertuis à feuilles rondes". Dans les faits, ces noms sont rarement utilisés, si ce n'est par ceux qui se réfèrent à cette littérature. Aussi, la majorité des Pyrénéens ne l'associent pas à la "Vulnéraire" des Alpes. Ils le reconnaissent généralement comme un millepertuis et le nomment "*périquette*" par association – voire confusion – avec le millepertuis à trous (*Hypericum perforatum*) et sa fameuse huile solaire, mais n'est pas identifié pour lui-même.

Néanmoins, les rares cueilleurs pyrénéens de millepertuis à sous le nomment "Vulnéraire", de son nom usuel alpin, et le ramasse essentiellement pour en faire de la liqueur. Il est intéressant de noter que seules les personnes l'identifiant comme Vulnéraire l'associent à un usage en liqueur, en référence à la liqueur de vulnéraire des Alpes (Vulnéraire des Chartreux). Les Alpains sont en effet les initiateurs de ces cueilleurs pyrénéens, et avec cet usage en liqueur, c'est cette appellation alpine de "vulnéraire" qui est transmise. Ainsi, c'est au moment où la plante est associée à la "vulnéraire" qu'elle est cueillie en tant que telle et non plus perçue comme un millepertuis, plante solaire dont on fait l'huile médicinale. L'appellation vulnéraire et l'usage de la plante en liqueur sont ainsi étroitement imbriquées *via* le lien avec la "vulnéraire" des Alpains et leur tradition. Les mécanismes

---

<sup>6</sup> Pour plus d'informations sur l'usage de l'*Hypericum nummularium* dans les Pyrénées, se reporter à l'étude menée en parallèle : Zarattin V., 2012 - « Enquête ethnobotanique sur les usages et les pratiques familiales et commerciales de l'*Hypericum nummularium* ou millepertuis à feuilles rondes dans les Pyrénées:: L'*Hypericum nummularium* en Pyrénées entre perceptions et pratiques » CBNPMP.

d'association entre les classifications populaires des noms et des usages en ce qui concerne la vulnéraire sont donc tout à fait significatifs de l'histoire de son usage par les Pyrénéens.

Les génépis pyrénéens n'ont, quant à eux, pas reçu de nom patois et n'étaient pas encore utilisés de manière généralisée sur le massif, il y a peu. Comme Paul, la plupart des cueilleurs pyrénéens ont commencé à ramasser cette plante aromatique lorsqu'ils ont pu l'identifier, la nommer. Cette appellation « génépi » est donc significative dans l'histoire de l'usage pyrénéen de cette plante.

Ainsi, c'est bien "génépi", terme savoyard qui est employé par tous les cueilleurs pyrénéens pour nommer la plante. En réalité, une majorité des cueilleurs interrogés se représentait le génépi comme une plante et une tradition exclusivement alpine, avant leur initiation. Finalement, ils ont en effet souvent tardé à prendre connaissance de la présence de génépi sur le massif pyrénéen et donc à considérer cette plante de haute montagne en tant que telle, la fameuse plante à liqueur.

*« Je le connaissais en tant que plante, oui, mais je n'avais pas mis le nom derrière! (...) je crois que c'était des Alpains qui me l'avaient montré (...) qui me l'avaient enseigné (...) C'était pas des Pyrénées! (...) Après, bon, c'est eux, aussi, qui m'avaient expliqué comment faire cette liqueur. »* Paul, berger.

Comme pour la "vulnéraire", le terme savoyard de "génépi" dans les Pyrénées renvoie non seulement à la plante mais aussi à la liqueur éponyme. L'usage et le nom ne se pensent donc sous un même vocable et l'on peut en déduire, à l'image de ce qui se passe pour la vulnéraire, que ces deux éléments ont très probablement été transmis ensemble, lors d'un même échange. Les Alpains ne sont à l'origine de cette double transmission nom/usage. Comme Paul, une part tout à fait significative des informateurs, notamment les plus anciens, n'a commencé à cueillir ces armoises et à produire cette liqueur qu'à la suite d'un premier contact avec un Alpin.

## **D. Les guides, les gardes et le génépi**

Cette initiation alpine et l'association de la liqueur et du nom savoyard de "génépi" chez nos informateurs est à ce point récurrente qu'on ne peut manquer d'y voir la liaison entre les deux massifs.

Il est intéressant de noter que les cueilleurs pyrénéens initiés par des Alpains, l'ont été parfois au travers d'attaches familiales ou amicales, mais que pour la majorité d'entre eux la transmission s'est effectuée dans le cadre de leur activité professionnelle.

*« J'ai commencé à le cueillir parce que des collègues des Alpes le faisaient et m'en avaient parlé ; j'avais fait un stage chez eux, ils m'ont expliqué, et fait goûter. J'avais vingt ans quand j'ai goûté pour la première fois. »* Jacques, garde retraité du PNP.

La transmission de l'usage du génépi entre collègues alpins et pyrénéens dont témoigne Jacques, n'est nullement anecdotique ; elle se retrouve particulièrement chez les professionnels de la montagne (guides/bergers, gardes, professionnels de la protection de l'environnement, etc.).

Les formations alpines, pour les guides de montagne, les moniteurs et les accompagnateurs haute-montagne, mais aussi pour les gardes du Parc national des Pyrénées et autres professionnels agissant pour la protection de l'environnement en montagne, sont un passage obligé depuis des décennies. En effet, les Alpes ayant amorcé leur développement touristique et environnemental avant les Pyrénées, ils ont été chefs de file en matière d'expérience et de formations. Le diplôme national de guide de haute montagne, par exemple, a été créé aux alentours des années cinquante à

l'Ecole nationale de Ski et d'Alpinisme (E.N.S.A) à Chamonix ; la formation dure cinq ans et l'E.N.S.A. reste aujourd'hui encore la seule école à délivrer ce diplôme et à permettre l'acquisition du statut professionnel de guide. Le PNP a lui, dès son ouverture en 1967, envoyé ses gardes se former d'années en années, dans les Parcs nationaux alpins.

Les alentours des années mille neuf cent soixante signent donc une nette multiplication des contacts entre professionnels alpins et pyrénéens.

Des hautes vallées jusqu'au pied des Pyrénées, cueilleurs et informateurs intéressés par la question du génépi, émettent souvent l'idée que l'origine même de l'usage du génépi dans les Pyrénées résulterait de ce lien entre professionnels de la montagne à la moitié du siècle dernier.

*«L'usage en liqueur (du génépi) est surtout parti de Pyrénéens qui étaient partis faire leur formation dans les Alpes, de guides, de moniteurs, etc, et qui ont ramené cet usage, en même temps que la **vulnéraire**. »* Jacques, garde du PNP à la retraite.

En effet, sur le terrain, nous percevons nettement que les professionnels alpins, notamment les gardes et les guides sont bien présents dans l'initiation des cueilleurs de génépi et de vulnéraire.

De plus, chez les cueilleurs, notamment en Pays Toy, les anciens gardes sont régulièrement cités comme les supposés instigateurs de cette pratique en Pyrénées ; nous serons d'ailleurs très souvent renvoyés vers eux par nos informateurs. Certains gardes retraités reprennent aussi cette supposition à leur compte :

*« Je l'ai découvert sur Gavarnie dans les années soixante-dix. (...) Je pense que (l'usage du génépi par les Pyrénéens) est parti de stages qu'ont faits les gardes en Vanoise. J'ai été incité par mes collègues de là-bas, de la Vanoise. (...)Ce sont des gardes du Parc dans les années soixante-dix qui ont amené la tradition »* Patrick, garde PNP à la retraite.

Cette époque correspond de manière significative au début de la pratique du génépi pour un grand nombre d'anciens et signe, pour une partie non négligeable des cueilleurs, le début même de l'engouement des Pyrénéens pour cette plante. Pour beaucoup, *"on a commencé à parler du **génépi** il y a trente, quarante ans, pas avant!"* L'hypothèse de Patrick, en effet, correspondrait à certaines réalités de notre terrain, notamment au fait que beaucoup de cueilleurs n'aient pas entendu parler, ni même utilisé le génépi dans les Pyrénées avant les années soixante dix. Néanmoins, le témoignage de Marcus, qui côtoie cette pratique depuis une date antérieure aux années soixante, nous permet de dire que la plante fut utilisée en liqueur avant même l'ouverture du Parc.

Alors que les cueilleurs suggèrent que cueillettes de génépi et liqueur ont été apportées par les anciens gardes, ces derniers évoquent fréquemment les guides comme étant les premiers porteurs de l'usage dans les Pyrénées:

*« La recette était connue bien avant les années soixante-dix, on commençait à voir des gens sur Gavarnie à avoir la pratique de l'alcool. La recette des quarante a été connue dans les années soixante, même avant, entre cinquante et soixante (...) les guides de montagne l'utilisaient pour eux, de manière plus confidentielle. Puis les gardes dans les années soixante-dix en ont fait un usage qui arrive chez les gens qui travaillent au Parc et qui font un stage dans les Alpes et par convivialité, ils l'ont fait goûter à leur amis! »* Patrick, garde PNP à la retraite.

Les guides, en étant précurseurs dans leurs rapports professionnels avec les Alpins ont probablement commencé à ramener cette pratique du génépi dans les Pyrénées dès cette époque. Mais l'enquête fait apparaître, que l'utilisation de cet *Artemisia* a surtout commencé à se divulguer et à faire de plus amples adeptes à partir des années soixante-dix et donc, après l'ouverture du Parc

national des Pyrénées.

Finalement, que le génépi ait été utilisé ou non par les Pyrénéens avant cette période d'échanges n'influence pas le fait que le milieu professionnel de la montagne, dans ces années-là, a évidemment été un véritable centre névralgique pour la transmission de cette pratique. Nous pouvons considérer que les guides et les gardes, en ramenant cette utilisation du génépi de leur formations alpines, ont permis à l'univers des montagnards Pyrénéens de (re)découvrir cette plante en lui donnant un nom usuel, mais aussi de dynamiser et d'actualiser son usage par cette utilisation en liqueur. Et même Marcus, qui a "*toujours connu*" la cueillette et la liqueur de génépi chez lui, ne mentionne pas d'autres noms que « génépi » ni d'autres usages que celui de la liqueur. Il apparaît donc nettement que même les plus anciennes traces d'usages recensées lors de l'enquête nous ramènent au génépi alpin et, probablement à cette transmission trans-professionnelle entre les deux massifs.

Le génépi, sur le massif pyrénéen, est donc clairement associé à cette tradition alpine par différentes dimensions. Néanmoins, les cueilleurs, pour trouver la plante et pouvoir déguster sa liqueur, marchent bien à travers la montagne pyrénéenne et font vivre cet usage au cœur même de ce massif.



Génépi cultivé par Laurent et vendu dans son jardin botanique. Photo : V. Zarattin

## II. L'implantation de la pratique du génépi sur le massif pyrénéen

Ce trait d'union entre Alpes et Pyrénées, entre professionnels du milieu montagnard, a permis aux Pyrénéens d'aborder la plante sous un nouveau jour ; aujourd'hui, on fait donc de la liqueur de génépi des Pyrénées.

En outre, cette transmission des savoirs liés au génépi *via* les Alpes est encore d'actualité, notamment avec les métiers de l'environnement, mais aussi grâce aux actuelles formations alpines pour les professionnels de la montagne. Comme en témoigne Florence, qui travaille aujourd'hui au CBN des Pyrénées et de Midi-Pyrénées et qui a été initiée à la cueillette du génépi et de la Vulnéraire dans les Alpes par deux de ses collègues alpins, ce massif reste le lieu inévitable pour l'apprentissage de ces métiers. Ainsi, encore aujourd'hui, bon nombre de professionnels de la montagne, alpins et pyrénéens, sont en relation et échangent leurs divers savoir-faire.

De plus, nous relevons que la part des professionnels de la montagne, gardes, guides/bergers, etc. est encore importante chez les cueilleurs recensés.

Pourtant, nous le voyons avec Marcus, Roger et Alain, artisans ou ouvriers, les cueilleurs de génépi sont sortis de ce cercle des premiers initiés depuis plusieurs décennies. Nous pouvons donc nous demander quelle est l'imprégnation actuelle de la pratique du génépi chez les Pyrénéens?

## A. La liqueur, la tisane ... et l'immortelle

Si le nom et la liqueur de génépi ont bien été au cœur de l'initiation des Pyrénéens, nous pouvons nous demander si ces derniers ont gardé scrupuleusement ces us, ou s'ils ont adopté ou développé d'autres usages de la plante. Nous l'avons vu chez les Alpains, le génépi est aussi une médicinale reconnue, il peut aussi être une aromatique etc.

Certains cueilleurs pyrénéens évoquent les propriétés médicinales du génépi, comme Laurent :

*« Le **génépi**, c'est un tonique, (...) pour requinquer quelqu'un (...) après une randonnée, ou qu'on arrive au bout de la randonnée, beh, voilà, ça fait du bien de reprendre ça! ».*

Les effets dynamisants du génépi sont mentionnés régulièrement durant l'enquête. Roger utilisait lui-même le génépi en tisane refroidie lors de marches en montagne "pour le coup de fouet"! Il faisait sécher son génépi et en conservait du sec spécialement pour faire cette tisane que sa femme préparait à l'avance.

Les qualités de la plante pour combattre les maux du froid sont aussi connues. Dans l'enquête, elles seront valorisées par Marie, l'épouse de Marcus :

*« Moi, j'ai trouvé un truc, quand je m'enrhume, je bois un petit verre avant d'aller au lit. Le lendemain, c'est fini! »*

Ici, l'utilisation médicinale du génépi passe par sa liqueur qui devient un médicament naturel, un sirop efficace en cas de rhume. La liqueur, dont on s'aperçoit qu'elle a des effets bénéfiques vient rappeler les qualités médicinales de la plante. Cette dernière n'est donc pas cueillie dans cet objectif de soin. C'est d'avantage la liqueur que la plante qui apparaît, après coup, médicinale.

En réalité, seul Roger a développé une démarche spécifique avec sa tisane de génépi prévue pour sa journée en montagne. Mais il précise rapidement que la tisane en randonnée lui servait avant tout à remplacer l'eau tiédie de sa gourde au goût désagréable par la saveur de cette plante parfumée. Il ne se préparait pas de tisane de génépi chez lui pour ces qualités médicinales ou autres et il ne précise que de manière secondaire et succincte ses qualités toniques, pourtant utiles en montagne. Roger l'utilise avant tout pour son bon goût ; l'intérêt médicinal reste vraiment secondaire dans son discours.

Laurent, lui, est adepte de la phytothérapie et, nous l'avons vu, il se réfère aisément aux bienfaits médicinaux du génépi. Il nous confie utiliser son propre génépi pour confectionner sa liqueur et faire sécher les plantes médicinales de son jardin, l'hiver venu, afin de se soigner grâce à elles, toute l'année. Pourtant, parmi toutes ses plantes médicinales, il n'utilise pas son génépi sec en tisane médicinale pour traverser l'hiver.

Finalement, même si on les connaît, les propriétés médicinales du génépi sont rarement intégrées aux pratiques des cueilleurs et si on évoque ces dernières, c'est avant tout par référence à la littérature ou à une certaine représentation de la plante :

*« Pour les convalescences (...) Il est utilisé pour se requinquer parce que c'est un tonique quoi! Donc, on appelle ça... "la boisson du montagnard" bon, beh, euh, après une randonnée, ou qu'on arrive au bout de la randonnée, beh, voilà, ça fait du bien de reprendre ça! Alors, c'est plus... au niveau mental que, (rire) que bénéfique quoi! » Laurent*

Ici, Laurent évoque les bienfaits toniques de la plante, mais pour mieux souligner le fort degré de représentation derrière la réalité des bienfaits. Ici, si le génépi est considéré comme un tonique, ce n'est pas forcément l'action de ses propriétés qui redonnera de l'énergie au montagnard, mais plutôt, un bon placebo! De plus, il est intéressant de remarquer que Laurent fait un glissement tout à fait significatif sur le terme « tonique ». En effet, tonique, employé dans le vocabulaire de la phytothérapie se réfère à une plante qui, en effet, serait utile au convalescent, puisqu'un tonique permet de fortifier le système immunitaire. Néanmoins, tonique en phytothérapie, n'est pas utilisé au sens où il permet de retrouver de l'énergie après un effort. Finalement, les perceptions sont lourdes de sens et on voit bien que la plante est plus emprunte de représentations liées à son statut de *"boisson des montagnards"* plutôt que reliée consciemment à une plante aux qualités médicinales reconnues.

Finalement, les Pyrénéens n'associent que de manière anecdotique le génépi à une plante contre les maux du froid ou à une plante médicinale utilisable en tisane. L'histoire de Laurent est très significative ; chez lui, le génépi est tellement associé à la liqueur que de la penser en tant que plante médicinale et de l'utiliser à ces fins n'a pas été conceptualisé, alors qu'il possède à la fois l'intérêt, les connaissances et la plante en grande quantité.

Effectivement, nous remarquons que seule Marie a développé une utilisation médicinale du génépi et il se trouve qu'elle apparaît sous la forme de liqueur.

Roger est en réalité l'unique cueilleur à utiliser le génépi tel quel et le seul à le consommer autrement qu'en liqueur. A part lui, personne n'a recours à la tisane même si Alain témoigne: *« Dans les tisanes, je sais que le beau-père l'avait fait, (...) Je sais que c'est bon, comme ça, dans une tisane! »*. Pourtant, Alain, qui perpétue la cueillette, les gestes, les coins de cueillette, la liqueur, l'eau de vie, etc. de son beau-père n'a pas repris à ce jour cet usage en tisane, qu'il n'a d'ailleurs pas corrélé à un quelconque bienfait médicinal.

Effectivement, la liqueur est restée pour les Pyrénéens le mode de consommation du génépi le plus largement usité. Patrick le souligne bien, au delà même du monde des professionnels de la montagne, dans les Pyrénées, *« l'engouement pour le génépi c'est pour l'alcool, pour la liqueur »*.

Aujourd'hui, l'usage exclusif de la liqueur de génépi chez ces cueilleurs pyrénéens et l'omission de sa dimension médicinale entre autres, nous montre que seul cet usage a été retenu du modèle alpin et que cette transmission laisse des marques encore très présentes dans les pratiques pyrénéennes. Pour Henri, encore aujourd'hui, *« la liqueur de génépi se fait sur le modèle des Alpes »*

*« Le génépi est recherché pour faire de la liqueur (dans les Pyrénées) mais ça n'a rien à voir avec les Alpes où l'usage est beaucoup plus connu et pratiqué. » Baptiste.*

Finalement, cueillir le génépi dans les Pyrénées, c'est, consciemment ou non, le faire en référence aux Alpes et à sa tradition du génépi.

## B. La plante et la boisson entre générations, des vallées basses à la haute-montagne

*« Il aimait bien se boire son petit, un petit génépi après manger! (...) (sourire) Ah, oui, il appréciait! »* Alain évoquant son beau-père.

En parallèle à l'importance de cet usage exclusif du génépi en liqueur, il apparaît que les modes de consommation de cet alcool peuvent être de bons indices pour comprendre comment la plante et son univers sont entrés dans le quotidien des Pyrénéens. Avant même d'aborder les pratiques de cueillette en elles-mêmes, nous nous intéressons ici à la consommation de la liqueur par les cueilleurs pyrénéens de toutes générations.

*« A l'occasion le midi, (...) quand il y a la famille, quand il y a du monde quoi! C'est dans ces moments-là que tu sors la bouteille de génépi ! »* raconte Guillaume, trentenaire. Le génépi est en effet souvent proposé en liqueur digestive à la fin des repas collectifs, entre proches, qu'importent les générations.

Le cercle familial comme environnement de consommation du génépi est une donnée intéressante à prendre en compte ici. En effet, il existe des différences significatives entre les divers profils de cueilleurs.

Par exemple, Pierre, Paul, Marcus et Roger, ont plus de soixante-cinq ans et vivent dans les hautes vallées pyrénéennes. Ils ont connu le génépi grâce à des collègues ou au sein de leur cercle familial ou amical. Eux, mettent l'accent sur cette consommation en famille du génépi. A la fin de repas, ou lorsqu'ils reçoivent leur proches, en dehors de toute occasion particulière, c'est bien le moment de proposer un petit verre de cette liqueur.

*« J'ai découvert ça un peu tout seul! (...) Le reconnaître, si, ouais, mon père sait la reconnaître et tout, mais à l'usage... si, il sait le boire aussi, oui! (rire) Mais lui, il est pas du tout dans la transformation, ni quoi que ce soit. »* Nicolas, trentenaire.

Les plus jeunes générations sont des Pyrénéens d'adoption et vivent dans les vallées basses. Alpinistes ou montagnards, ils ont eux aussi d'abord connu le génépi comme une tradition alpine (quelquefois par contacts familiaux alpins) et le découvriront parfois seuls, grâce à la littérature, Internet, ou par la rencontre avec un cueilleur pyrénéen. Ils ont généralement été initiés en dehors du cercle familial autour de leurs vingt ans. Ronan, par exemple, a un discours de sa génération :

*« Après, j'en avais déjà ramené, (...) dans les repas de famille, pour faire goûter, comme ça, quoi! (...) Ouais, pas trop, mais honnêtement, c'est plus avec les potes. »* Ronan

En effet, chez les jeunes, la consommation semble moins tournée vers le cercle familial, même si ce n'est pas toujours le cas. Guillaume, par exemple, est lui aussi originaire des régions basses (Lannemezan), mais est fils de cueilleur et consomme le génépi en famille. Chez les jeunes des vallées basses, finalement, nous remarquons que la consommation en famille est surtout dépendante du mode de transmission de la pratique du génépi.

La consommation de génépi lors de célébrations d'évènements familiaux révèle aussi des éléments importants.

En effet, chez les anciens des hautes vallées, la liqueur a intégré, de manière plus ou moins

systématique, les festivités familiales : les anniversaires, les fêtes de fin d'année, et parfois même les mariages. Berthe, épouse de Pierre, raconte qu'ils avaient amené une grande bouteille de génépi pour le mariage de leur fille, qu'elle avait personnalisée avec une photo du couple. Tous les invités ont alors bu le génépi à la fin du repas de noce. Au mariage de la fille de Marcus, sa femme Marie, avait elle aussi préparé des petites bouteilles de génépi contenant chacune un brin de génépi, pour chaque invité.

Chez les cueilleurs des vallées basses, même confirmés et mêmes initiés au génépi dans le cadre familial, on ne retrouve pas l'usage de la liqueur dans les grands événements.

Nous découvrons donc une différence dans les codes de consommation entre générations, entre modes de transmission du génépi, mais aussi entre zones géographiques. Il est surtout remarquable que la transmission familiale du génépi induit un usage de la liqueur au sein de la famille, mais pas forcément une intégration officielle dans les événements familiaux, cœur des traditions familiales. C'est ainsi plus l'inscription dans une zone géographique déterminée, ici, les vallées d'altitude, qu'une éventuelle transmission familiale, qui influencera cette inscription profonde dans les rituels familiaux.

Une certaine tradition familiale de la consommation de la liqueur a donc vu le jour chez ces familles de cueilleurs issues des vallées hautes. De même, lorsqu'on se penche sur cette population, au-delà même des fêtes familiales, ces cueilleurs évoquent les souvenirs des bals et des fêtes de villages dans lesquels ils buvaient volontiers, à l'époque, le génépi avec leur entourage. Par exemple, lors de la fête de Ste Patience, Marcus et son épouse commençaient par recevoir les proches chez eux pour boire le génépi avant de sortir au village.

« *A Luz, on en buvait toujours, après le bal!* » Marcus, vivant à la limite du Pays Toy.

En parallèle, nous pouvons noter qu'à travers la cueillette aussi, le génépi a été intégré à la vie sociale, rituelle et festive des anciens:

« *Quand on était jeune, on partait avec les copains au pèlerinage de Lafache, le 4 août, le vendredi, en y allant on cueillait un peu le génépi, puis, on redescendait le samedi, on s'habillait en blanc, on prenait le train, et on allait aux fêtes de Bayonne! On revenait le dimanche soir! On y allait entre amis, à plusieurs, en groupe. (...) On partait et on s'amusait.* » Marcus.

Nous remarquons donc que la consommation du génépi chez les familles pyrénéennes semble inégalement implantée. Les jeunes présentent effectivement une consommation moins ancrée dans les traditions familiales tandis que les plus anciens, notamment des vallées hautes, témoignent eux d'une utilisation plus intégrée à cet univers familial.

Cependant, ces anciens me précisent aussi qu'aujourd'hui, sortir la bouteille de génépi en digestif, sans occasion particulière est une habitude qui se perd. Beaucoup soulignent qu'« *on boit plus trop (...) les gens ne boivent plus trop de digestifs, même Armagnac!* ». En effet, beaucoup témoignent de cet essoufflement de la consommation de liqueur et d'alcool fort au sein de leur entourage, dû, pour beaucoup, aux politiques de répression de l'alcool au volant. Selon eux, même lors des fêtes, le génépi n'est plus l'alcool inévitable :

« *Maintenant, à Noël c'est Champagne à l'apéro, Champagne en dessert! (...) Le Champagne, avant ça ne se faisait pas, avant c'était des liqueurs!* » Pierre.

Le Champagne, en effet, est souvent cité chez ces consommateurs comme l'alcool ayant remplacé le génépi depuis quelques années lors d'événements familiaux. Alcool issu d'une autre

région, le Champagne est certes moins fort en degrés d'alcool, mais il a surtout pour connotation d'être un alcool noble, de grande occasion, à réputation internationale. Loin de la consommation de la liqueur maison de génépi sauvage issu des sommets pyrénéens, les enfants de cueilleurs n'ont pas forcément repris le flambeau de leurs parents et préfèrent parfois au génépi régional et familial, la bouteille de champagne. Que ce soit en apéritif ou en digestif, le Champagne vole ainsi la vedette au génépi familial. Il y aura quand même bien souvent un gendre qui viendra demander le petit verre de génépi à la fin du repas dominical!

Si les enfants mêmes de cueilleurs n'adhèrent pas toujours à l'univers du génépi, nous retrouvons souvent chez les anciens cueilleurs, et encore une fois, plus dans les hautes vallées, une réelle volonté de transmettre la pratique aux jeunes. Ainsi, Marcus, par exemple, a beaucoup transmis sa pratique:

*« Moi j'ai pas de secret là dessus! (...) même les coins! Quand il y en a pas à l'un, y'en a à l'autre! (...) c'est des jeunes qui viennent avec moi à la cueillette. C'est à dire, j'ai été leur montrer l'endroit, parce que si on leur montre pas, ils peuvent pas le savoir! (...) Les jeunes se sont des fils de copains. (...) Ils peuvent pas apprendre tout seul, moi j'ai eu la chance que mon père, il a bénéficié du savoir de ses parents, de ses frères, c'était le dernier de la famille. J'ai eu la chance de l'apprendre, j'ai pas eu la chance de le transmettre à mes enfants, mon fils il s'en fout et mes filles aussi. (...) C'est pour les jeunes que j'y vais, moi, je m'en fous du génépi! » Marcus*

*« On le fait nous, on fait une sortie par an, on en ramasse quarante brins (...) Pour le montrer à nos enfants, pour pas que ça se perde! (...) c'est sûr que maintenant, pour eux, c'est devenu une tradition ». Commerçante de Luz-Saint-Sauveur.*

Les anciens se font parfois une joie visible d'initier ses jeunes qu'ils emmènent volontiers cueillir le génépi, préparer la liqueur, etc. A deux ou parfois en petits groupes, jeunes et anciens se retrouvent à festoyer en haut de la montagne la nuit tombée et à ramasser le génépi au petit matin, entre deux truites pêchées, quelques heures de marche et des repas partagés.

*« Les jeunes qui restent en famille ici, continuent à le cueillir et à le transformer (...) les jeunes "pure-souche" suivent le pas et vont aussi cueillir le génépi pour en faire la liqueur » Commerçante de Luz-Saint-Sauveur*

Ainsi, cette transmission entre générations semble bien avoir revêtu une dimension particulière en haute-montagne, où les cueilleurs ont une réelle volonté de faire perdurer la pratique, et de la partager avec les jeunes générations, même si ces jeunes générations ne « suivent » pas toujours.

Les jeunes de l'enquête sont eux, issus des vallées basses et majoritairement Pyrénéens d'adoption, excepté Guillaume, et, nous l'avons vu, la transmission familiale n'y est pas récurrente, ni même l'initiation avec un aîné. Ils ont souvent un penchant pour un certain "retour à la nature" et ont appris seul, grâce à la littérature, à internet, ou avec un Pyrénéen de leur génération ; ils ne consomment et ne cueillent que très occasionnellement le génépi en famille.

Ces jeunes contactés ont donc une représentation du génépi qui s'est fabriquée en dehors d'un cercle familial, mais aussi hors d'un cadre populaire régional. Leurs sources d'informations, et les savoirs acquis sont autres. Par exemple, alors que les anciens cueilleurs ne mentionnent que très rarement la présence de thuyone<sup>7</sup>, les jeunes, eux, connaissent la présence de cette molécule et les effets

---

<sup>7</sup> La thuyone est la fameuse molécule de l'absinthe, elle aussi, armoise dont on peut tirer un alcool. Cette molécule a été visée par les politiques de répression au siècle dernier qui ont alors durant plusieurs décennies interdit la vente et la consommation d' Absinthe.

particuliers qui lui sont reconnus. Considérée comme "la molécule qui rend fou", le discours autour de la thuyone est aujourd'hui revisité par les jeunes cueilleurs.

*« La thuyone (...) l'absinthe, était interdite, à un certain moment.(...)Voilà, ça a été rélégalisé, tout simplement parce que y'a eu (...) un producteur, là, une certaine personne (...) un liquoriste, donc, qui au lieu d'utiliser de l'alcool éthylique ont utilisé de l'alcool méthylique! (...) L'alcool, pour soigner, donc, qu'on ne boit pas, qui est de mauvaise qualité, et donc, qui est moins cher aussi, (...) Cet alcool méthylique, de mauvaise qualité, associé, avec la thuyone, là, et beh, ça attaquait les neurones! Voilà pourquoi ça rendait fou certaines personnes, voilà pourquoi, l'absinthe, à un certain moment, a été interdit en France! Et aussi dans certains pays européens ici, voilà!(...) C'est pas l'abus du produit, mais c'est la mauvaise qualité de l'alcool qui, combiné avec la thuyone, qui donc, euh, avec la recombinaison de ces molécules, rendait donc fou, quelques personnes, et qui en abusaient peut être aussi, je ne sais pas, mais donc, ils ont trouvé ça. »* Laurent, producteur de génépi avec et sans thuyone.

On propose aujourd'hui du génépi cultivé dont on a sélectionné les semences pour leur absence de thuyone. En outre, le marketing autour de l'absinthe vendue actuellement dans les commerces - la plus connue étant "l'Absente"-, montre bien la volonté de faire disparaître la fameuse molécule à l'aura diabolique. Comme le dit Laurent, certains *« ont encore cette idée (...) de l'absinthe qui rend fou! »*, elle garde donc une certaine ambiguïté.

Pour nos jeunes cueilleurs cependant, il a bien été démontré l'invraisemblance de ces effets tant décriés qui ont fait interdire l'absinthe sur le marché français pendant plusieurs décennies. Pourtant, nous percevons que l'ambiguïté de cette molécule présente dans leur génépi, impacte bien les représentations de ces jeunes buveurs :

*« L'alcool, il est super bon! (...)Il rend un peu taré, (rire) parce que bon (...) moi, l'année où j'en avais fait, je l'avais ramassé (...) à une espèce de maturité, euh, pas sur-maturité mais il était à point de chez à point! (...)Et en fait j'ai lancé une macération et je suis parti en voyage un mois.(...)normalement on le laisse pas macérer un mois, enfin, là, je l'avais laissé six semaines (...) faut savoir après, le génépi, elle a, comme c'est de la famille de l'absinthe, il y a la molécule de l'absinthe dedans!(...)Et voilà, cette année où j'ai fait mon génépi après, je sais pas, c'est peut être moi qui divague, j'avais fait un truc à quarante cinq degrés (...) un peu sucré, tout ça, mais voilà, toutes les soirées que j'ai fait où on a sortit cette bouteille de génépi en fin de soirée, c'est des soirées qui sont parties en couille!(...)Je sais pas si c'était ça ou pas, mais même mes potes, ils me disaient, "oh, putain, sort pas ton génépi, on va encore faire n'importe quoi, on va aller au Casino!" (...) enfin (rire), on devient débiles! (...) Ouais, c'est ça, le génépi maléfique! Bah, j'étais bien content de la finir cette cuvée, parce que...(...) C'était périclité! Après, ça a été prouvé que c'était pas forcément cette molécule qui rendait fou dans l'absinthe, c'est plutôt que l'absinthe, c'est à soixante degrés et que les gens en buvait tout le temps! (rire) c'est plus logique, au final! Quand tu réfléchis. Ouais, je sais pas. »* Ronan.

On perçoit bien que cette fameuse molécule ajoute une image envoutante à la plante et vient modeler les représentations :

*« On l'appelle pas (le génépi), la "fée blanche", j'sais pas quoi ? (en référence à la "fée verte" appellation de l'absinthe) (...) y a pas des, un peu comme les **absinthes**, de l'éther dedans qui fait que c'est un peu... aérien... comme plante quoi! (...) Mais après peut-être que c'était hilarant quoi, quelque chose comme ça (...) les poètes quoi!...»* Mathieu

Les représentations du génépi chez ces jeunes cueilleurs ont pris une certaine autonomie par

rapport aux perceptions des anciens Pyrénéens.

Et effectivement, même si aujourd'hui encore, le génépi peut être consommé par ces jeunes à la manière des anciens, « *le petit plaisir du soir (...) après un repas, près de la cheminée* » (Nicolas), ils ont aussi développé un autre type de consommation.

*« Il se boit en fin de repas! Après une bonne bouffe avec des potes! Des trucs comme ça! Soit, je l'amène dans des soirées, où j'ai oublié de faire les courses (...) et j'ai rien à boire chez moi, et c'est bien que je ramène un truc, donc, je ramène ça! (...) Soit qu'on est en bonne grosse soirée, tu vois! Et que, d'un seul coup, il y a plus à boire! Voilà! (...) (rire) Il reste le génépi! Et là, ça, ça tue la soirée! Quoi, tu vois! C'est ça! C'est les occasions! Euh, après, le génépi, ... (rire) l'idéal, ça serait que je (rire), je préférerais la sortir en fin de repas, tu vois, dans des occasions comme ça! Mais bon, souvent, comme j'ai une vie assez festive ... » Ronan.*

Les jeunes ont en effet une utilisation plus tournée vers le milieu amical que familial et le génépi est souvent utilisé pour faire la fête entre eux. Contrairement aux anciens qui se réfèrent à ce génépi festif dans un second temps et dans des occasions particulières, les plus jeunes consomment cet alcool dans un cadre festif plus aléatoire. Au-delà du verre de dégustation, de digestif, le génépi est habituellement utilisé chez eux pour faire la fête.

*« Les jeunes le cueillent pas mal, certains, pas tous (...) un jeune voisin faisait des bombonnes de cinq litres en verre (...) inimaginable le nombre de génépi qu'il faisait, c'était pour faire la fiesta quoi! »*

Ainsi, les jeunes générations semblent bien avoir pris le relais des anciens pour qui la cueillette et la consommation du génépi s'essouffent parfois dans leur entourage. Nous pouvons noter que les jeunes ne suivent pas forcément la voie de leurs parents cueilleurs, mais ce seront alors d'autres jeunes, pyrénéens de naissance ou non qui, une fois le mot de génépi prononcé, vont développer une réelle curiosité pour cette plante. Tous sont montagnards, voire alpinistes, et sont de près ou de loin, en accord avec certains principes de "retour à la nature". Ce génépi, image de la plante sauvage, la plante des sommets, ressource providentielle de la nature et symbole d'un usage traditionnel populaire convivial, est évidemment intéressant à investir pour cette population.

Ces jeunes appellent communément la plante, " *le génép'* ", diminutif amical qu'on ne retrouve pas chez les anciens Pyrénéens. Cette abréviation est commune chez les Alpains de tous âges pour qui la pratique du génépi est si familière. C'est bien un code entre amis, signe de la vie de la pratique, de sa dynamique chez cette jeune population.

Par ailleurs, ces cueilleurs sont souvent plus entourés de jeunes buveurs de génépi que de jeunes cueilleurs. Ainsi, à défaut de cueillir entre eux de manière collective, ils font souvent découvrir le génépi et le partagent avec leurs amis, à travers ces moments conviviaux de consommation festive.

Nous remarquons donc que le génépi continue de faire des adeptes et que sa cueillette et sa consommation évoluent selon les zones géographiques et les âges. Tandis qu'on note un certain déclin de la pratique dans l'entourage d'anciens cueilleurs dont les enfants ne se montrent adeptes ni de la cueillette ni de la consommation de liqueur, la pratique perdure néanmoins à travers les intérêts d'autres jeunes, pour la nature, la montagne, l'alpinisme, les plantes sauvages ou les liqueurs maison. Marcus le souligne : « *c'est les jeunes maintenant qui y vont, parce que ça fait de l'alcool pas cher et qui est bon.* »

Cette transmission entre anciens, passionnés de montagne, et jeunes néo-montagnards est significative. Cette initiation transgénérationnelle en dehors de la famille a des intérêts qui vont au-delà de la plante pour la liqueur. Comme le dit Marcus plus haut, "*moi, le génépi, je m'en fous!*" ce qui est plaisant pour lui, au delà de la plante, c'est bien cette transmission aux jeunes et surtout entre

amoureux de montagne; sans la demande des jeunes, il n'irait plus au génépi. Certains anciens, comme Roger, ne vont plus à la cueillette qu'entourés de jeunes gens à qui ils apprennent les rudiments du génépi. Finalement, c'est plus la transmission entre montagnards, le passage de relais à l'autre génération qui intéresse ces anciens, plus que la possibilité de faire chaque année une nouvelle bouteille de génépi pour leur consommation personnelle.

On peut d'ors et déjà percevoir que l'on est face à une pratique qui ne s'est pas endormie avec la génération de ces gardes et de ces guides premiers initiés. Les jeunes s'intéressent aussi à cette plante-symbole, élément central d'une boisson festive et conviviale, bonne à partager. La cueillette et la consommation du génépi dans les Pyrénées se sont installées dans les habitudes des Pyrénéens, selon différents modes d'appropriation : les vallées hautes présentent une spécificité et une dynamique particulière, notamment dans la transmission intergénérationnelle. Pour autant, ceci n'empêche pas les habitants, jeunes et moins jeunes des vallées de basse altitude, de faire état, à leur manière d'une réelle appropriation de la plante à travers sa cueillette et sa consommation.

### **C. Du piémont au Pays Toy : l'implantation de la pratique du génépi en Pyrénées**

Lorsque nous avons débuté les enquêtes conjointes sur le génépi et le millepertuis-à-sous, nous avons rapidement remarqué une forte différence entre ces deux cueillettes. En effet, pour le millepertuis, nous avons eu des difficultés à trouver des utilisateurs ; de plus, ceux contactés n'ont pu nous renvoyer vers d'autres. Pour le génépi, nous étions bien sur une cueillette d'une autre envergure puisque très tôt, notre entourage personnel et professionnel a pu nous indiquer des informateurs/cueilleurs qui nous ont tous renvoyé vers d'autres usagers du génépi. Les cueilleurs de génépi sont en effet rarement des cueilleurs isolés. Néanmoins, nous avons rencontré des difficultés pour contacter des utilisateurs dans le piémont, les informateurs nous renvoyant tous vers des habitants des Hautes-Pyrénées, et notamment de la vallée de Cauterets et de Luz-Saint-Sauveur.

*« Ici, (dans les Baronnie) les personnes âgées, je les vois pas boire le génépi à la fin du repas, ou ... c'est plutôt la prune, ou autre! La gnôle quoi! Ou Armagnac! (...) alors, des alcools de distillation, oui, mais pas du génépi, non! (...) Après, si on va plus dans les vallées, euh, peut être Luz-Saint-Sauveur, ça sera pas pareil! » Romain.*

Vers les Baronnie ou dans les villes situées aux alentours de Bagnères de Bigorre (65), d'où nous avons débuté l'enquête, nous avons rencontré des jeunes cueilleurs, dont une bonne part de Pyrénéens d'adoption, mais aucun cueilleur de plus de soixante ans. Nous n'avons rencontré aucun guide ou garde, en revanche, ce sont des artisans, et des personnes issues de métiers liés à l'environnement.

Pour le pharmacien de Luz, *« faire sa liqueur de génépi est courant dans la région du Pays Toy, comme dans toutes les vallées hautes des Pyrénées. »* Lorsqu'on monte en altitude, les données changent et la population monte en âge. Les amateurs de génépi sont plus des anciens à la retraite entre soixante-cinq et quatre-vingt ans, souvent d'anciens gardes, mais aussi, des ouvriers retraités, tous grands connaisseurs de la montagne et de sa faune. Ils ont souvent été initiés lors de cette période d'échanges entre professionnels de la montagne alpins et pyrénéens. Ils ont une consommation plus familiale de la liqueur et transmettent souvent à d'autres jeunes leur pratique. D'avantage entourés de cueilleurs que leurs voisins d'en bas, les témoignages recueillis à Luz-Saint-Sauveur et dans les vallées proches appuient l'idée d'une forte intégration de la pratique dans cette zone.

Lors de l'enquête à Luz-Saint-Sauveur, nous croisons notamment des femmes entre

cinquante et quatre-vingt ans dont une majorité ayant une cinquantaine d'années, commerçantes et originaires du Pays. Nous nous apercevons rapidement que conformément aux discours de certains cueilleurs qui nous présentent le Pays Toy comme "*Le Pays du génépi en Pyrénées*", chaque personne contactée connaît bien, en effet, le génépi et sa liqueur, le cueille souvent elle-même à moins que ce ne soit un de ses enfants ou de ses proches. « *Les Toy connaissent bien le génépi! (...) là-bas, le génépi, c'est une tradition* » dit Denis, un fabricant et vendeur de liqueur de génépi, basé dans les Baronnies.

En effet, pour bon nombre de commerçants rencontrés ici, « *dans chaque famille, on entend parler du génépi régulièrement, les jeunes, comme les vieux* ». La présence de jeunes est souvent soulignée par les interlocuteurs qui ne manquent pas de mettre en avant leur engouement pour la liqueur.

Un pharmacien de Luz-Saint-Sauveur a pu nous éclairer plus précisément sur les pratiques de cueillette de génépi des Toy. Il était courant de voir, avant l'interdiction de la vente d'alcool en pharmacie, les gens venir se procurer l'alcool de base, un alcool à quatre-vingt-dix degrés pour faire leur génépi. Il évoque la quantité d'environ cent litres d'alcool pur vendus par an pour faire les liqueurs familiales. Il vendait alors entre trois et quatre litres de cet alcool par famille de cueilleurs<sup>8</sup> et précise qu'aujourd'hui encore, les anciennes et les jeunes générations ont l'habitude de cueillir et de boire le génépi.

De plus, nous avons pu constater que le génépi est aussi plus visible dans les commerces de Luz-Saint-Sauveur que dans les autres villes traversées pour l'enquête. Il est effectivement relativement commun de retrouver la liqueur de génépi, proposée au verre ou à la bouteille ou dans quelques autres produits dérivés, alors que nous n'avons pas trouvé cette prestation dans les commerces de Bagnères-de-Bigorre, par exemple, de Pau ou de Lourdes. La plante semble donc beaucoup plus « présente » en Pays Toy que dans d'autres parties des Pyrénées, le nom de génépi y est en tout cas plus aisément repérable dans le paysage que dans d'autres villes du massif ou du piémont.

« *En vallée de Luz-Gavarnie c'est très prisé, plus que dans la vallée de Cauterets (...) je l'ai découvert sur Gavarnie dans les années soixante-dix (...) cette pratique est surtout courante vers Gavarnie.* » Patrick, garde du PNP à la retraite.

Cette profusion et le profil des cueilleurs rencontrés, la dynamique de sa pratique, notamment chez les jeunes et la présence de génépi dans ses commerces, permettent de questionner cette spécificité Toy.

« *Par exemple à Cauterets, (un) guide de haute montagne, (...) connaissait déjà la recette (dans les années cinquante) (...) c'était très confidentiel, ça concernait deux trois personnes, au début. (...) Et après, ça a pris de l'ampleur, surtout dans la vallée d'Aure. Je ne sais pas pourquoi il y en a plus en vallée de Gavarnie, beaucoup plus que sur Cauterets ou c'est plus confidentiel. Peut-être qu'il y en a plus parce que la vallée de Gavarnie c'est plus pastoral, les gens sont plus vers les pâturages, la montagne un peu haute. Aussi peut-être parce que ça vient des deux gardes qui ont fait cette introduction en vallée de Luz. Et puis c'est géographiquement différent.* » Patrick.

Nous n'avons pu continuer l'enquête de manière plus approfondie dans l'ensemble de ces vallées, mais il semble bien que la proximité du Pays Toy avec le territoire du génépi, à plus de trois mille mètres d'altitude, ne soit pas le seul facteur de cet engouement particulier. Car si nous

---

<sup>8</sup> D'après les dires du pharmacien, on peut évaluer, par famille confectionneuse de liqueur, plus ou moins six à huit litres de liqueur à l'année à environs quarante degrés, ce qui peut potentiellement représenter entre deux cent quarante et trois cent vingt brins de génépi par famille cueilleuse à l'année.

retrouvons une quantité non négligeable de nos cueilleurs en vallée d'Argelès, notamment autour de Pierrefitte, comme Marcus ou Pierre, mais aussi vers Cauterets, la présence particulière de génépi dans les commerces et la mention régulière du Pays Toy dans les discours des cueilleurs, montre bien une particularité de cette vallée.

Nous n'aurons pas plus d'information quant à cette potentielle primo-introduction en Pays Toy exposée ci-dessus par Patrick. Mais il est certain que ce Pays, étant entièrement dans le Parc national des Pyrénées et ayant tous ses sommets en zone cœur du Parc, a été un lieu privilégié pour la découverte du génépi par les premiers gardes. Tous locaux, donc tous nés et vivants dans ces vallées, ils ont pu, par la suite, aisément initier les Toys et leurs voisins, les habitants et les travailleurs passionnés de haute montagne. La renommée de cette liqueur s'est ainsi répandue de manière plus forte que dans des hautes vallées moins intégrées au Parc, parfois plus éloignées et dont les habitants se retrouvèrent alors plus à l'écart de cette vague d'initiés.

Néanmoins, si l'on regarde plus bas et notamment dans les villes qui longent les Pyrénées-Atlantiques et centrales, comme Pau ou Toulouse, le constat est tout aussi intéressant. Dans les commerces, nous ne trouvons aucune mention de produits à base de génépi, à part un liquoriste palois qui vend du génépi alpin uniquement en hiver, et ne connaît pas la présence de génépi dans les Pyrénées. Pour la plupart des personnes contactées, béarnaises, ariègeoises ou toulousaines, la pratique du génépi sur les Pyrénées n'est pas connue et si elle l'est, ces habitants du piémont nous renvoient tous vers des montagnards des Hautes-Pyrénées.

Cependant, nous rentrerons en contact avec des guides de montagne basés à Pau, Toulouse, Luchon, qui connaissent cette pratique. Bien que cette dernière ne se soit pas autant développée que près des sommets, la faible densité des cueilleurs recensés est significative en ce qu'elle semble très sélective.

« *Dans les clubs de montagne de Tarbes, Pau, Bagnères, le génépi est bien connu maintenant dans ces villes du piémont* » raconte Patrick. Cueilli aussi en vallée d'Ossau, notamment par les Béarnais, les profils et les témoignages indiquent bien que c'est par le biais des clubs de randonnées en haute montagne, des guides, que le génépi pyrénéen commence à être connu et à faire des adeptes en dehors des Pyrénées.

Un de nos contacts, ancien palois montagnard, habitant actuellement Lourdes, ne connaissait pas le génépi des Pyrénées lorsqu'il habitait à Pau et qu'il faisait régulièrement de la randonnée en moyenne montagne. Arrivé à Lourdes où il s'occupe d'un gîte, il rencontre alors des montagnards de la vallée. Il n'a connu le génépi et le monde des cueilleurs qu'après s'être rapproché de la haute-montagne et avoir côtoyé les montagnards des sommets.

« *Ce sont les montagnards vivants à plus de deux mille mètres d'altitude ou qui vont à plus de deux mille quatre cents mètres d'altitude qui connaissent le génépi.* » Denis, des Baronnies, initié par un guide.

Nous remarquons bien ici, avec cet échantillon de population que finalement, si on rencontre le cercle des cueilleurs de génépi et qu'on découvre sa présence en Pyrénées, c'est d'abord parce qu'on va côtoyer le monde des montagnards. Ainsi, c'est en vivant près d'eux, en travaillant en haute montagne, comme les guides, ou en étant pratiquant de la haute montagne que l'on découvrira et adoptera potentiellement cette pratique.

Nous voyons maintenant se dessiner les contours d'une pratique de cueillette et de consommation du génépi qui prend place de manière sélective chez les Pyrénéens et leurs voisins du piémont. Les données de l'enquête permettent de visualiser une pratique se centrant davantage sur les Hautes-Pyrénées, et, lorsque l'on regarde la carte des stations de cueillette et des lieux

d'habitation des cueilleurs<sup>9</sup>, c'est bien au croisement du Parc national des Pyrénées et du département des Hautes-Pyrénées que les cueilleurs sont les plus nombreux.

La renommée de la pratique du génépi en Pays Toy, ainsi que la spécificité des profils de cueilleurs du piémont, indiquent bien que le centre névralgique de la pratique se situe, au delà des vallées hautes, chez ceux qui côtoient la haute-montagne, chez ceux qui la partagent, par leur métier ou leur loisir. Dans le piémont, la pratique de la haute montagne étant moins répandue, ce sont surtout les habitants des hautes vallées qui ont développé le mieux cette pratique, d'autant plus si ils se trouvaient au plus proche des premiers initiés locaux.

#### **D. Quelques éléments pour évaluer la pression de cueillette**

*« On le voit quand même (le génépi) enfin, quand on arrive sur un sommet, il y est quand même souvent!(...) son habitat, je pense est rare! (...) Mais, enfin, il est quand même confiné au dessus de, on va dire quoi? Deux mille sept cents mètres. Bah, c'est, ça fait pas une superficie monumentale, quoi! » Romain.*

Si le génépi n'est pas perçu comme une plante rare au sein de son milieu de vie, l'étroitesse de son territoire, confiné sur les plus hauts sommets des Pyrénées, ne permet pas non plus de la concevoir comme une plante commune.

*« Y a beaucoup de gens qui vont ramasser le génépi. (...)Enfin, moi, j'ai découvert ça, y'a quoi, y'a dix ans, on va dire, et hum, j'ai l'impression que, enfin, au début où j'y allais(...) y'avait peu de monde, et maintenant on va dire, j'dirai presque... pas tout le monde, mais, pas mal de gens connaissent ça, y vont, et savent le reconnaître, et donc forcément, y'a plus, (...) un peu plus de pression! » Romain.*

Nous l'avons vu, la pratique du génépi dans les Pyrénées est relativement récente et sa progression, depuis soixante ans, est bien effective.

Comme le souligne Romain, même si le génépi n'est pas connu de tous sur le massif, la pression de cueillette est assurément plus forte depuis quelques décennies. De plus, lorsqu'on croise les lieux de cueillette recensés chez tous nos utilisateurs de génépi, nous remarquons que ce sont bien souvent les mêmes auxquels ils se réfèrent: le Vignemale, le Néouvielle, le Cirque de Troumouse, l'Arbizon, le Pic Long, Gavarnie côté espagnol, et, d'une autre manière, le Pic-du-Midi de Bigorre.

Pourtant, les discours présentant une éventuelle raréfaction de la plante, s'ils existent bien chez quelques cueilleurs, ne sont pas les plus fréquents. En effet, notamment les anciens qui suivent leurs stations d'année en année depuis plusieurs décennies ont rarement visualisé une diminution des populations de génépi ; ils les retrouvent bien d'une année sur l'autre.

*« Non, on a l'impression que c'est stable, franchement,(...) par contre, il y a des années sèches, des années humides, des années tardives, des années précoces, alors ça, ça morfle complet quoi! » Denis*

Dépendant de la spécificité de chaque saison, le génépi semble parfois disparaître des coins de cueillettes, mais finalement, "c'est comme les champignons, il y a des années avec et des années sans" ; il reviendra l'année suivante.

Alain, lui, a observé de réelles évolutions des populations de génépi sur ses propres stations :

---

<sup>9</sup> En Annexe II

*« Les endroits où je voyais du génépi (...) on voyait un bouquet de fleurs, (...) alors que maintenant on les trouve avec une fleur individuelle par pied et après, les endroits où on le trouve c'est des endroits (...) inaccessibles. Moi, je pense que c'est, c'est le climat qui change beaucoup. (...) au fur et à mesure que les années passent, (...) il y a plein de fleurs euh, on les trouve! Mais, une par ci, une par là, alors qu'avant, on en voyait des tapis. (...) Ce qui devient difficile maintenant, c'est de trouver du génépi... parce que la nature fait que, il disparaît! (...) C'est plus comme avant (...) celui qui va ramasser cinquante brins, il va en être content! Parce que bon, avant, c'était peut être cinq cents! Mais maintenant, on n'en trouve plus beaucoup! » Alain*

Ne percevant pas de traces de cueillette sur ces plantes, Alain évoque le changement climatique qu'il relie, dans son discours, à la disparition des névés, des glaciers, à l'abandon de la migration chez certains oiseaux, la pollution etc. Il raccroche cette diminution de floraison à une dimension environnementale et non à un quelconque impact des cueilleurs, qui ne sont pas perçus ici comme des prédateurs de la plante.

*« Puis il y a des endroits où on n'en trouve plus non plus! (...) Il (son beau-père) m'avait emmené dans des endroits qu'il connaissait ... où il n'y a plus rien! Donc il avait cherché d'autres coins, il en avait trouvé un endroit où il y en avait quelques uns, et, malheureusement, après, bon, bah, ça disparaît! » Alain*

Alain est le seul cueilleur contacté à avoir constaté une baisse des effectifs et à témoigner de la disparition complète de ses propres stations de cueillette ; mais ce discours est bien à prendre en compte. Si les lieux et les causes de ses disparitions ne sont pas identifiables, nous pouvons nous pencher sur d'autres témoignages de raréfaction afin de questionner ce phénomène.

*« Il y a une année, au Pic du Midi, en fait, euh, l'année d'avant (...) ils ont fait péter des trucs à l'explosif pour ébranler le Pic pour faire tomber toutes les pierres qui avaient dans les couloirs, quoi! (...) Et là, l'année d'après, (...) il y avait plus rien en génépi, quoi! (...) Il y a dû avoir, je pense de gros éboulements qui ont pu détruire les coins, en fait! (...) Et après, visiblement, ces coins, le génépi est réapparu après! » Ronan.*

Au delà de variations naturelles et climatologiques, les activités humaines sont parfois relevées pour leurs interactions avec l'équilibre des populations de génépi.

*« Il y en avait sur les pentes du Pic du Midi, mais je pense que maintenant avec les descentes de skis, bon, ça doit disparaître » Alain.*

Ce n'est pas un hasard si les discours de raréfaction sont souvent liés au Pic-du-Midi de Bigorre. En effet, sa renommée attire les marcheurs et les montagnards tant pyrénéens qu'étrangers. Le tourisme autour de ses sentiers et de sa station de ski en fait un lieu âprement investi par l'homme. Cette station de génépi étonne tout le monde parce que, selon les dires, il y pousse à la vue de tous : des scientifiques travaillent juste à côté, des poubelles sont installées à deux pas et "les touristes marchent dessus sans le reconnaître".

En outre, le Pic-du-Midi de Bigorre représente un des lieux de cueillette de génépi le plus connu des informateurs. Effectivement, si une personne doit connaître une seule station de génépi dans les Pyrénées, ce sera sans doute celle-ci. Mais les cueilleurs familiaux rechignent bien souvent à aller le cueillir à cet endroit, préférant des coins plus calmes, plus en retrait des sentiers. Cependant, une cueillette commerciale a néanmoins lieu sur ce Pic, équivalente à un kilo à l'année de fleurs fraîches. Selon certains cueilleurs dont Romain, « au Pic du Midi, (...) c'est surexploité! »

Si, selon l'enquête, le génépi du Pic-du-Midi connaît une plus forte pression, il semble bien qu'il le sera plus par des cueilleurs néophytes ou par les diverses activités humaines liées à sa

célébrité. Certains hauts lieux des Pyrénées culminants au dessus de deux mille sept cent mètres cristallisent aussi ce type de discours.

*« J'ai vu sur le glacier du Vignemale une véritable raréfaction du génépi, de mes yeux, mais je n'ai pas regardé partout mais y'en a peut-être encore vers l'arrête du mont Ferrat, au pied de la voie normale du Vignemale. C'est reconnu que le génépi disparaît là-bas. (...) Il y a des abus de cueillette, notamment sur le pied du glacier d'Ossau, sur les abords du glacier d'Ossau et sur la dernière pente du Petit Vignemale, le sommet très fréquenté, le plus facile, au-dessus de Baysselance » Patrick*

En effet, certains cueilleurs ont constaté sur certaines stations, une réelle évolution des populations de génépi.

La vallée d'Ossau et son glacier sont aussi bien connus du grand public. Cette station de cueillette revient peu dans les discours des cueilleurs interrogés, dont la plupart sont des Hautes-Pyrénées, mais on peut voir qu'ils sont directement nommés par notre seul cueilleur basé à Pau, Eric, guide de montagne ainsi que par Paul, berger dans le Tarn-et-Garonne. Ossau, en tant que station de cueillette de génépi semble en effet bien connu des habitants de l'ouest des Pyrénées, mais nous n'avons pas eu d'autres informations appuyant cette remarque de raréfaction.

Patrick, mais aussi Pierre ont tous deux constaté une raréfaction du génépi sur le Vignemale, où, à leur connaissance, les cueillettes sont très régulières.

Le Vignemale est en effet un des lieux de cueillette les plus fréquemment nommés par les cueilleurs; c'est certainement une des stations la plus connue et fréquentée du cercle des cueilleurs de génépi, notamment de ceux basés dans les Hautes-Pyrénées.

Le Petit et le Grand Vignemale sont des sommets moins connus du grand public et des touristes qu'Ossau et le Pic-du-Midi de Bigorre. Cependant, ils sont très en vue des passionnés de haute montagne. Nous percevons bien dans les discours que le Vignemale attire bon nombre de marcheurs de haute montagne et d'alpinistes.

De plus, contrairement à ce qui se passe au Pic, les cueilleurs recensés, les anciens comme les jeunes des vallées hautes ou du piémont y montent volontiers pour cueillir le génépi, mais aussi pour y faire de l'alpinisme ou des marches. Le Vignemale est une station très connue et particulièrement fréquentée par le monde des cueilleurs de génépi ; presque tous ont nommé cette station de cueillette lors de l'enquête.

La diminution de la population de génépi sur ses pentes reste à vérifier. Cependant, si cette raréfaction est effective, c'est notamment parce qu'elle fait partie des quelques stations de génépi qui commencent à être connues de manière peut être plus généralisée, à l'intérieur même du cercle des pratiquants de la haute-montagne, grimpeurs ou marcheurs.

*« Beaucoup de groupes pratiquent la cueillette occasionnelle. Ils n'y vont pas exprès, mais montent par exemple au Petit Vignemale, en groupe puis l'un d'eux reconnaît la plante et fait connaître à ses amis. (...) C'est inquiétant car avec la convivialité des groupes de montagne, des associations, ça peut devenir assez dévastateur. Avec le bouche à oreille, ils se donnent les coins, ce n'est plus du tout cette pratique qui était très restreinte au début. » Patrick*

Une certaine raréfaction du génépi a donc été observée sur le massif, mais pas de manière généralisée sur tout le massif.

*« Beh moi, j'irai pas, enfin, raréfié, j'en sais rien, mais, qui a de la pression de cueillette, ouais! » Nicolas*

Ce sont des stations bien spécifiques, souvent connues à la fois du grand public, et du

cueilleur qui semblent touchées. Ces stations ont toutes en commun d'être des lieux touristiques des Pyrénées, qui subissent à la fois la pression de cueillette, mais aussi les assauts des randonneurs, des grimpeurs et de manière générale, la forte présence humaine.

Si l'accent est aussi mis sur l'impact indirect des activités humaines, il semble bien que certaines stations commencent à être allégrement connues et fréquentées pour leur génépi et doivent alors absorber une pression de cueillette plus forte qu'il y a quelques décennies. Comme le souligne Patrick, ces groupes plus ou moins officiels qui se réunissent pour grimper, permettent aussi la transmission de cette pratique et des coins de cueillette, à l'intérieur du cercle des pratiquants de la haute-montagne.

*« Dans les clubs de montagnes (...) il y a peut-être là à faire de l'information pour que les gens ne fassent pas n'importe quoi : amener un ciseau, attendre qu'il soit à maturité... »*  
Jacques.

Lorsqu'on se réfère aux pratiques des cueilleurs, avons des informations intéressantes à prendre en compte afin d'évaluer cette pression de cueillette.

Selon les dires du pharmacien de Luz et les discours des cueilleurs, ces derniers se préparent, de manière générale, entre deux et huit litres de liqueur à l'année. Utilisant à peu près quarante brins par litre de liqueur, les cueilleurs ramassent donc statistiquement, entre quatre vingt et quatre cent brins à l'année, parfois chaque année.

Le couteau et le ciseau sont parfois utilisés mais la cueillette à la main fait encore des adeptes. Il y a une réelle conscience chez les cueilleurs d'être devant une ressource qui peut être vulnérable et les discours sur le fait de laisser des brins sur chaque pied est une idée commune que certains appliquent de manière plus rigoureuse que d'autres. Nous percevons bien que chaque cueilleur est différent et que l'humeur, le nombre de stations qu'il connaît et le nombre de génépi en fleur au moment de la cueillette font évoluer son jugement et son prélèvement. Cependant, par certains témoignages, nous percevons bien que le cueilleur remplissant des cageots pleins existe aussi et que certains cueilleurs préparent, parfois lors d'une année particulière ou de façon plus habituelle, de plus grande quantité d'alcool. En témoigne Marcus, par exemple; lui en fait onze litres par an à peu près, plus que la moyenne des autres cueilleurs recensés. Avec quarante brins par litre, sa cueillette annuelle s'élève à, en moyenne, quatre-cent quarante brins. Il témoigne qu'un cueilleur de son entourage préparerait quarante litres de liqueurs par an, ce qui équivaut à mille six cents brins cueillis par année pour cette personne. Les chiffres peuvent être variables, bien sûr, mais ils permettent de mieux appréhender les habitudes des Pyrénéens.

De plus, nous l'avons vu, la pratique du génépi étant plus répandue sur les vallées hautes des Pyrénées centrales, la pression de cueillette est sans doute plus forte dans les vallées de Luz/Gavarnie, de Cauterets, d'Aure, et notamment en Pays Toy et dans ses alentours, et donc, notamment au sein du Parc.

La question de la cueillette commerciale du génépi est aussi à prendre en compte. En effet, les techniques de ramassage des cueilleurs commerciaux diffèrent de celles des cueilleurs familiaux. Grâce à une cueillette souvent plus organisée, l'idée est bien de quadriller une zone et d'y ramasser un maximum de génépi, à l'aide d'un ciseau.

La cueillette commerciale dont il était question plus haut sur le Pic-du-Midi de Bigorre est commandée par l'entreprise artisanale de Denis et son associé, basée dans les Pyrénées. Au fur et à mesure que son activité a pris de l'ampleur, il dit s'être orienté vers du génépi cultivé et s'être détourné de cette ressource sauvage davantage onéreuse. Si aujourd'hui le kilo de génépi prélevé par Ronan pour cette entreprise ne représente qu'un pourcentage minime de l'ensemble de leur matière première nécessaire, il y a quelques années, ils pouvaient acheter à un ancien cueilleur professionnel autour de huit kilos de génépi sauvage des Pyrénées à l'année.

Mathieu, un herboriste, a lui aussi cueilli et vendu du génépi sauvage. Durant deux à trois

ans il le proposait sous forme de liqueur dans son commerce, à une moindre mesure que l'entreprise artisanale de Denis.

En dehors des produits de Denis qui se trouvent ici et là dans les commerces pyrénéens, nous remarquons que les autres liqueurs rencontrées sont confectionnées le plus souvent dans les Alpes ou dans le Gers, mais toujours à partir de génépi cultivé alpin qu'il soit français ou italien. L'entreprise artisanale de Denis est la seule recensée à ce jour sur l'ensemble du massif pyrénéen à utiliser, à moindre mesure aujourd'hui, le génépi sauvage des Pyrénées. Ce dernier n'est donc pas utilisé à grande échelle dans des circuits commerciaux. Soulignons que le génépi cultivé dans les Pyrénées par Laurent est très attendu par Denis, qui chaque année, lui achète l'intégralité de son stock, en dehors des 10 kilos vendus en sachets directement au jardin.

Selon notre enquête, les cueillettes commerciales de génépi pyrénéen semblent avoir été plus importantes par le passé qu'à l'heure actuelle, grâce, éventuellement à l'initiative de Laurent, producteur de génépi cultivé. Il semble bien que le discret marché des produits à base de génépi sur le massif soit plus tourné vers le génépi cultivé alpin. En l'état actuel des choses, ce commerce n'est donc pas d'un grand impact sur l'ensemble des populations de génépi des Pyrénées.

On peut noter que les prix du génépi cultivé (autour de cent, cent-quinze euros le kilo) et du génépi sauvage (autour de cent trente, cent-cinquante euros le kilo), en font une ressource séduisante. Même si le commerce autour du génépi est discret sur la chaîne, il s'est tout de même installé depuis une dizaine d'années. Les initiatives de Denis et Laurent marquent bien un certain intérêt régional pour le commerce des produits issus de cette plante.

En outre, il est important de souligner que cette étude est essentiellement basée sur des discours de cueilleurs qui sont, sans aucun doute, emprunts de diverses représentations, de tabous, etc., et donc de subjectivité. Il s'agit plus de perceptions que d'un réel état des lieux des populations de génépis sur le massif pyrénéen. Des études, botanique et environnementale, permettraient effectivement une approche plus complète.

L'inégalité de l'implantation de la pratique du génépi entre les territoires de haute, de moyenne et de basse montagne, entre l'est, le centre et l'ouest de la chaîne, est une marque incontestable de son histoire. La cueillette du génépi, étant alors plus répandue aux alentours du Parc et des premiers initiés, la pression de cueillette est sans doute plus forte dans le département des Hautes-Pyrénées et sur les vallées hautes autour du Pays Toy, qu'ailleurs sur le massif.

Les discours de raréfaction du génépi sur Ossau, le Vignemale et le Pic-du-Midi, sont à prendre en considération mais ils cristallisent surtout les peurs inhérentes à une pratique, qui, il y a peu encore, était confidentielle et qui commence à se faire connaître de manière plus étendue. Aujourd'hui échappée de son cercle des premiers initiés et des seuls habitants des vallées hautes, elle se propage chez les pratiquants de la haute montagne jusqu'au piémont. Si les aînés transmettent bien leur pratique, les divers groupes de montagne, les guides, les associations de randonneurs, d'alpinisme, etc. permettent sans doute à la pratique de compter de nouveaux adeptes. En effet, ils font le lien entre l'univers des montagnards des hautes vallées et le néo-montagnard.



Brins de génépi dans leur liqueur. Bouteille de Pierre. Photo : V. Zarattin.

### III. Le génépi pyrénéen, son territoire, ses "Initiés": une histoire de limites?

Il semble bien que si les Pyrénéens ont adopté l'usage de cette plante sauvage c'est, qu' au delà de son rattachement au monde alpin, c'est une plante qui a fait sens chez nos cueilleurs.

#### **A. Un génépi, des génépis ou la revendication du génépi pyrénéen**

Nous l'avons vu, sur le massif alpin, *Artemisia eriantha* et *Artemisia umbelliformis* sont présentes ainsi que d'autres génépis aux aspects et aux couleurs différents. Les Alpains différencient, dans le langage populaire, tous ces génépis, auxquels ils ont apporté des noms différents. Selon les ouvrages, le *eriantha* est donc appelé le "génépi laineux" ou "génépi bourru", tandis que le *umbelliformis* est nommé "génépi blanc" ou "génépi jaune". Le "génépi vrai" ou "génépi noir", *Artemisia genipi* Weber n'est pas présent dans les Pyrénées.

Les Pyrénéens ont deux espèces de génépis sur leur territoire, sans parler de la sous-espèce *Gabriella* qui ne pousse pas sur l'ensemble du massif. Lorsque nous discutons avec des botanistes, tous nous disent la difficulté à différencier, à vue, les deux plantes. Selon des témoignages, l'identification nécessite souvent des pense-bêtes adaptés ou une observation à la loupe binoculaire.

« Sur le terrain, pour faire la différence entre deux génépis c'est pas facile. Moi je vois surtout *umbelliformis*. Ceux qui le cueillent ne font pas la différence entre *umbelliformis* et *eriantha*. » Baptiste, scientifique et éducateur en environnement.

Certains cueilleurs, comme ici Baptiste, sont familiers des flores et de cette littérature spécialisée ; ils savent qu'il existe deux espèces distinctes de génépis dans les Pyrénées. Cependant, même pour les professionnels la distinction entre les deux plantes n'est pas aisée. Pour leurs parts,

même bien avisés, les cueilleurs distinguent difficilement les deux plantes sur le terrain.

De plus, sur l'ensemble des cueilleurs contactés, peu connaissent la présence des deux espèces botaniques sur le massif ; les deux sont amalgamées la plupart du temps. Pourtant, s'ils ne se réfèrent pas aux critères de la science botanique, certains cueilleurs distinguent bien différents génépis :

*« Il y a le blanc et le jaune! (...) il y a le "génépi jaune", à fleurs jaunes, puis, à fleurs blanches. (...) Non (pas de différence de goût entre les deux génépis) la couleur, on va la retrouver (...) dans la préparation qui sera plus (ou moins) jaune (...) mais c'est vrai que quand on le prépare, on mélange les deux.(...)Le jaune, (...) déjà, le bouquet est plus joli! C'est plus joli! (...) Alors, que l'autre, il en a moins c'est... ça fait pas bouquet! » Alain*

Marcus, lui aussi identifie plusieurs génépis grâce aux couleurs : le "génépi noir" et le "génépi blanc". Ces appellations semblent bien se référer à la tradition alpine qui classe un bon nombre de ses génépis par couleur. Pourtant, nous percevons bien que le "génépi jaune" et "blanc" d'Alain ne correspond pas à cette classification alpine pour laquelle le "génépi jaune" et "blanc" représente la même plante: *A. eriantha*. De même Marcus identifie un génépi comme le "génépi noir" qui correspondrait alors à *A. génipi* dans les Alpes ; cependant, cette plante est absente des Pyrénées.

*« T'as plusieurs sortes de génépi, le "génépi noir", qui pousse bien en dessous, qui est blanc d'ailleurs et on fait pas de liqueur avec ça! Y'a trois variétés de génépis, mais on fait la liqueur que avec un seul. (...) De toute façon au dessus de deux mille cinq, il y a que celui là qui pousse. (...) C'est un gars qui m'a dit y'a trois sortes, le "génépi noir" qui m'avait montré, un autre et le génépi avec lequel on fait la liqueur. D'après ce qu'il m'a dit, mais moi, je ne connais que celui là!(...) Celui qu'on cueille, c'est le "génépi blanc". » Marcus.*

Alain mélange indifféremment les deux génépis dans sa liqueur, les deux étant, pour lui, aussi aromatiques. Cette distinction ne permet donc pas à Alain de différencier un génépi à liqueur et un autre, de moindre qualité. Marcus, lui, fait une distinction entre un génépi à liqueur et deux génépis non utilisables. Pourtant nous percevons dans son discours qu'il n'utilise pas cette classification sur le terrain ; il ne connaît, croise et cueille, selon lui, qu'un seul génépi, le "génépi blanc", le seul bon pour les liqueurs.

*« Bah, on le voit, selon l'endroit, on va en voir un, il a la fleur blanche, c'est pour ça que celui qui a la fleur blanche, il est difficile à... on le confond avec la première plante qui pousse avant le génépi, une plante qui lui ressemble, qui sent pas mauvais, mais c'est pas le vrai génépi (il se réfère à *Antennaria dioïqua*, le pied-de-chat).» Alain*

Ici, la référence à la couleur peut même induire une erreur d'identification avec une autre plante, le pied de chat qui est pourtant blanc alors que le génépi est toujours un peu jaunâtre. Non toxique, le pied de chat développe peu, voire aucun parfum, et est souvent confondu avec le génépi par les cueilleurs, qui tentent parfois d'en faire une liqueur, avant de la mettre de côté.

La classification des génépis par couleur, chez Marcus et Alain, leur a été transmise, l'un par son initiateur, l'autre, par un cueilleur. Cette dénomination ne se rencontre pas chez les autres informateurs. Elle ne correspond à aucune référence commune et partagée et n'a pas de fonction classificatrice essentielle dans le traitement que les cueilleurs font de la plante. Il semble qu'il s'agisse plus d'une volonté d'inscription de la plante dans une "tradition", dans un code, un langage pensé comme populaire, plutôt qu'une règle véritablement usuelle et pratiquée. Ce code de classification par couleur, parallèle au monde alpin, est le signe d'une appropriation du végétal et de sa pratique dans la culture familiale de ces cueilleurs. Effectivement, se rattachant à une apparente

règle commune, à une classification pensée comme populaire, la pratique du génépi chez ces cueilleurs peut s'ancrer dans le collectif, se légitimer, se cadrer.

Mais finalement, sur le terrain, Marcus ne perçoit qu'un seul génépi et les deux cueillis par Alain ont la même saveur et la même qualité ; ils ne perçoivent pas réellement des génépis différemment nommés et utilisés.

D'autres cueilleurs font des distinctions sur d'autres critères : il n'est pas rare de trouver dans les discours des nuances relatives au goût à l'aspect et à la forme.

*« Moi, ça me dit que souvent que (...) celui qui a (...) les hampes florales qui font comme si elle étaient un peu molles (...) euh...je sais pas si c'est le même, je sais pas si il y a plusieurs variétés (...) (mais il ) est beaucoup plus parfumé que celui qui a les tiges droites!(...)Moi, c'est quelque chose que j'ai constaté! Après je sais pas si ça dépend d'une pousse, d'une exposition, j'en sais rien!(...) je sais pas si le sol joue. » Romain.*

*« Il y a des endroits où le génépi est très petit, d'autres où il a une taille moyenne et d'autres où il est grand, ça, c'est plutôt dû à la qualité du terrain. » Jacques.*

Nous le voyons bien ici, ce sont les particularités du milieu environnant qui insufflent au génépi sa forme, sa couleur, sa taille et son arôme.

*« Dans les bouquins, ils parlent de deux génépis, mais je ne crois pas que c'est vrai (...) Parfois il a des petits brins, parfois des grands, ça dépend des endroits. A Gavarnie, il est différent d'à Cauterets, (...) l'un est plus haut et plus à l'abri du vent (...) Les grands brins ont plus de saveur. (...) Chaque année, c'est différent, mais il y a des endroits meilleurs que d'autres. (...) au Col de Pierrefitte (en dehors du Pays Toy, à sa frontière), le génépi n'est pas bon, il n'a pas le même goût, mais je ne sais pas pourquoi! » Roger.*

De multiples différences sont faites entre les brins, mais toutes dues, selon les cueilleurs, à la spécificité du terrain et non à une potentielle différence botanique. Cette idée est tellement admise qu'ici, Roger réfute même les informations des flores et refuse de croire à la présence de différentes espèces botaniques de génépis sur le massif. Pour lui, comme pour beaucoup, il n'y a qu'un seul génépi qui peut néanmoins présenter des spécificités dépendantes du territoire sur lequel il a poussé.

Contrairement aux Alpes pour qui l'espèce botanique a une incidence sur le goût de la plante, la présence de différentes espèces botaniques de génépis sur le massif ne sont pas prises en compte par les Pyrénéens dans leur approche du végétal. Ces génépis ne représentent pour les cueilleurs, qu'un seul végétal.

Pour les Pyrénéens il aura fallu passer outre la réalité botanique pour construire l'image d'une plante qui se différencie à travers le caractère propre de son terroir, les spécificités de son territoire.

S'implantant dans son terroir, les contours de ce génépi pyrénéen se dessinent d'autant plus lorsqu'on le compare aux génépis alpins :

*« Bah, euh, pourquoi pas? (les génépis alpins et pyrénéens sont de même qualité) Beh, après, pff, euh, je sais pas. Mais je pense que c'est pas tout à fait le même en fonction qu'on soit dans les Alpes du nord, autrichiennes, dans le Mercantour, quoi, c'est pas le même climat non plus. Peut être que celui d'ici (celui des Hautes-Pyrénées) il ressemble à celui du Mercantour! Je vois, j'associe un peu les mêmes... non, même pas! C'est même pas les mêmes montagnes, c'est même pas le même climat! (...) Ouais, après sur la qualité, je pense qu'il y a l'équivalent! Pourquoi pas! Faut pas être chauvin non plus! (rire) » Romain.*

Romain exprime bien cette correspondance entre le goût du génépi et la particularité de son milieu. Il est intéressant de noter qu'il reconnaît aux génépis pyrénéens et alpins les mêmes qualités, même si les arômes diffèrent avec le terroir. Mais ce discours est significatif d'autre chose. En effet, comme Guillaume le dit, les cueilleurs pyrénéens ont souvent bien conscience que « *c'est Artemisia génépi, qu'ils (les Alpins) ont. Le "vrai génépi" entre guillemets quoi! (...) Qu'on trouve pas chez nous.* »

« *Eux ont le génépi vrai, le glacialis, ici, c'est le mutelina, et tous les autres génépi qui sont utilisés!* » Jacques

Même pour les Pyrénéens qui ont des connaissances parfois faussées de la réalité botanique des génépis alpins et pyrénéens, ce sont toujours les Alpins qui "ont le vrai", le véritable génépi! De plus, la qualité de leur "vrai génépi" (*Artemisia genipi*) est reconnu et les autres génépis sont généralement perçus comme moins savoureux.

« *Les alpins affirment qu'on n'aurait pas le même génépi, dans les Pyrénées, en qualité, et je pense que c'est pas du chauvinisme de leur part parce qu'on aurait pas tout à fait la même plante non plus, pas la même variété de génépi. Dans les Alpes, il n'y a pas forcément le même que dans les Pyrénées, ça a peut-être une incidence sur le goût, je ne sais pas.* » Patrick

Pierre affirme que les Alpins qui l'ont formé présentaient le génépi pyrénéen comme un équivalent au génépi alpin. Pourtant, lorsque l'on contacte des Alpins chez eux, le génépi pyrénéen, s'il est connu, est souvent perçu comme moins aromatique; c'est de toute évidence "*pas le même génépi*", comme le souligne Patrick.

Pourtant, si les Pyrénéens admettent que leur génépi n'est pas le génépi "vrai" des Alpins, le génépi pyrénéen n'en est pas pour autant perçu comme moins qualitatif.

« *Y'en a pas (de différence entre les génépis alpins et pyrénéens)! Je pense ça vient... la différence elle viendra de ... de l'eau de vie que tu utilises et de la façon de le préparer... après tu peux pas dire si il y a une différence entre telle et telle espèce quoi!* » Guillaume

La plupart des discours recueillis attestent qu'au-delà de l'incidence d'une variable botanique, les éléments qui peuvent avant tout agir sur le goût de la liqueur (parce qu'à travers la qualité du végétal, c'est la qualité de la liqueur qui est recherchée) c'est le processus de fabrication et les produits rajoutés: l'alcool, le sucre, l'eau et le dosage. Comme le souligne Nicolas, « *dans la fabrication, d'une année sur l'autre ça change aussi! (...) on n'a pas un truc constant!* » et ce qui fait la qualité d'une liqueur ne s'arrête pas au nom botanique de la plante utilisée.

« *Dans les Alpes, y'a pas de différence, j'en ai goûté du bon et du moins bon! J'en ai goûté qui avait plus le goût d'alcool que de génépi! (...) Si ça n'a pas le même goût, c'est peut être à cause de la plante ou de l'état de floraison aussi.* » Pierre.

L'idée que la qualité de la liqueur est liée au savoir faire et à la préparation peut être mise en parallèle avec l'influence du terroir du génépi sur les qualités aromatiques de la plante. La première idée préfigure qu'un bon génépi est celui qui a poussé sur un bon terroir, et la seconde affirme qu'une bonne liqueur découle avant tout d'une bonne préparation.

Il semble bien que ces deux idées, communément admises, permettent surtout aux Pyrénéens de décentrer l'origine de la qualité du génépi de ses propres caractéristiques botaniques. Ainsi ils nuancent le fait que le "génépi vrai" des flores ou des Alpins, que le "véritable génépi" n'est pas pyrénéen et atténuent l'idée que le goût et la qualité de la liqueur de génépi originelle des Alpins, ne peut se retrouver sur leur massif. Ainsi, grâce à son terroir et à sa préparation, la liqueur de génépi

pyrénéenne peut tout à fait égaler celle des Alpes, tout dépend du travail du cueilleur, de sa connaissance des coins, de la plante, de sa recette, et finalement, de l'appréciation de chacun! Ces discours viennent alors contrebalancer ceux des Alpains qui mettent dans cette différenciation botanique un réel enjeu et posent dessus les bases d'un génépi alpin qui ne peut être que meilleur parce qu'il est le véritable!

*« Mais par rapport à celui des Alpes, on voit quand même une différence, il n'est pas jaune comme...il est plus clair. Les gens disent qu'au goût, c'est pareil, c'est différent! (rire) ... mais ça, les goûts et les couleurs, ça se discute! » Alain*

Alain se réfère ici au génépi, la liqueur et non la plante elle-même. Lorsqu'on se penche plus particulièrement sur les discours autour de la liqueur de génépi, nous remarquons que la boisson des Alpains est souvent pensée comme véritablement différente de celle que préparent les Pyrénéens. Nous le percevons en effet avec Pierre, plus haut, insistant sur le goût prononcé d'alcool de la liqueur alpine et Alain, ici, qui mentionne une couleur et un goût différent.

*« Dans les Alpes, ils le font avec de la gnôle, mais ils ont l'alambic, ici, on n'a pas d'alambic, alors on utilise l'alcool pour fruits. Je peux pas le boire celui des Alpes, il arrache la gueule! Parce que quand il le distille, ça fait cinquante-cinq, soixante degrés, c'est un tord-boyau! (...) C'était le génépi que faisait les copains dans les Alpes, du artisanal.(...) Moi, je peux pas le boire celui que font les copains! Ils étendent pas l'alcool, ils le laissent à soixante degrés, ils ne mettent pas d'eau. » Marcus.*

Effectivement, l'idée que les Alpains préparent leur liqueur avec un degré élevé d'alcool est particulièrement répandue chez nos cueilleurs, que ce soit par une méthode de distillation ou de macération.

*« J'avais fait un truc à quarante cinq degrés, genre comme dans les Alpes, j'avais essayé de la faire comme dans les Alpes!(...) Les Alpes, ils le font plus avec l'alcool fort, tandis que nous, dans les Pyrénées, je sais pas trop à combien ils le font, mais (dans son entreprise pyrénéenne qui confectionne des liqueurs de génépi) c'est à trente, hein! C'est plus sucré!(...) Là, j'avais essayé à quarante cinq et peu sucré. » Ronan, préparateur de liqueur et cueilleur pour l'entreprise artisanale pyrénéenne confectionnant des liqueurs de génépi ;*

Les Pyrénéens confectionnent plus souvent leur liqueur à trente, trente-cinq degrés, alors que dans les Alpes la moyenne semble être plus autour de quarante, quarante-cinq degrés d'alcool. Thierry, neveu de Marcus, témoigne de cette préférence pyrénéenne: *« Y'en a qui pense que quand on fait des liqueurs, plus c'est fort, mieux c'est! Mais moi, c'est plutôt l'inverse! »* Les Pyrénéens soulignent donc souvent le fort degré d'alcool des liqueurs alpines, qui pour eux, n'est pas un gage de qualité. Roger, par exemple raconte qu'un militaire à Barèges qui venait de Chamonix, lui a un jour servi de sa liqueur de génépi : *« Il était vert (...) comme la couleur de l'edelweiss (...) et il avait un goût d'alcool!(...) Le mien, il est pas vert et il est meilleur! »*

Roger n'est pas le seul à souligner la couleur de la liqueur de génépi des Alpes qui ne semble pas correspondre aux critères de qualité d'une bonne liqueur pyrénéenne. En effet, les liqueurs de nos cueilleurs sont jaunes, jaune-dorées ; beaucoup s'interrogent sur cette couleur verte de la liqueur alpine. Ici, Roger fait référence à de la liqueur artisanale alpine et évoque l'idée d'un colorant.

Il y a quarante ans, le chef de Pierre, ancien garde du Parc, lui avait précisé qu'il fallait mettre une goutte de sirop de menthe pour colorer la préparation, conseil qu'il a suivi au début mais qu'il a aujourd'hui abandonné: *« Ça faisait le liquide un peu vert, c'était pour la couleur! (...) Ça ne rajoutait pas le goût de menthe. »* (Berthe, épouse de Pierre)

Cet usage du sirop de menthe et cette volonté de rendre la liqueur verte semble bien avoir été transmise à quelques premiers initiés Pyrénéens, mais s'est perdue depuis. En effet, le rajout de colorant vert se retrouve essentiellement dans les discours des anciens qui se réfèrent souvent à une habitude alpine; les plus jeunes des cueilleurs recensés ne mentionnent aucunement cette couleur.

Les discours sur la couleur verte de la liqueur familiale alpine ne sont pas anodins. Il semble que, comme pour le degré d'alcool, cette distinction cristallise l'affirmation d'une différence avec le génépi des cueilleurs Alpains, les initiateurs. C'est bien le signe d'une appropriation de la liqueur de génépi qui, finalement, ne se fait plus entièrement sur le modèle des Alpes et s'affirme alors.

Lors de notre enquête, nous n'avons pas rencontré de liqueur en vente dans les Pyrénées présentant cette coloration. Pourtant, lorsqu'on se réfère aux produits issus des Alpes vendus sur internet, on retrouve cette couleur, parfois véritablement exagérée dans certaines liqueurs.

*« Ce qui est fort dommage dans les boutiques en France, de souvenirs, etc. ou de spiritueux, même, (dans) beaucoup de liqueurs (en vente) (...) ils vont mettre "substances végétales" quoi! Donc, il y a de tout sauf du génépi! Il y a des industriels qui ont réussi à synthétiser le goût du génépi! Donc, il y a de tout sauf du génépi quoi! (...) comme substances végétales, on va y mettre du jus de persil, quoi! Donc, pour donner une coloration, disons, à ce mélange, à ce produit qu'ils mettent en place pour rappeler, donc, vulgairement, la couleur de la liqueur du génépi ou du génépi une fois que cette couleur est en place, quoi! »* Laurent

Cette couleur verte rajoutée par les industriels est, selon Laurent, un code couleur permettant de présenter un produit à la clientèle, répondant à une certaine représentation commune de la liqueur de génépi mais qui ne correspond aux codes pyrénéens, plus artisanaux. Pour lui, la couleur verte est surtout le signe d'une absence de génépi dans le contenu et d'un produit qui trompe le consommateur. En revanche, il souligne que l'entreprise pyrénéenne qui lui achète son génépi ne suit pas cette démarche.

*« Alors, les fleurs, c'est là où le principe actif est le plus concentré, et, c'est ça qui va donner la coloration! (...) dans les Alpes (...) ils coupent tout quoi! Tout est broyé, tout est mis dans le... (produit) Donc, l'idéal, c'est quand même de séparer les deux, quoi! Parce que si tu mets du feuillage, la liqueur ou les produits (...) vont être un peu verdâtres (...) Alors, ici, (chez le fabriquant pyrénéen) (...) ils n'utilisent que les fleurs pour faire de la liqueur »* Laurent.

Évoquant la confection industrielle des liqueurs alpines, Laurent tient ici aussi un discours revendicateur et associe clairement la couleur verte à la fois à un produit de mauvaise qualité, et à un procédé commercial spécifiquement alpin.

Finalement, pour les familiers du génépi pyrénéen, une liqueur de génépi verte représente avant tout l'altérité ; celle qui n'est pas comme celle des Pyrénéens.

*« Il y a une belle couleur jaune. Vois la couleur qu'il prend, il a la couleur de la fleur! (...) et y'a rien de rajouté dedans! Il est naturel le jaune! »* Berthe, épouse de Pierre.

Elle est surtout désignée pour relever leur sentiment d'aberration face à des modes de préparation alpins ne mettant pas le végétal et sa couleur naturelle en avant.

*« Ils (les Alpains) sont malins parce qu'ils font pousser une plante à moyenne altitude et c'est pareil que le génépi! Et c'est ça qu'ils vendent »* Marcus

Les cueilleurs se représentent en effet la liqueur alpine vendue dans les commerces comme issue de génépi cultivé. Ce génépi, produit aux alentours de deux mille-cinq cents mètres est

habituellement perçu, par ces cueilleurs avertis, comme étant de moindre qualité que leur génépi sauvage d'altitude. Marcus, ici, ne reconnaît même pas à ce génépi cultivé, sa dénomination botanique de génépi.

*« Mais elle aura jamais le même parfum, et ... rien que le parfum c'est sûr! »* Nicolas.

En effet, comme le précise Patrick, *« les puristes disent que ça n'a pas le goût de celui qui n'est pas cultivé. C'est toujours l'éternelle histoire »*. Le génépi sauvage étant libre de pousser en haut de la montagne, où il est parfois, "inaccessible" à l'homme, il y puise aussi sa grandeur et son charisme. Le génépi cultivé, finalement, pour eux, est conditionné, nourrit par l'homme, il pousse et meurt entre des barrières dans le seul but de servir à l'homme.

*« Et dans les Alpes, il paraît qu'ils le cultivent! J'ai jamais vu comment c'était le... l'élevage, moi, je dirai, l'élevage de génépi! (rires) pour moi, c'est de l'élevage (rire) ! »* Alain

S'il n'a pas le même goût, c'est surtout qu'il a perdu sa liberté et son authenticité, il incarne une autre symbolique. La plante alpine domestiquée ne propose plus le même rapport au végétal que la plante sauvage.

*« Dans les Alpes, ils se font leur pub! (...) ils en ont fait un produit commercial! »* Roger.

Finalement, les Pyrénéens ont une vision du génépi alpin très influencé par sa dimension commerciale ; elle vient alors englober bien souvent l'ensemble des représentations qu'ils se font de leur génépi.

Faire référence au génépi alpin c'est souvent, pour ces Pyrénéens, évoquer ce génépi exploité par le commerce quitte à faire parfois un amalgame entre la liqueur maison des Alpes et la "liqueur des Alpes" vendue dans les commerces sous ce nom.

*« Je préfère celui des Pyrénées, honnêtement!(...) je parle de la liqueur, je te parle pas de l'odeur (de la plante) (...) Mais après, dans les Alpes, je connais pas le process' de fabrication (...) celles qui font, celles que j'ai goûtées, bon, hormis celle du gars, qui était artisanal, qui était pas trop mal, elle est un peu forte, mais, si tu veux, il la font, comme je te disais, à quarante, quarante-cinq.(...) Mais (...) la liqueur, on va dire, indus' (...) semi-industrielle, ou industrielle, je sais pas trop,(...) dans les Alpes, je pense que c'est du (génépi) sec (qu'ils utilisent pour leurs liqueurs), déjà,(...)du broyé, aussi, éventuellement (...) ou, même, du **génépi** qui n'a pas de goût, qu'ils cultivent. »* Ronan

Ronan, qui cueille à la fois du génépi sauvage et qui utilise du génépi cultivé dans la liqueur "artisanale" qu'il prépare pour le compte de Denis et son associé, critique ici surtout les méthodes commerciales alpines qui dénaturent le produit ; le génépi y a perdu toute sa saveur.

*« De toute façon, un process' de fabrication artisanal, c'est toujours plus respectueux de la plante, déjà. Nous, au niveau de la conservation de la plante, euh, moi, je le ramasse, le génépi, je sais qu'il est mit au congèl' le soir même quoi! Ça conserve tout ce qui est arôme et tout ça quoi! »* Ronan.

Mais finalement, à travers la critique de l'industrialisation alpine de la plante, c'est le côté "artisanal" de la liqueur pyrénéenne qui, même commercialisée, reste indépendante des méthodes de commercialisations alpines.

*« Ouais, tu sais, de la liqueur de génépi, je vois très bien, dans les Alpes, ils font ça très bien, hein! Des espèces de conditionnements fantaisies, on en fait un petit peu aussi (...),*

*mais là, c'est vraiment des bouteilles kitsch au possible, euh, le truc, il y a vingt centilitres dedans, tu mets... ouais, c'est marrant quand même!(...) Après, ils vendent du rêve aussi les Alpains! » Ronan.*

Pour ces cueilleurs pyrénéens, critiquer la qualité de ces produits commerciaux, c'est surtout relever l'ampleur du commerce alpin, l'industrialisation autour de cette plante qui utilise alors outrageusement l'image du génépi pour vendre.

Les Pyrénées ne présentent pas ce type de développement économique. Le génépi, sur les étals des magasins se fait discret ; il n'occupe pas une large place parmi les produits vendus et sa vente n'est pas particulièrement mise en avant par les gérants des commerces le proposant.

De plus, l'image même du génépi, fleur typique de haute-montagne n'est absolument pas exploitée pour vendre. Les cueilleurs ont alors conscience de cette différence et se construisent l'image d'un génépi pyrénéen qui n'est pas exploité.

*« Mais on en trouve dans le commerce, c'est du cultivé, et le commerce du sauvage des Pyrénées n'est pas souhaitable. » Patrick*

Effectivement, derrière ces discours dévalorisant du génépi industrialisé, il y a surtout la défense de l'exploitation de la plante pyrénéenne à un niveau familial et confidentiel, loin d'une dynamique commerciale.

*« On n'en trouve pas dans le commerce! (du génépi des Pyrénées) Ça, celui-là, il ne se vend pas! Et il ne se vendra pas non plus! Maintenant, le jour où je verrai du génépi des Pyrénées en vente, euh, alors là! » Alain*

Le rejet du côté industriel et commercial de la liqueur alpine renvoie à un génépi alpin, qui, tellement sollicité, à tel point transformé, n'est plus tout à fait lui même. Il devient alors un produit. Commercialisé, cultivé, on ne reconnaît même plus sa dénomination de génépi ; nous l'avons vu par exemple chez Marcus pour qui la plante alpine cultivée ne fait que ressembler au génépi, ou chez Laurent pour qui le génépi commercialisé peut être "*tout sauf du génépi*".

*« Mon côté chauvin te dira que non (les liqueurs des Alpes et des Pyrénées ne sont pas de même qualité) bien sûr! (rire) (...) Ouais, ouais, ...non, le **génépi** des Alpes, il reste dans les Alpes (rire) » Guillaume.*

Si l'on reconnaît bien aux Alpains leur tradition séculaire ou leur "vrai" génépi sauvage, dans les représentations de nos cueilleurs, la véritable liqueur est bien celle des Pyrénéens, celle qui reste entre cueilleurs, celle qui n'est pas vendue, pas exploitée. Mais finalement, si les cueilleurs condamnent ce génépi alpin domestiqué et exploité par l'homme, c'est avant tout parce qu'il n'est plus à la haute montagne et n'appartient plus à l'univers des montagnards, des cueilleurs, il est accessible à tous et en perd à la fois ses qualités et son essence.

On revendique donc en contrepartie une certaine authenticité de la liqueur des Pyrénéens, produit régional fait maison, et par extension, du génépi pyrénéen, qui est resté, à la fois indompté et confidentiel. Ainsi, à travers l'idée d'une liqueur qui n'a pas succombé à la commercialisation, on devine surtout la revendication d'une plante qui reste sauvage.

*« Dans les Pyrénées (...) il y a une certaine tension autour de la cueillette du génépi (...) on dit souvent qu'elle est plus dangereuse dans les Pyrénées que dans les Alpes, d'ailleurs (...) parce qu'il faut aller plus loin et les sols sont souvent très dégradés avec des cailloux, des pierres qui tombent! » Laurent*

L'image du génépi pyrénéen en retrait de toute commercialisation, réservé aux seuls cueilleurs, influence alors la perception entière de la plante. A travers la perception de son milieu naturel plus dangereux pour l'homme, le génépi pyrénéen adopte ici aussi l'image d'un végétal plus sauvage, plus difficile d'accès pour le novice que les génépis des Alpes. Ainsi, les discours alpins sur la dangerosité de cette cueillette (dangerosité qui participe à la renommée et au charisme du génépi), sont repris par les Pyrénéens, et même accentués. Ils s'attachent à montrer un lien exclusif entre les cueilleurs-montagnards des Pyrénées et le végétal pyrénéen.

La tradition du génépi, en passant les frontières alpines, s'est transformée avec ses nouveaux initiés. Un autre génépi est ainsi apparu depuis, un autre rapport à la plante, aussi. En se forgeant sur la base d'une tradition externe, la pratique a du adopter ses propres codes afin de s'en différencier, de prendre son indépendance vis à vis de ses initiateurs. Ainsi, si l'utilisation du génépi est restée cantonnée à la liqueur et que la plante a gardé son nom savoyard, c'est peut être pour mieux construire la personnalité d'un unique génépi pyrénéen. D'ailleurs, ne percevoir, chez les espèces de génépis, qu'une seule « espèce » a certainement permis aux Pyrénéens d'individualiser la plante, qui devient alors leur génépi. La plante devient aussi plus familière. Unique, il est aussi plus aisé de l'investir de représentations singulières, affranchies des codes alpins ou construites, souvent en opposition à ces derniers.

*« J'ai ma belle fille qui a travaillé dans les Alpes, elle m'a offert une bouteille de génépi, je ne l'ai pas encore goûté! C'est vrai que je la garde celle-là, c'est un souvenir... (rires) (...) je sais pas, c'est peut être un peu de chauvinisme! (rire) » Alain*

## **B. Le génépi pyrénéen, le berger et l'isard : l'inscription dans le territoire montagnard des Pyrénées**

Si le génépi alpin commercial semble perdre de son lien intrinsèque à la haute-montagne et à l'univers des montagnards, qu'en est-il des arguments commerciaux concernant le génépi pyrénéen ? La revendication qui pouvait avoir lieu chez les cueilleurs s'estompe et on découvre un génépi pyrénéen qui n'est pas vendu pour ce qu'il est.

En effet, le génépi vendu par l'entreprise de Denis n'est pas présenté à travers le marketing de "la plante des sommets", la plante de haute montagne, ce qui valoriserait le génépi sauvage pyrénéen. De plus, même si ses génépis pyrénéens, sauvages et cultivés, ne recouvrent pas la totalité de la matière première des produits proposés, leur origine locale n'est ni mentionnée, ni valorisée. L'entreprise préfère insister sur la mention "*fabriqué artisanalement dans les Pyrénées*". Nous voyons ici qu'elle propose ainsi aux consommateurs une alternative à la liqueur industrielle alpine, mais n'attire pas l'attention sur l'origine locale de la matière première. De plus, ces liqueurs de génépi sont vendues dans des boutiques de spécialités régionales et il est étonnant que l'aspect local du génépi ne soit pas plus mis en avant.

*« Après, ça peut être un concept commercial à la con aussi! Faire du génépi, vendre le génépi du Pic-du-Midi, quoi! Bientôt, on va déménager, (...) on a une nouvelle boutique, enfin, ça va être... on a un nouvel espace de production!(...) Là, tu vends ça à cet endroit là, tu vends ta liqueur de génépi du Pic-du-Midi, mais, les touristes, là, ils sont contents! Parce qu'ils ramènent ça! C'est (...) parler aussi de la vallée! » Ronan.*

Le génépi du Pic-du-Midi, sur les étals des magasins, prendrait alors un véritable air de

produit typique local. Pourtant ce n'est pas le choix que Denis et son associé ont fait. En effet, cette démarche occasionnerait une cueillette plus conséquente sur le Pic du Midi afin d'utiliser essentiellement du génépi sauvage, en lieu et place de génépis mélangés (cultivé/sauvage).

*« C'est une ressource naturelle qui est pour tout le monde... alors, c'est compliqué, parce que ce qui pousse, ça appartient toujours à quelqu'un!(...) Le génépi, qui pousse quelque part, il appartient à la commune où est le terrain! Et là, la commune, c'est très compliqué, quoi, parce que là, si vous en ramassez quarante brins pour vous et vous faites votre génépi et tout va bien! Mais si vous en faites une activité économique, la commune où vous ramassez le génépi est en droit de vous dire: "Attendez, vous ramassez le génépi chez nous, vous me le payez, vous l'achetez!" (...) La cueillette sauvage est normalement réglementée, (...) (il faut) payer le droit à la cueillette! » Denis*

Une cueillette plus conséquente est aussi plus coûteuse, et si le génépi sauvage se vend aux alentours de cent-quarante euros le kilo, Il faut de plus ajouter l'argent reversé à la commune pour le droit de prélèvement ainsi que l'investissement sur la promotion. Le génépi cultivé est moins cher au kilo et ne nécessite pas de frais supplémentaires.

Ceci étant, le génépi de Laurent cultivé en Pyrénées, même s'il recouvre un pourcentage variable dans les produits de Denis, n'est pas non plus valorisé ; le "génépi de Pyrénées", d'altitude ou non, sauvage ou cultivé, n'est donc mis en avant dans le processus marketing de cette entreprise pyrénéenne. Cependant, par quelques références à la liqueur maison, comme la couleur jaune, le brin de génépi, la bouteille ou encore la mention "*fabriqué traditionnellement dans les Pyrénées*", on cherche bien à évoquer ici la liqueur faite par des montagnards. Denis propose donc un produit à la fois local par sa fabrication et se réclamant d'un savoir faire populaire sans pour autant investir l'image du génépi pyrénéen sauvage, la plante de haute-montagne.

D'autre part, certaines bouteilles de liqueur non locale, issues du commerce, présentent parfois des étiquettes représentant une image de la ville pyrénéenne où est vendue le produit. Ainsi, sans mentionner clairement une origine pyrénéenne du produit (l'origine alpine de leur génépi n'est pas spécifiée), l'acheteur est sans doute orienté vers cette idée.

Ainsi, si l'étiquette et la couleur permettent d'inscrire visuellement le produit dans la région, c'est surtout pour se référer, à un produit "populaire", "artisanal". C'est bien l'image d'une liqueur faite-maison qui est recherchée; on suggère éventuellement qu'elle est fabriquée par quelques Pyrénéens de la ville, mais on ne se réfère aucunement à un végétal pyrénéen; son image n'étant même pas montrée sur les bouteilles. A travers l'étiquette représentant la ville pyrénéenne, c'est bien l'image du milieu montagnard qui est vendue et c'est comme "*la boisson du montagnard*" que la liqueur prend place dans le marché pyrénéen.

Les cartes postales présentant la flore pyrénéenne ne font pas figurer le génépi aux côtés de l'edelweiss, des gentianes ou des lis. La seule représentation du génépi que l'on peut croiser sur le massif c'est à travers sa liqueur. De même l'absence des espèces pyrénéennes de génépis à l'exposition permanente sur la faune et la flore de la Maison de la vallée de Luz-Gavarnie, est sans doute due au fait que ces plantes soient, dans les représentations, d'avantage inscrites dans la tradition alpine que dans la montagne pyrénéenne.

Ainsi, le génépi n'étant pas assimilé au sol pyrénéen dans les représentations communes que l'on a de la flore pyrénéenne, la plante pyrénéenne n'a pu devenir une référence valorisée sur le massif, et l'image du génépi des Pyrénées n'a pu être investie telle quelle par le commerce.

Finalement, si le marché pyrénéen a adopté le génépi, ce n'est certainement pas en se référant à sa présence sur les hautes-montagnes pyrénéennes. C'est bien le lien entre le génépi et l'univers montagnard qui permet au génépi d'être proposé dans le rayon des produits et spécialités

régionales.

Nous percevons donc que la tradition alpine est donc encore très présente dans les références et le génépi du massif semble avoir bien des difficultés à s'inscrire comme pleinement pyrénéen.

*« Peut-être que quelques montagnards (dans les Pyrénées) le faisaient (le génépi en tisane) mais l'engouement pour le génépi (dans les Pyrénées) c'est (...) pour la liqueur ; alors que pour les Alpes, il existait déjà des traditions où les gens l'utilisaient déjà en tisane. »*  
Patrick

Nous pouvons remarquer que la référence à la tisane de génépi est utilisée pour marquer l'ancestralité de la pratique des Alpains et leur rôle certain dans l'initiation des Pyrénéens. La tisane témoigne donc, ici, d'une inscription de l'usage du génépi dans les anciennes traditions savoyardes.

Cependant, Patrick utilise aussi la référence à cette tisane pour signaler la potentialité de sa pratique au sein des Pyrénées par "*quelques montagnards*"; de plus, il fait bien référence à un temps révolu, à une ancienne pratique.

Cette association d'idées entre utilisation en tisane du génépi et ancien usage est relativement commune chez nos cueilleurs, qui, ne l'utilisant souvent qu'en liqueur, vont alors régulièrement projeter sur leurs ancêtres pyrénéens cette pratique.

*« Pour les tisanes c'est assez fort quand même (la tisane de génépi) (...) c'est comme les armoises ou les absinthes, et comme c'est une plante rare... ça coûte cher en même temps. Mais si c'est des paysans comme ça, ils peuvent se faire la tisane ouais, même s'ils préféreraient l'alcool, les bergers. (...) Les bergers, ils se faisaient ça parce que quand ils vivaient en montagne là, ça leur tenait chaud en même temps, ça leur faisait (...) un petit remontant. »* Mathieu

*« Les bergers, eux, dans le temps, se remontaient au génépi, en infusion, ou en liqueur sur un sucre. »* Roger.

L'usage en tisane est toujours associé à un usage en liqueur chez ces bergers mais l'on voit que la référence à cette tisane n'est qu'un prétexte pour y associer celui de la liqueur et les lier à la figure du berger.

Finalement, dans les représentations des Pyrénéens, le berger est peut être le plus montagnard d'entre eux, il est celui qui arpente le plus les montagnes, celui qui est peut être le plus à même de connaître une plus grande quantité de territoire, notamment en haute montagne, milieu du génépi. Dans les perceptions, il est aussi celui qui connaît la flore de son environnement et sait l'utiliser.

Les bergers représentent, pour nos cueilleurs, les seuls Pyrénéens ayant pu avoir accès à ce petit trésor avant l'initiation des Alpains ; ayant développé eux-mêmes cet usage par leur contact quotidien à la haute-montagne et à sa flore, ils ont, dans les représentations, découvert l'utilité de la plante par leur observation et leur connaissance profonde de leur montagne et utilisent le génépi pour ses bienfaits (chose qu'on ne retrouve pas dans les pratiques des cueilleurs). Finalement, le berger est pensé comme étant le seul à avoir une pratique médicinale de la plante, qui est alors considérée comme une pratique presque "instinctive" du montagnard.

*« C'était mon beau-père qui connaissait le génépi (...) c'est lui (...) qui m'a fait découvrir les endroits où il y avait des edelweiss aussi! Le gens ne connaissent pas à moins de tomber dessus, mais là, il m'a fait connaître un tapis, un tapis d'edelweiss aussi ! C'était super!*

*Parce qu'il connaissait aussi la montagne comme sa poche! Voilà!(...) Ah oui, lui, il était Pyrénéen, il avait travaillé pas mal dans le coin (...) il faisait tous les pics, on lui parlait d'une montagne, "ça c'est le..." hop, de suite, il savait le nom, il avait toujours une anecdote sur l'endroit où il était! (...) (Le génépi), personne ne lui a indiqué! (...) il a appris tout seul! » Alain*

Si le beau-père d'Alain n'était pas berger, il est ici considéré comme un grand connaisseur de sa montagne ; de plus il est intéressant de noter qu' il utilisait aussi la plante en tisane.

Dans les perceptions des cueilleurs, nous voyons que si un Pyrénéen doit avoir découvert le génépi, il sera avant tout un montagnard, un "vrai Pyrénéen", qui est né, a travaillé et s'est passionné pour ses montagnes, un homme qui connaît la montagne parce qu'il y vit quotidiennement.

Cette image du berger et du montagnard en lien direct avec le territoire du génépi et en connexion avec sa flore et sa faune a finalement permis aux Pyrénéens de projeter une certaine histoire du génépi sur leur massif. Elle a permis d'intégrer le végétal, d'une manière symbolique, à l'univers de leurs ancêtres, et par là même, de l'assimiler à une pratique régionale, pyrénéenne, de l'ancrer dans l'univers des montagnards pyrénéens..

Pour autant, si, dans certains discours, l'usage du génépi en tisane peut potentiellement s'inscrire à la fois dans les pratiques ancestrales alpines et pyrénéennes, ce n'est pas pour se défaire de l'influence des Alpes. En effet, il semble que ce soit pour mieux reconnaître au monde du génépi, sa familiarité avec l'univers des montagnards, des bergers, de ceux qui vivent sur son territoire.

Finalement, penser l'ancestralité de la pratique par son usage en tisane chez les savoyards d'antan permet surtout aux Pyrénéens de projeter l'univers du génépi dans la vie quotidienne des montagnards et non pas des uniques Savoyards. Les cueilleurs construisent ainsi l'image d'une plante, qui, par son territoire commun avec le berger, va pouvoir s'inscrire dans le paysage du montagnard pyrénéen.

*« Ah non, non! J'y allais pas exprès (cueillir le génépi) ! J'y allais, en ramassant les bêtes, souvent, bon, bah, j'en trouvais, quelques brins par-ci par-là » Paul, berger.*

Grâce à l'image du berger représentant la haute montagne, la pratique populaire franchit les frontières alpines et s'inscrit autant dans l'histoire pyrénéenne. C'est par la référence à la tradition montagnarde alpine et aux bergers que les Pyrénéens ont ici investi culturellement et historiquement le territoire pyrénéen du génépi ; l'image du berger a permis aux Pyrénéens de faire vivre la tradition du génépi sur leurs terres.

*« L'isard, les moutons, qui sont à ces altitudes vont les brouter, ils vont pas forcément les arracher. » Laurent*

A côté du berger et des moutons, l'isard est aussi présent sur le territoire du génépi. En effet, il est souvent aperçu par les cueilleurs et ces derniers ne manquent pas d'en faire mention lors des entretiens ; les discours sont en effet nombreux quant à la présence de cet animal dans le milieu du génépi.

*« On allait chercher le génépi, on partait la journée, on se baladait, euh, on voyait de tout, on voyait les marmottes, on voyait les isards, on voyait les vautours! » Alain*

L'isard est l'unique gros mammifère sauvage repérable sur le territoire de la plante et le plus souvent observé. Finalement, même si les brouteurs familiers viennent manger ce génépi, dans les discours la place faite à l'isard est sans commune mesure comparée à celle donnée aux moutons et aux brebis. Dans les représentations des cueilleurs, l'isard et le génépi sont donc habituellement

associés.

*« Souvent, le génépi est mangé par les isards, avant même qu'il est eu le temps de fleurir. (...) Quand il en reste dans les endroits, il y a les isards qui en sont friands. » Alain*

*« Les isards sont friands du génépi (...) ils deviennent fous, ça les saoule, ça les excite! (...) c'est peut être à cause des propriétés médicinales du génépi. » Roger*

L'isard est ici présenté comme un animal qui connaît bien le végétal et qui le reconnaît et l'utilise pour ses effets particuliers ; c'est un familier du génépi qui recherche la plante pour elle-même. Le lien entre le végétal et l'animal sauvage est donc particulier et si on humanise volontiers cette relation, c'est pour mieux penser leur relation comme intime et spéciale.

En outre, l'isard ne reste pas en haute-montagne; en descendant de son territoire sauvage et en se rapprochant du monde des hommes, il se tient à la vue de l'ensemble des Pyrénéens qui le croisent couramment lors de leurs sorties familiales en montagne. Il est un familier des Pyrénéens.

Nous pouvons noter ici qu'une partie significative des cueilleurs, plus particulièrement des anciens, allaient aussi à la chasse à l'isard. Marcus a d'ailleurs été initié par son père au génépi lors de cette chasse.

*« C'était comme ça. Des fois, on le laissait (le génépi), surtout quand on arrive aux isards. Alors d'abord les isards, et après le génépi, le génépi, il bouge pas, lui! » Marcus*

Leurs présences sur le même territoire ont donc permis la rencontre de pratiques populaires.

*« (La préparation du génépi) c'est comme l'isard, l'homme le tuait, le découpait et la femme le préparait. (...) Avant c'était comme ça, les femmes à la maison, elles cuisinaient faisaient les liqueurs, les conserves, et les hommes dehors, au jardin, à la chasse et ils ramassaient les plantes. » Marcus*

L'isard est un familier de l'univers du montagnard, un animal avec lequel des liens étroits se sont créés. De plus, pour les anciens, il est certain que la chasse à l'isard, s'effectuant sur le même territoire que celui du génépi, a certainement aidé à l'inscription de la pratique de cueillette dans un ensemble de pratiques familiales typiquement montagnardes.

Finalement, le génépi est autant lié à l'isard que ce dernier aux Pyrénéens pour qui il représente l'image de la montagne pyrénéenne. Ainsi, associé à l'isard, le génépi en est d'avantage pyrénéen et plus familier. L'isard, animal emblématique et endémique des Pyrénées, marque l'inscription du génépi dans la montagne spécifiquement pyrénéenne.

L'appropriation du génépi par les Pyrénéens, la revendication d'une spécificité de leur génépi, l'intégration symbolique du végétal dans les anciens usages des bergers, et enfin, l'inscription de la plante dans son territoire pyrénéen, ne l'ont pas pour autant mené sur le devant de la scène locale commerciale. Notons que la présence d'*Artemisia umbelliformis* sous-espèce *Gabriela*, génépi endémique aux Pyrénées, n'est connu d'aucun cueilleur en dehors de Laurent qui l'expose dans son jardin botanique. Finalement, c'est uniquement à l'intérieur du cercle des cueilleurs que la plante fait sens dans son territoire pyrénéen, et ce, à travers l'image de l'isard et du berger, les seuls arpentant quotidiennement le territoire du génépi.

## C. Le territoire du génépi et ses limites

La haute montagne, terrain relativement hostile, n'est pas pour autant une terre étrangère à l'homme qui y mène des activités. Ici, le berger est à sa place avec ses bêtes sur ces terres. Le territoire de la plante, en croisant celui du berger montre avant tout que le végétal se trouve sur le terrain des montagnards.

Nous notons aussi la présence de l'isard, stipulée en parallèle à celle du mouton ; le territoire du génépi n'est pas seulement investi par le berger ; les animaux sauvages sont aussi sur leurs terres. Ici, les deux brouteurs sont considérés comme "respectueux" de la plante, à leur place dans un territoire bien équilibré entre le domestiqué et le sauvage.

*« On a eu... on a vu une parcelle bouffée par les isards, par exemple!(...)C'était très tôt dans la saison, les brebis n'était pas encore montées, les seuls animaux qu'on pouvait imaginer être là, c'était des brouteurs montagnards, il reste que les isards!(...)ça, ils avaient dû trouver ce truc là, y'avait peut être pas grand chose à manger à ce moment là, (...) mais ils sont pas connus pour apprécier ça particulièrement, donc, euh, c'est possible et plausible, et c'est aussi possible qu'ils se soient rabattus là-dessus, parce qu'il y avait rien d'autre à bouffer à ce moment là! Tout simplement! » Denis*

Pour Denis, ce ne sont pas les brebis qui ont ici déraciné les pieds de génépis mais bien les isards, les animaux sauvages. Alors que l'animal du berger ne vient pas dégrader la plante en se nourrissant, l'isard, lui, va jusqu'à éliminer une population entière de génépi de son milieu. Mais finalement, si ces isards ont détruit ici ce génépi, c'est avant tout pour palier un manque de nourriture.

*«Il pousse carrément sur les rochers...là, c'est pratiquement inaccessible, mise à part pour les isards, évidemment! (rires) (...) Un jour, on va peut être voir les fleurs, bon, elles vont être toutes petites, et, euh... on va y revenir une semaine après, elles auront grandi mais les isards seront passés par là aussi! (rire).» Alain.*

L'isard consommateur de génépi devient un concurrent du cueilleur. Il est aussi intéressant de remarquer, dans le discours d'Alain notamment, que l'isard prélève le génépi aussi là où l'homme ne peut accéder, sur les falaises et les endroits dangereux.

*« Il y a un endroit où le génépi pousse, même les bergers n'y vont pas! Y'a des années où il doit voir personne! (...) c'est pas un itinéraire de montagnards, ça reste un truc sauvage. » Pierre*

Comme le souligne Pierre, l'isard ne représente pas les mêmes montagnes que l'animal du berger. Et puis, il est surtout le seul animal qui peut toujours atteindre le génépi. Il représente l'animal sauvage, pour qui les Pyrénées, des vallées jusqu'aux sommets les plus pentus, représentent l'ensemble de son territoire. Il est celui qui peut s'aventurer au delà des limites humaines et peut ainsi accompagner la présence du génépi partout.

*« Ils sont souvent ensemble, pour moi, l'isard est comme la sentinelle du génépi. » Guillaume.*

L'homme ne peut qu'observer d'en bas cet isard pour qui le territoire du génépi est entièrement le sien. Finalement, si le territoire du végétal est aussi celui des montagnards, ils ne font que se croiser. Si l'isard et le mouton se retrouvent sur le territoire du génépi, ils n'y occupent pas le même espace, ils ne représentent pas la même montagne pyrénéenne non plus. C'est bien l'isard

qu'on imagine planté sur le sommet d'un pic pyrénéen accompagné de quelques brins de génépi et non le mouton ou la brebis. Il est le symbole d'une montagne imprenable par l'homme, d'une montagne encore sauvage, inaccessible.

Ainsi, le brouteur domestiqué et le brouteur sauvage se partagent donc à la fois le génépi et son territoire et montre aux Pyrénéens une plante entre deux mondes; le génépi pousse ainsi entre le domestiqué et le sauvage, entre le monde familier des montagnards et les terres inaccessibles des falaises pyrénéennes. Il semble que la référence à ces deux animaux représente deux facettes du territoire du génépi.

*« Mais dès qu'on passe dans le territoire du génépi, on est tranquille! (...) Et là, t'es pénard, en tout cas, pour le ramasser, il y a pas beaucoup de monde! »* Nicolas

Le "territoire du génépi" est ainsi parfois nommé par les cueilleurs qui identifient au végétal tout un territoire, un milieu particulier. Ici, Nicolas met en avant une certaine tranquillité du milieu, éloigné des sentiers connus ; cet éloignement du monde des hommes semble donc être une particularité des endroits où l'on peut cueillir le génépi. Le terme de "territoire" semble donc englober l'idée d'un grand ensemble et ne s'arrête pas à la station de cueillette.

*« Cette plante vit en haute altitude, dans un milieu très particulier, voilà, à la limite des éboulis, et des pelouses discontinues (...) au niveau des pelouses discontinues, et de la rocailles, des éboulis. »* Laurent.

Laurent nous décrit le milieu de vie du génépi et il est vrai qu'il est tentant de le raccrocher à cette notion de territoire ; il en serait l'habitat du génépi, le lieu où le végétal peut potentiellement se trouver.

Lors de la cueillette de génépi avec Alain et Guillaume, il apparaît nettement que l'entrée dans le territoire du génépi ne débute pas avec les premiers pas de la marche d'approche. Pour autant, s'il ne se termine pas avec le dernier brin de génépi accessible au cueilleur, il ne semble pas non plus débiter par le premier pied de génépi croisé.

Par exemple, lors de la cueillette nous percevons bien que ce territoire semble débiter, pour Alain, au moment de franchir un névé - "ah! Le voilà mon névé!" - celui qui, au détour d'un sentier plus emprunté, lui indique le véritable chemin de la cueillette et les premiers signes de l'état de floraison du génépi.

Grâce au névé Alain peut visualiser la population de génépi en question ; il reçoit des informations décisives la concernant. Ce repère, cette porte du territoire est donc aussi le premier contact tissé avec la plante, à distance, grâce au langage de la montagne. Ce territoire semble donc débiter lorsque le cueilleur voit à travers la montagne environnante l'image du génépi, lorsque ce qu'il y perçoit le raccroche au végétal. Il est la matérialisation du passage entre le territoire de haute montagne, banale, et le territoire du génépi, celui où le végétal règne, où l'attention lui est réservée. La frontière de ce territoire est donc tout à fait repérable dans l'espace et provoque chez le cueilleur une approche différente du milieu.

Il débute aussi lorsque s'ouvre au regard du randonneur une montagne plus grise, une vision moins accueillante de la montagne, plus dangereuse. Sur le terrain, ce névé représente le moment où le cueilleur bascule entre une montagne arpentée par bon nombre de randonneurs à celle réservée aux pratiquants de la haute montagne.

La porte du territoire du génépi est sans aucun doute la frontière entre la moyenne montagne et la haute-montagne, entre la montagne des cueilleurs et celles des autres montagnards.

Une fois cette porte passée, il y a encore les éboulis à traverser, quelques isards et vautours à observer, une jolie vue plongeante sur le bord d'une crête à apprécier, puis, en remontant encore, il reste les brins de génépi à repérer, avant de rencontrer physiquement la plante et la cueillir. Sur le terrain, un paysage plus minéral se dessine, où les tapis de fleurs laissent place petit à petit aux "cailloux et aux pelouses rases".

« Ça pousse dans les pelouses rases, les éboulis. » Nicolas

Pour Roger, les "jolis endroits plein de fleurs " ne sont pas propices à la présence du génépi, c'est plutôt sur les endroits "pas très jolis à voir " qu'il pousse. Il est vrai que le passage est flagrant entre les paysages de la marche d'approche, peuplés d'animaux et de fleurs sauvages et le milieu du génépi, ses cailloux, ses éboulis; ce basculement représente bien une frontière. Elle ne se confond pas avec l'entrée du territoire du génépi car la présence de tapis de fleurs, par exemple est encore repérable de l'autre côté.

« Il pousse sur sol calcaire entre les cailloux et sur des endroits avec un peu d'herbe. (...) Ça pousse presque sans terre!" Romain

Cette barrière, tout aussi visuelle, entre le vert des pelouses et le gris des roches, entre cailloux et pelouses, où le minéral a fini par définitivement l'emporter, c'est l'entrée dans le milieu du génépi. Ce milieu, c'est celui où la plante pousse potentiellement, celui qui amène le cueilleur à se pencher vers le sol et à chercher. Comme le dit joliment Roger, c'est le moment d'attention du cueilleur où le vent se charge de "faire danser les brins" et de détacher, du décor, les fleurs jaunes argentées du génépi.

A travers ces éboulis, ces roches friables et ces pentes parfois acerbées, c'est cette autre frontière qui scelle le territoire, qui permet de séparer définitivement les pratiquants de la montagne des randonneurs, qui rend aussi la relation plus intime entre le territoire du génépi et le montagnard, entre le cueilleur, la plante et cette montagne.

Le dernier brin de génépi visible par le cueilleur ne sera jamais perçu comme le dernier de la station cueillie. Il restera toujours quelques brins cachés, inaccessibles, où seul l'isard peut les trouver. Le territoire du génépi est donc un vaste territoire dont les limites ne sont pas toutes visibles. En effet, si l'on repère son entrée, on n'en perçoit pas toujours les contours. Il reste libre de s'étendre, au delà du regard de l'homme, sur l'ensemble de la potentialité de son milieu.

Finalement, une des limites de ce territoire est sans doute symbolisée par l'image de l'isard broutant le génépi inaccessible à l'homme ; il s'étend à travers la montagne et les sommets et n'est ni restreint par la présence de génépi lui-même, ni par la présence des cueilleurs, mais est circonscrit par l'isard, la "sentinelle du génépi", comme le dit Guillaume.

Avec l'isard, le territoire du génépi, dans les représentations des cueilleurs, dépasse donc les limites de sa présence visible pour s'inscrire dans un ensemble plus vaste, un territoire au croisement de celui de la plante et de la haute-montagne sauvage: les sommets pyrénéens.

« On venait juste de voir deux lagopèdes s'envoler à la fin de la voie et juste après, il y avait du génépi (sourire)(...) ils habitent dans le même milieu que le génépi! (...) Il y a plus grand chose qui habite avec le génépi, en fait! (...) c'est du sable, de la pierre, donc ce lagopède (...) après tout ce qui a au dessus, c'est les vautours et les gypaètes, (...) le tichodrome (...) mais ils habitent pas là non plus!» Nicolas

L'isard, s'il est l'animal le plus visible n'est pas le seul voisin du génépi. En effet, vivant avec et au dessus du génépi, les gypaètes, les vautours et les lagopèdes semblent appartenir aussi à son

territoire. L'isard étant le seul animal sauvage terrestre du milieu à avoir attiré l'attention, les oiseaux, eux sont nombreux et ont été remarqués par les cueilleurs qui, parfois même, les recherchent particulièrement.

*« Quand j'allais chercher le génépi, je cherchais aussi le lagopède (...) il vit dans le même milieu que le génépi. » Pierre*

Ces oiseaux sont considérés comme reliés au milieu du génépi sans en faire pour autant partie intégrante. Chez Nicolas, par exemple, le lagopède est le seul à habiter réellement le milieu, car il y niche. Le vautour, qui n'est observable qu'en vol, n'est pas intégré au milieu de vie du génépi. Tous ces oiseaux semblent bien rattachés, si ce n'est à son milieu, finalement, à son territoire. En effet, en étant aperçus depuis ce dernier, ils y sont associés et accompagnent la présence du génépi.

Les oiseaux sont ainsi les témoins d'un végétal poussant sur la cime des montagnes, entre les isards et le ciel et il semble bien que ce dernier en soit une de ses limites ; les oiseaux font du territoire du génépi un espace ne se limitant pas à la terre ferme, mais reliant la terre et le ciel pour former un tout, un environnement se développant au loin, à l'horizon, mais aussi au dessus des têtes des cueilleurs.

Le territoire du génépi, finalement englobe tout cela, il n'est pas défini par la seule présence de la plante ; il commence avant que cette dernière n'ait toutes les conditions réunies pour pousser et se termine au delà de sa présence. Il définit ce basculement vers la montagne du génépi, la montagne du cueilleur, celle de la faune et de la flore, non pas, spécifiques au milieu du génépi, mais typiques de sa cueillette.

*« On peut dire que c'est dans des endroits pas très accessibles quoi! (où pousse le génépi) puisqu'à chaque fois, je te dis, c'est un sommet, où ... tu vois quasiment que des grimpeurs, dans les faces même, des sommets! Donc là, si tu grimpes pas, tu le vois pas! (sourire) (...) c'est l'accès qui n'est pas évident! » Guillaume*

Le génépi n'est pas toujours une plante accessible et ce n'est pas un hasard si la plupart des cueilleurs rencontrés sont pour beaucoup des alpinistes chevronnés et des grimpeurs. Les discours sur la dangerosité de sa cueillette sont déjà mythiques dans les Alpes et les cueilleurs Pyrénéens emboîtent le pas :

*« C'est souvent de la roche un peu euh... merdique, schiste et tout ça, qui tiennent pas! Donc, le risque, c'est de faire tomber des caillasses! Euh, même de tomber... en s'accrochant à un caillou, de glisser, hein! Moi, l'année dernière, en ramassant du **génépi**, (...) j'ai fait partir une pierre de un mètre de diamètre!(...) Voilà, qui a failli me tomber sur les jambes, j'ai dû sauter! (...) c'est quand même un peu dangereux quoi! (...) ça m'est arrivé (...) de me retrouver dans une position où tu vois, où tu sais plus comment faire pour t'en sortir! T'es (rire) là, t'as la jambe là, t'es comme ça, si tu bouges ta main droite, (rire) euh, t'es là, à chercher une prise, comme en escalade, au final, quoi!(...) Sauf, que là, les prises, elles tiennent pas! (...) Ouais, moi, je vais gaffe à toutes les prises! » Ronan*

Les cueilleurs pyrénéens ont eux aussi la perception d'une cueillette dangereuse. Ici, ce sont les roches friables qui sont relevées pour leur dangerosité ; mais c'est finalement toute la spécificité du milieu du génépi qui est, en fait, un territoire dangereux : ses roches friables, l'altitude, sa présence sur les falaises et les pentes rocheuses, c'est un "milieu hostile" selon Ronan.

Si le territoire du génépi peut être source de multiples dangers dans les discours des cueilleurs, c'est pour mieux spécifier la particularité d'une cueillette qui doit prendre en compte la haute montagne.

*« C'est presque de l'escalade là! Nous on passe parce qu'on a l'habitude! »* Marcus.

Comme le disait Guillaume, ce n'est pas tant la cueillette qui est dangereuse que l'accès au milieu du génépi qui est difficile et qui rend sa cueillette sélective. On le voit bien dans les réflexions des cueilleurs, aller au génépi, c'est avoir les capacités de dépasser les limites de la moyenne montagne, de se mouvoir en haute montagne afin de rejoindre la plante sur son territoire.

*« Je peux te dire que les gens quand ils me voient remonter (sourire), parce que il y a pas mal de tourisme (...) quand ils me voient remonter (rire franc) des couloirs avec le casque, le baudrier, des fois, ça dépend, quoi, à l'arrache, avec ma poche de génépi, là, ça fait bizarre quoi! (...) Enfin, je leur dis: "N'y allez pas, quoi! enfin, vous voulez peut être en ramener deux brins, mais faut pas y aller, quoi!" (...) Oui, voilà, mais y'a... y'a vraiment peu de gens qui peuvent se dire: "je ramasse du génépi".»* Ronan.

Ici Ronan exprime l'idée qu'il faut appartenir à un certain cercle d'avertis pour accéder au génépi.

*« Une fois, là, j'ai ramené un pote! Et après il s'est cassé la gueule! Alors que lui, c'était quand même un monta, enfin, il pensait être montagnard! Parce qu'il habite dans les Pyrénées, mais... bah il s'est retrouvé dans des endroits, où t'es pas très très bien non plus quoi! »* Ronan

C'est l'appartenance ou l'affiliation au territoire de la haute montagne et/ou aux pratiquants de la haute montagne qui filtre les cueilleurs.

*« Franchement ils (des touristes) m'ont vu descendre (...) dans le couloir, mais un truc, euh, j'ai pu le descendre, j'ai osé le descendre que après deux ans (...) de ramassage de génépi! (...) Quand ils m'ont vu remonter par une petite crête euh, totalement craignosse (sourire), je suis arrivé devant eux et ils m'ont demandé ce que je foutais là!:"Bah, je ramasse du génépi quoi!" »* Ronan.

Finalement, les discours sur les dangers de la cueillette contribuent surtout à forger l'image d'un territoire qui n'est pas ouvert à tous, accessible seulement aux montagnards, aux pratiquants habituels de la haute montagne. Ces derniers paraissent alors les seuls légitimes à profiter de ce trésor de la montagne ; ils sont ceux qui la côtoient, ceux qui habitent ce territoire, ceux qui le font vivre. Nous voyons se dessiner les contours d'une pratique qui ne s'adresse spécifiquement qu'à un cercle restreint d'initiés.

Il y a deux sortes de discours sur les dangers inhérents à la cueillette du génépi, tous étant propres à la haute montagne. Il y a tout d'abord l'accès difficile à ce territoire. Mais il y a aussi, pour le cueilleur, la confrontation à la plante, le fait de ramasser le brin de génépi qui est aussi, potentiellement un acte dangereux à cause de l'inaccessibilité de certains de spécimens. Roger, pour qui les discours sur la dangerosité de la montagne se font dans la retenue, confie: *"j'en ai eu laissé du génépi!"*

*« Bon, en général, si y'a besoin de la corde, je vais le savoir (...)! Mais, après, je veux pas y aller, quoi! Parce que je trouve ça con, ça devient risqué, parce que une corde, vu la qualité des rochers, ça peut être dangereux, quoi, je préfère éviter!»* Ronan

Le végétal place le montagnard devant ses propres capacités physiques et le ramassage du génépi impose aux cueilleurs de faire des choix et de s'imposer des priorités.

*« Bah, (il a commencé à aller au génépi) c'était le moment où j'allais à... comment dire, où j'étais assez sûr de moi pour aller seul en haute montagne! Au début, j'y serai jamais allé seul! On a fait pas mal de balades ensemble, et après, petit à petit, on devient plus, comment dire, téméraire! Et ouais, c'est à ce moment-là, ouais, on va dire!(...) Ouais, et aussi, vu qu'au début, c'est pas évident de s'aventurer seul en haute montagne, je trouve. Ça a quelque chose d'impressionnant quand même! » Romain.*

La confrontation au danger chez le cueilleur de génépi est donc inhérente à la pratique et s'il trace une frontière entre initiés et non montagnards, il confronte aussi l'individu à ses propres limites physiques, à ses propres capacités de montagnards, à son propre jugement.

*« Enfin, faut vraiment aller le chercher! Donc tu vois, moi c'est souvent en sortant de voie d'escalade et tu sais que là, t'es sur une crête bien cassée! ... avec du sable, ouais c'est vrai, du sable!(...) toute pétée par la foudre et là, tu te dis, t'es à deux milles, deux milles et quelques et il peut y avoir du génépi! » Nicolas.*

Entre le territoire du berger et la partie réservée à l'isard, le génépi se trouve entre deux mondes, l'un "sauvage", l'autre plus accessible et le cueilleur de génépi est sans cesse en train de déterminer les limites de son propre territoire et se retrouve face à des frontières qu'il doit lui même instaurer.

*« Plus ça à l'air pourri, plus je me dis: " là, va y avoir du génépi!" euh, genre, si t'y vas, tu sais que tu vas risquer ta vie, c'est là qui a du génépi, quoi!(...)Moi, tous les ans, je me fais peur, pourtant (...) j'en fais de la montagne!(...) Puis au bout d'un moment, quand (...) j'ai risqué ma vie un nombre suffisant de fois (sourire), je m'arrête (de cueillir) !» Ronan*

Lorsque le geste de la cueillette est une prise de risque, que l'acte de cueillir, le contact tactile se faisant entre le végétal et le cueilleur représente un danger pour l'intégrité de la personne, il est certain que le rapport entre le végétal et le cueilleur va bien au delà d'une cueillette de plaisance.

*« Il faut faire attention, il faut s'accrocher et mettre les mains, souvent! (...) mais ça me dérangeait pas au contraire, j'aimais bien ce côté là de la cueillette. » Pierre*

En effet, si le danger arrête le novice, le montagnard recherche, à travers l'accès au territoire de cueillette et à la plante, à se confronter aux limites du territoire du génépi. En se confrontant à ce territoire, le cueilleur est seul, avec ses connaissances de la montagne, ses outils, à jauger ses propres capacités; c'est lui seul qui s'impose les limites de son propre territoire. Finalement, le territoire du génépi est idéal pour tenter de franchir ses propres limites et repousser celui qui est exclusivement réservé à l'isard. Ainsi, cette notion de danger renvoie à la frontière séparant irrémédiablement le génépi de l'homme du commun, et est un pont permettant au montagnard d'atteindre le territoire du génépi et d'y repousser les limites de sa propre montagne.

*« Y'a des endroits, quand il y en a comme ça, on est tenté, on voit toujours plus loin, ça, c'est comme quand on fait de la photo, on prend des fois, on prend des risques aussi! Même pour le génépi! C'est comme l'edelweiss ça fait parti du...(jeu)! » Pierre*

*« Après, il y a le côté magique de cette plante qui vit en haute altitude, dans un milieu très particulier; voilà, à la limite des éboulis, et des pelouses discontinues,(...) il faut la mériter parce qu'on peut passer à côté sans même la remarquer, voilà, il y a un peu le mythe, un peu*

*comme l'edelweiss, euh, de touristes, ou même de Pyrénéens, qui veulent voir l'edelweiss dans la nature, quoi! (...) Voilà, bon, alors c'est magique quand on arrive à trouver du génépi à l'état naturel! » Laurent*

Les notions de limite sont nombreuses lorsqu'on évoque le territoire du génépi, que ce soit par les caractéristiques de son milieu, les dangers de sa cueillette, ou la nature de son territoire.

La plante vit à la frontière entre les pelouses et les cailloux, à l'écart des sentiers touristiques, non loin des sommets ; elle pousse sur les éboulis, sur les crêtes, les voies d'escalade, sur la roche instable. Elle pousse aussi à explorer les limites entre la vie quand elle est accessible, et la mort potentielle, quand elle ne l'est plus. Ce sont bien toutes ces limites à franchir qui font la renommée et la stature de ce végétal.

Ainsi, les frontières rencontrées par les cueilleurs pour atteindre le territoire du génépi font écho aux limites qu'ils doivent eux-mêmes se fixer, celles qui ferment leur propre territoire et laissent la meilleure part de génépi à l'isard.

Si l'isard prend tant de place sur ce territoire, s'il est à ce point significatif, c'est parce qu'à travers son image, il accompagne le cueilleur dans sa quête. De plus, il est le symbole de la montagne sauvage, celle difficile d'accès, celle qui permet aux cueilleurs de se confronter à leurs propres limites. Cette montagne, c'est évidemment aussi celle du génépi, celle qui est réservée aux initiés. Pourtant, si l'isard peut représenter de cette manière le territoire du végétal, en descendant rencontrer le monde des hommes, il peut créer le lien entre le cueilleur et la plante des sommets, entre la montagne familière et l'inatteignable, pour mieux signifier l'étendue d'un territoire qui s'étire entre ces deux mondes.

#### **D. Le "mauvais cueilleur", le "Cercle des Initiés" et le "Spécialiste"**

*« Voilà, c'était une passion, puis c'était surtout une balade, parce que, bon, (...) on allait chercher le génépi, on partait la journée, on se baladait, euh, on voyait de tout, on voyait les marmottes, on voyait les isards, on voyait les vautours! Ah, c'est... Et puis, comme je disais, voir d'autres fleurs, que maintenant, ont tendance à disparaître (...) même si j'en trouve pas beaucoup (de génépi), euh, le peu que je trouve (sourire) me suffit parce que ... pour voir tout ce qui a aux alentours! C'est la nature, c'est le grand air, les montagnes, c'est surtout ça! Quand on voit des tapis de fleurs! (...) que ce soit des fleurs roses, des fleurs jaunes, je connais pas tous les, tous les, les noms! Mais ... c'est, c'est je sais pas, c'est magnifique! (sourire) » Alain se souvenant de la cueillette avec son beau-père.*

La marche d'approche n'étant nullement anodine, même si les cueilleurs partent souvent dans la perspective de cueillir, c'est bien une véritable sortie en montagne qu'ils font. On le voit dans le discours d'Alain avec les mentions des marmottes et des tapis de fleurs, le plaisir du génépi, cette "passion" commence bien avant l'entrée dans le territoire du génépi. Partir à sa cueillette, c'est avant tout partir en montagne, traverser des milieux différents, y rencontrer leurs faunes et leurs flores spécifiques.

C'est tout d'abord les Iris des Pyrénées, le réglisse des montagnes et les marmottes, puis les Chardons bleus, qui accueillent le cueilleur ; plus haut, ce sont les Gentianes bleues des Pyrénées, le Géranium cendré et les coussins de fleurs multicolores. Enfin, ce sont les isards, les vautours, les pelouses rases et les éboulis qui ferment le territoire aux marmottes et à la proximité des fleurs. Les lagopèdes et les corbeaux noirs se fondent alors dans un paysage minéral et les différents milieux traversés sont autant de moments particuliers à vivre.

*« Bah, (une journée de cueillette de génépi) c'est une journée en montagne! (Rire) tiens, c'est*

*l'occasion, et ça fait une belle balade!(...) Une bonne pampée (...) c'est que du bonheur! Et bon, voilà, il y a la cueillette qui agrmente aussi la journée ! Mais c'est quoi, aussi, (...) ça va être une demie heure, une heure à tout casser, dans la journée, (...) à marcher dans la montagne, à voir que des belles choses, quoi enfin! Voir des bestioles, des paysages. (...) Faut se faire du bien, quoi! Et après y'a ça qui motive quoi, finalement! Ça pousse, bah, c'est des paysages, c'est, wha! (silence) je sais pas, il y a pas de mots, même! Tu cueilles ta plante, tu lèves les yeux, c'est whao! C'est grandiose tout autour, bon! (rire) c'est vrai que c'est ... je préfère ramasser ça que du tilleul quoi! (rire) » Romain*

La cueillette semble presque anecdotique chez Romain, cueilleur et glaneur confirmé de diverses fleurs et fruits ; il met en évidence la beauté des paysages de montagne faisant la particularité de cette cueillette. Effectivement, si l'aller-retour à la station de cueillette représente souvent une journée entière, la cueillette en elle-même ne représente qu'une partie infime de la sortie. Le principal de la journée est bien ce rapport à la montagne, bien plus que la seule recherche de la plante.

*«Moi, la première des choses que je fais quand je vois un... (pied de génépi) je me pose... je prend l'appareil photo! Si le pied de génépi est joli, je le photographie. J'ai... des photos de génépi... euh...tant et plus! Et des fleurs de montagne aussi, que j'ai photographié, ou un insecte! Insecte particulier, ou un papillon, ou un oiseau, que je vais essayer de suivre, euh, des fois, le génépi, le pied de génépi, je vais y passer à côté parce que j'essaye de photographier l'oiseau qui se pose de rocher en rocher (rire) euh, c'est ça! C'est ça qui fait tout son charme! » Alain*

A défaut, parfois, de prendre une corde et un baudrier, les cueilleurs s'arment souvent de leurs appareils photographiques et prennent le temps de monter, d'observer les habitants et les paysages. Si l'absence de gros matériel d'escalade est significative d'une volonté de rester disponible pour la cueillette, il montre que l'objectif n'est pas non plus la pratique pure et dure de la haute montagne.

La photographie n'est pas partagée par tous les cueilleurs ; néanmoins, sa pratique n'est pas anodine lors de leur journée. L'appareil photo permet de voir les particularités de chacun des isards, la beauté de l'intérieur d'une fleur, la splendeur d'un paysage. A travers l'observation minutieuse d'un insecte grâce au téléobjectif ou en zoomant sur un sommet lointain, l'appareil photo est, pour le cueilleur, un véritable outil de connexion avec son environnement, un média entre la montagne et lui. Grâce à lui, le photographe peut, à sa manière, prendre le temps de voir la montagne (et d'en ramener virtuellement quelques morceaux).

*« Je partais le matin, et je rentrais tard la nuit! Même bien nuit! (...) Il y avait cinq heures d'approche avant d'arriver au génépi (...) je m'arrêtais dix fois pour regarder les isards! (...) J'arrive à midi au génépi et jusque là, j'y ai pas pensé! Je vais chercher le lagopède (...) les gipaètes. (...) La première chose que je faisais (quand il trouvait le premier pied de génépi) déjà, je posais mon sac, je sortais mes jumelles et je jumelais tout autour, voir ce qui avait. » Pierre*

Les jumelles utilisées par Pierre jouent ici le rôle de l'appareil photo, une prise de contact appuyée avec l'environnement. Il est significatif de noter que chez Pierre et Alain, la première des choses qu'ils font en arrivant sur leurs premiers brins de génépi, c'est d'éviter de le cueillir directement! Ils prennent alors le temps de l'observer et de s'imprégner de son milieu avant même le premier contact physique.

Par ce temps de pause avant les premiers gestes de récolte, le génépi, a, avant toute chose, été restitué dans son contexte de haute-montagne, dans son territoire. Une fois la plante cueillie et ramenée chez le cueilleur, il semble alors qu'elle soit d'autant plus restée reliée au caractère de son

propre environnement, à l'ensemble de son territoire. La prise de photographie du pied de génépi est une manière de le restituer dans son contexte, de se souvenir du génépi en tant que plante sauvage. Le recours aux jumelles autour du pied insiste plus sur l'idée de rapprocher, de forcer le lien entre la plante et sa situation dans la montagne, au delà de son environnement proche. L'isard aperçu en contrebas, les vues sur les montagnes voisines et le vautour planant au dessus, sont autant de particularité du territoire du génépi que l'on retrouve métaphoriquement dans les brins que l'on va cueillir. Le génépi ne se pense pas sans son milieu, il appartient toujours à la montagne.

De plus, on perçoit bien que les dix heures de marches aller-retour de Pierre et le retour de nuit, seul, sont autant de manière de prendre le temps de découvrir et d'arpenter la montagne, sans contrainte extérieure et de pouvoir se laisser aller à une certaine divagation à l'intérieur d'un territoire forçant la confrontation aux limites, l'exaltation et la contemplation. C'est bien ce contact à la montagne, l'immersion dans ses milieux que les cueilleurs recherchent, bien plus que le seul fait de ramener du génépi.

Finalement, c'est un vrai temps réservé à la montagne, parfois partagé, où on se retrouve en nature, à dormir à la belle étoile ou à redescendre seul dans la nuit ; ce peut être, pour certain, une réelle expédition en montagne (avec toutes les dimensions qui peuvent lui être accro h es) où la cueillette n'est plus qu'une excuse pour partir en montagne, loin...

*« Pour moi, la cueillette n'a jamais été un but, c'est d'abord la promenade, contrairement à certaines personnes qui ramassent, ramassent, moi, ça m'intéresse pas ça! Moi, c'était l'ensemble! (...) c'est la sortie, c'est le lagopède, les isards, les paysages et tout le reste! (...) le géranium cendrée qu'est pas loin, (...) d'autres plantes, ces plantes du milieu alpin, c'est l'ensemble, même si je parlais (...) en me disant tu vas ramasser du génépi aujourd'hui! (...) le temps de cueillir, de casser la croûte des fois, c'était pas le but principal, pas comme certains qui y vont pour cueillir, juste et même ils arrachent! » Pierre.*

Le cueilleur qui monte sans prendre ce temps d'observation est celui qui monte juste pour ramener le végétal chez lui, celui qui ne porte pas d'attention à la montagne. Pierre évoque un cueilleur pressé, intéressé, qui profite impunément de cette ressource de la montagne. Il est intéressant de noter qu'il rattache à cette image d'opportuniste, celle du cueilleur qui "arrache" les brins, plutôt que de les couper nettement et délicatement. Les nombreux discours sur l'importance du temps d'imprégnation en montagne dénoncent aussi les pratiques du "mauvais cueilleur" qui fait du centre de sa journée, la cueillette du végétal, et du centre de sa pratique, les litres de liqueurs potentielles. Le temps pris pour la contemplation et la découverte de la montagne, loin de dévaloriser l'importance du végétal et de sa quête, vient appuyer l'idée d'un certain respect dû à son territoire, et à lui-même.

*« Non, non, non! (il ne part pas cueillir le génépi sans réellement se préoccuper du reste) Non, non, euh, bon, là, c'est être sauvage! Et puis là, ça serait vraiment être... je ne sais pas, considéré comme ... comme trafiquant, parce que là, on va ramasser, euh... Non, moi, (...) j'y passerai la journée, ou même plus, si il fallait, mais euh, peut être revenir sans génépi aussi, parce que bon, je suis pris par autre chose, ou je me dis : " Tiens, j'ai vu un pied, je reviendrai voir plus tard le génépi" Mais, c'est pas ça qui... bon, en ramasser, si je peux faire quelques brins, faire un litre de génépi, bon, beh, je suis content! (...) Mais, je ne suis pas un gourmand de génépi! » Alain*

Il est intéressant de noter que ce temps d'observation et de plaisir se suffit amplement parfois, quitte à ne pas ramener de génépi. Alain étoffe cette image de "mauvais cueilleur" et associe à ce manque d'intérêt pour la montagne un comportement à la fois de "sauvage", de celui qui a perdu les règles de bienséance, et de resquilleur, de voleur. Cet individu qui n'a pas pris le temps, est directement associé à l'idée d'un "trafiquant", il ne voit pas la montagne, uniquement le génépi, qu'il

pille.

*« Je connais une personne, qui n'est pas recommandable parce que lui, c'est pour en faire du trafic! Donc, euh, je ne suis pas du tout d'accord avec lui, et... mais ça vaut même pas le coup d'aller le voir! (...) De toute façon, il est pas intéressant, et en plus, il est fou! (...) lui, il cueille le génépi en courant! (...) il ramasse tout ce qu'il peut !(...) il en fait des liqueurs qu'il vend après à son entourage. » Alain*

On voit ici l'association entre la rapidité de la cueillette, pendant laquelle le "mauvais cueilleur" ne prend pas le temps, et l'idée de trafic. Ce terme de "trafiquant" est fort puisqu'il recouvre à la fois l'idée d'un abus et celui d'un geste hors-la-loi, condamnable par la justice. Alain emploie aussi le terme de "fou" qui insinue, ici, une perte de conscience de la réalité et des normes sociales, des limites communément admises, ce qui renvoie à l'emploi du terme de "sauvage". Finalement, il paraît impossible à ces cueilleurs qu'un autre initié respectable et sain d'esprit ne prenne pas le temps pour la montagne. L'individu pressé, finalement, dévalorise la montagne, ne lui fait pas honneur; il a un comportement inadapté. Il est en dehors du cercle des cueilleurs dans la norme.

Effectivement, il semble bien que des frontières se creusent entre les cueilleurs ; si le territoire du génépi laisse passer, uniquement, les montagnards avisés, ceux qui sont sensés "mériter" le génépi, tous ceux qui franchissent la porte du territoire du génépi, ne sont pas pour autant intégrés, considérés à égalité chez les cueilleurs.

*« Alors, si on l'arrache, le problème, c'est que souvent ce que font les médiocres cueilleurs, on va dire, c'est qu'ils tirent dessus, et ils arrachent effectivement un bout, mais ils arrachent aussi un bout de racine, des fois, dont ils vont rien faire, et qui va complètement détruire le plan initial. (...) Alors, on voit des pieds, qui crèvent tout simplement! » Denis*

Le "mauvais cueilleur" se définit par son non-respect du végétal, par sa méconnaissance des bons gestes. En cueillant sans attention particulière ou en voulant tout s'approprier, il met la pérennité du pied et de la population de génépi en danger.

*« Y'a des razzias, aussi, des fois, qui peuvent s'opérer, et ça me fait pas plaisir, moi!(...) Je sais qu'une année, bon, ils en avaient pas laisser un brin!(...) Euh... dans la montagne, quoi, et donc, ça avait dû être ramassé comme il faut quoi! J'étais assez furieux quoi!(...) Bah, il a pas laissé son nom, quoi! Mais, c'était peut-être des cueilleurs professionnels (...) Y'a des gens peut être, ils font que ça aussi! Qu'ils sont intéressés par ça et peut être qu'ils le revendent aussi! Allez savoir! » Paul*

Ces "mauvais cueilleurs", ce sont aussi ceux qui revendent le génépi, sans respecter ni les codes de bonne cueillette, ni la montagne, ni le végétal et repartent avec le fruit de leur récolte, qui ressemble alors plus à un butin. Mais au-delà des discours sur l'impact écologique d'une telle cueillette, le "mauvais cueilleur" dérange parce qu'il "ratisse" la montagne, même s'il n'arrache pas les pieds, par exemple et enfreint une autre règle officieuse des cueilleurs : il ramasse tous les brins et s'accapare l'ensemble d'une population de génépi. Ce "mauvais cueilleur" peut donc détruire le génépi, mais surtout, il le cueille à la place de potentiels cueilleurs familiaux, ceux qui sont perçus comme respectant les règles. De plus, il revend ce génépi sauvage, lui donne un prix et, finalement, le fait sortir de son cercle de consommateurs familiaux ; ces derniers, eux, n'achètent pas le génépi, le cueille, en prépare une boisson et le font boire à d'autres, mais "pas n'importe qui". Ce cueilleur professionnel extirpe le végétal à la fois du territoire du génépi et du cercle des cueilleurs, pour le vendre en dehors de ces limites.

*« Au pied du glacier du Vignemale où des coins étaient complètement ratissés, sans couper*

*les tiges avec un ciseau ou un couteau; les gens arrachaient le génépi. (...) il ne faut pas l'arracher, il y en a beaucoup qui arrachent, comme les champignons, (...) Je ramasse de quoi faire trois à quatre litres de liqueurs (...) et quand j'avais mes quarante brins, j'arrêtais (...) Je sais qu'il y a des gens qui y vont pour ramasser quatre cents brins. » Patrick*

Finalement, le "mauvais cueilleur", c'est le fou, le sauvage, le cueilleur professionnel, le cueilleur débutant, le cueilleur pressé. Ainsi, penser l'image de cet autre cueilleur, permet surtout de matérialiser les codes et les limites d'un groupe social et d'une pratique.

A l'intérieur de ce code, chacun va percevoir la légitimité de sa pratique et de ses gestes ; en effet, tous revendiquent le respect à la fois des règles et du groupe, ce dernier pouvant être défini comme un "Cercle d'Initiés". Le "mauvais cueilleur" est donc surtout celui qui trahit les règles du cercle et permet de se définir soi-même dans la norme, soi-même respectueux de la plante, du territoire, de la montagne, des autres cueilleurs ; de se sentir appartenir à un groupe restreint d'initiés ayant tissés une relation particulière avec la plante et son milieu.

En effet, il ne semble pas que le simple fait d'avoir été initié au génépi ou d'avoir pu dépasser l'entrée de son territoire soit le signe de l'appartenance à ce cercle. Nous voyons bien ici qu'il se définit bien plus par le sentiment d'adhésion au groupe, à une règle commune. Finalement tous les cueilleurs sont des initiés, pour peu qu'ils revendiquent appartenir à ce groupe.

*« Je le cueillais quand je le croisais, mais je n'allais pas à la cueillette (...), je ne suis pas un spécialiste. (...) Ma fille n'y va pas tous les ans, c'est pas une spécialiste, elle en prend quand elle va en montagne, mais elle n'y va pas spécialement pour ça. » Patrick*

Les notions de "spécialiste" ou de "connaisseurs" du génépi se trouvent régulièrement dans les paroles des cueilleurs. Ici, le "spécialiste du génépi" prend, lui aussi, ce temps précieux pour prévoir sa cueillette et y consacrer toute une journée. Le cueilleur occasionnel, celui qui n'a pas de rendez-vous annuel avec la plante des sommets, qui ne part pas en montagne dans l'idée d'aller cueillir le génépi n'est pas un "spécialiste". Comme pour la référence au "mauvais cueilleur", la notion de "spécialiste" est rarement utilisée pour se définir soi-même.

*« Il paraît que les connaisseurs y vont plusieurs fois pour voir la maturité de la plante. (...) Si il est trop mûr, le génépi, c'est pas bon pour faire la liqueur. Y'a des mordus qui vont plusieurs fois voir si elle est en fleur, avec un ciseau, et coupent que quand c'est ni trop peu ni trop mature. » Patrick*

Le "spécialiste" paraît être le portrait d'un cueilleur idéal ; il respecte le territoire, la plante et les règles du Cercle. Cependant, en portant un regard attentif sur la maturité des brins, signe de qualité de la future liqueur, ce cueilleur "spécialiste" ne fait pas qu'appliquer les règles de bonne conduite ; il révèle un autre rapport à la plante. Prenant du temps pour repérer le bon état de maturité, ces cueilleurs arpentent le territoire du génépi avant même la saison de sa cueillette et tissent un lien étroit avec leurs stations de cueillettes.

*« Je suis allé (sur ma station) là, il y a pas longtemps, comme ça, hein! Pour... j'ai regardé vite fait, pour voir l'état de maturité. (...)C'était, oh, fin juin!(...) vers le vingt juin, tu vois, ouais, j'ai regardé vite fait mais je savais très bien qu'il était pas mûr, mais ... comme ça, quoi!(...) ! Mais j'y vais quand même de temps en temps, je sais où ça en est, tu vois! » Ronan*

Si le "mauvais cueilleur" ne regarde pas la montagne, "cueille en courant", excessivement et mal et ne devine, dans le végétal, que la future liqueur, le "spécialiste" prend le temps d'observer la montagne, de rejoindre le territoire du génépi plusieurs fois avant de prélever le brin au moment idéal pour la confection de la liqueur. Il préfère la qualité à la quantité. L'idée du « spécialiste » ne

recouvre pas la même notion que celle de l' "initié" que tout le monde revendique à travers la critique de « l'autre » cueilleur, le "médiocre".

*« Avant on passait dans des endroits, il y avait encore de la neige pour aller chercher (le génépi); et maintenant, on arrive, il n'y a plus de neige ! Donc, on n'a plus ce repère, pour savoir, quand il n'y a plus de neige, les fleurs vont pousser, on ne sait plus! (...) c'est en fonction, donc, de la fonte des neiges, du climat, savoir si on a un climat doux, ou si il fait beau, bon là, il fait mauvais, euh, la neige a fondu, est-ce qu'il va pousser avant ou après, on ne sait pas, donc je pense qu'il faut y aller, ça permet de faire une balade en plus, et de temps en temps tâter la température, ouais! Et puis le laisser pousser, parce qu'un jour, on va peut être voir les fleurs, bon, elles vont être toutes petites, et, euh... on va y revenir une semaine après, elles auront grandi mais les isards seront passés par là aussi! (rire) Enfin, les isards... ou quelqu'un d'autre peut être! » Alain*

Les discours sur le repérage de la maturité révèlent des notions intéressantes. Avec une saison de cueillette qui peut s'étirer du début du mois de juillet à début septembre et les heures de marche qui attendent les cueilleurs avant d'atteindre leurs stations, le choix stratégique quand à la maturité des brins est significatif de sa pratique et de son rapport au végétal.

*« Mais faut tomber pile au bon moment parce que bon, tu y vas et, t'y vas sans savoir, et puis paf, c'est pas encore fleuri! Ou merde, c'est déjà fané! Faut tomber sur un, ouais, faut suivre le truc, c'est pas évident! Parce que tu y vas pas tous les quatre matins à deux mille cinq! » Nicolas*

Plus haut, Alain mentionnait des signes, discernables depuis la vallée, permettant d'évaluer l'état d'avancement de la floraison. Avec le névé comme repère lors de sa cueillette, il a également un indicateur de cet avancement. Il pratique une sorte de lecture de la montagne qui, elle-même, lui annonce l'état de floraison. Mais cela dit, selon lui, les changements climatiques ont faussé cette communication. L'idée de partir en repérage est donc la meilleure solution pour Alain.

Ce choix stratégique quant au repérage de la maturité est le signe, pour le cueilleur préférant une autre tactique, d'un investissement remarquable pour le végétal. La notion de "spécialiste" souligne la reconnaissance, au sein de ce "cercle d'initiés", de "pratiquants connaisseurs".

*« Comme un coin à champignons, c'est pareil (...) donc, il faut garder ça secrètement, quoi, et même, ils en emportent dans leur tombe, même certains, quoi! (rire). Voilà, ça c'est les grands connaisseurs, au niveau du génépi! (...) Ils gardaient ça, en secret, hein, leurs lieux, on divulgue pas une station, un endroit où on va ramasser le génépi, on y va tout seul, même! (...) ça reste très secret, quoi! Ils respectent le lieu, ils respectent la plante, ils vont pas arracher les pieds !» Laurent*

Le portrait de ce "spécialiste" vu par Laurent permet de mettre en exergue deux idées. La référence à la cueillette des champignons est souvent mise en parallèle avec celle du génépi. Aller aux champignons dans les Pyrénées, est une pratique populaire très ancrée, commune, mais aussi très confidentielle. Les coins à cèpes, à girolles, etc. restent souvent des secrets bien gardés.

Garder pour soi les coins à génépi est donc pour Laurent, le signe d'une pratique de "grands connaisseurs". De plus, afin de garder ce secret, la volonté de se retrouver seul en montagne est ici aussi le signe d'une pratique de "spécialiste".

*« Je suis une espèce de solitaire. (...) voir les animaux (...) c'est peut être un peu égoïste, mais, c'est le plaisir de se retrouver avec, dans le milieu, seul, on a rien à partager, y'a personne, ... après, je suis pas un sauvage, hein! Parce que j'ai fait beaucoup de balades*

*découvertes avec le Parc. » Pierre.*

Pierre revendique cette solitude en montagne et souligne ce désir d'y être indépendant. Si le mauvais cueilleur est un sauvage par son non respect des règles du cercle, le "spécialiste", malgré sa recherche de solitude ne se considère pas pour autant comme sauvage, vivant en retrait. Il est socialisé et ne manque pas d'initier d'autres à la découverte de la montagne. Pourtant, le territoire du génépi en tant que tel lui est spécifiquement réservé ; il en garde les clés.

*« J'y vais seul ouais (sourire). (...) peut-être une fois avec une copine (...) si t'es pas assez concentré sur ton travail en fait, du moins sur ce contact-là ( le contact avec la plante). Tu, par exemple t'es avec une copine là, ou c'est juste la première rando' qu'vous faites, ou ça fait pas longtemps, t'as des énergies amoureuses, ou t'es en train d'te chercher un peu, tu t'cherches, t'es en train de discuter, blabla, mais t'y mets pas d'amour à ton travail, (...) à ta cueillette. Et après la plante elle a, elle a moins de force en fait, ça se sent direct et même toi, enfin moi, je ressens, (...) t'as pas mis ta conscience dans la chose... après c'est pas qu't'as l'impression d'avoir perdu ton temps mais, tsss, t'as pas bien travaillé la chose! (...) T'as pas perdu ton temps même, t'as perdu ton travail, ton produit que t'as récolté, tu le vois qu'il a moins de force, moins de saveur. » Mathieu, cueilleur professionnel.*

Avec sa propre vision, Mathieu exprime l'enjeu auquel peut donner lieu la qualité du contact entre le cueilleur et la plante lorsque celui-ci arpente son milieu.

En effet, la solitude en montagne est recherchée par beaucoup de cueilleurs mêmes si d'autres préféreront y aller accompagnés, comme Marcus, par exemple qui y va toujours avec les "jeunes".

Il semble bien que cette cueillette de "spécialiste" permette surtout de rentrer en contact au mieux avec la plante et son territoire. C'est une manière d'intégrer le milieu, comme n'importe quel animal finalement, de s'y sentir libre de ses mouvements, pour justement aller chercher les frontières de ses capacités de montagnard, sans être entravé par les limites de l'autre. C'est aussi tenter de marcher sur les pas de cet isard, de s'imprégner de tous les habitants de ce milieu pour mieux en faire partie.

*« Mais dès qu'on passe dans le territoire du génépi, on est tranquille! (...) Et là, t'es pénéard, en tout cas, pour le ramasser, il y a pas beaucoup de monde! » Nicolas*

Le territoire du génépi permet donc naturellement ceci ; il est par essence un territoire permettant cette solitude, cette fusion à la montagne et à ce monde mi végétal mi minéral. Si ce territoire est perçu comme "se passant de l'homme" selon Romain, il offre au cueilleur ce rapport particulier à la montagne. Mais, finalement si le "spécialiste" part seul au génépi, c'est qu'il veut se mettre dans cette position de retrait face au monde des hommes, qu'il accepte de se rendre vulnérable face à la haute-montagne.

La solitude recherchée du "spécialiste" permet, pour les cueilleurs, de construire l'image d'une pratique idéale du génépi, qui reste secrète, confidentielle, qui ne sort pas du « cercle des Initiés". Pourtant cette solitude du "spécialiste" ne permet pas à la pratique de s'étendre. Le "spécialiste" est donc à l'image d'un cueilleur qui ne partage pas son territoire de cueillette, qui ne partage pas le territoire du génépi. L'idéalisation du rapport à la plante de ce "connaisseur" montre les signes d'une pratique qui se veut avant tout être réservée à un cercle restreint d'initiés.

*« Tout seul, la montagne, il la faisait tout seul! Ouais ouais, Bon, bah déjà, fallait le suivre! » Alain évoquant son beau-père.*

Les "spécialistes" sont finalement ceux étant capables d'investir le territoire du génépi dans

sa nature la plus intime et de conserver la confidentialité de cette pratique. Le "spécialiste" est un initié, mais il n'est pas initiateur de la pratique, il semble être le gardien d'une pratique confidentielle par nature. Il représente pour les cueilleurs, celui qui fait vivre la pratique du génépi, la tradition du génépi, par le respect qu'il y met.

*« Le meilleur, c'est quand il est bien en fleur. (...) On n'est pas spécialistes! Pour la préparation, pour certain, le génépi, c'est sacré! Nous, c'est pour en avoir comme ça, pour nous! » Pierre*

Cette notion de "spécialiste" se retrouve aussi lorsque les cueilleurs évoquent la préparation de la liqueur. Le terme de "sacré" employé par Pierre dénote l'enjeu mis par certains dans la confection de cette liqueur. Si les pratiques de cueillette, les gestes mêmes sont implicitement réglementés à l'intérieur du « cercle », la liqueur est elle aussi cadrée, notamment par la "règle des quarante". Si Pierre ne se considère pas "spécialiste", ce n'est pas par sa pratique de cueillette, mais pour la moindre importance accordée au produit fini. Effectivement, avec les discours sur la maturité des brins, nous avons noté que le "spécialiste" est aussi celui qui veut faire une bonne liqueur; ici, nous percevons bien qu'il n'est pas uniquement un "bon cueilleur".

*« Voilà, ça c'est les grands connaisseurs, au niveau du génépi! Alors, il y a des règles, hein, c'est quarante brins, avec euh, avec quarante sucres qu'on laisse macérer dans de l'alcool à quarante degrés, pendant quarante jours, et moi, je rajoute qu'il faut qu'ils boivent quarante litres pour rajeunir de quarante ans! (sourire) » Laurent*

La "recette des quarante" a, nous l'avons vu, été transmise par les Alpains. C'est une règle connue de tous les cueilleurs de génépi pyrénéens même s'ils préparent leur liqueur autour de trente degrés. Le dosage recherché dépend du goût de chacun, plus ou moins sucré, plus ou moins dosé en alcool. Néanmoins tous font référence à cette recette même si personne ne la respecte totalement.

*« Quarante brins, quarante sucre, quarante jours, enfin c'est la...Oui, mais bon, c'est le côté magique du truc! (...) après, je le mets à macérer, pff, pas en respectant les quarante brins par litre, ni le sucre, d'ailleurs!(...) Ouais, après, je le laissais macérer quand même, ouais, un mois, quarante jours, ça, je respectais à peu près.(...) Bah, moi, c'est vrai que j'en ai eu fais qui n'étaient pas terribles, et euh, c'est peut être parce que justement, je ne faisais pas la recette, euh, c'est pour ça aussi qu'il y a des recettes! (rire) » Romain*

Finalement, cette "règle des quarante" est une référence aux connaissances et aux règles transmises au sein du "cercle d'initiés". L'évoquer montre l'appartenance à ce groupe, la référence à une ancienne pratique, davantage d'ailleurs qu'à une tradition spécifiquement alpine. S'en écarter un peu permet une adaptation personnalisée, mais s'en éloigner de trop, serait la trahir. De plus, prendre une indépendance excessive vis-à-vis de cette recette, ne permet pas d'obtenir un résultat valable !

*« Chacun a sa recette : tant de brins pour un litre d'eau de vie, y'en a qui font avec l'Armagnac, y'en a qui le font avec de l'eau de vie ... bon marché! (...) oui, parce que, tout dépend de la façon dont on le prépare! ... y'en a, ils vont être vraiment liquoreux, ça va pas être bon! D'autres, trop, trop, raid! Parce qu'il y a trop d'eau de vie! Donc, il faut essayer de trouver le juste milieu (sourire)! (...) on peut faire quelque chose de bon, et après c'est à vous de mettre votre petite épice, soit en mettant plus de fleurs, moins de fleurs, ou en y mettant des fleurs ouvertes avec d'autres moins ouvertes, ou, il y a plusieurs... ou du sucre, du... voilà, il y a beaucoup de chose à ... voilà! » Alain*

C'est ce parfait équilibre entre les saveurs et les textures, qui est recherché, entre le sucre et le degré d'alcool, et les divers essais de chacun en sont la démonstration. Si l'on se détache de la

recette des quarante c'est pour mieux trouver son propre équilibre, notamment en faisant descendre la liqueur à trente degrés. Cet écart de degrés marque une des ruptures les plus visibles entre la recette alpine et pyrénéenne mais même si la liqueur change de recette à chaque cueilleur, on s'en réfère toujours aux "quarante". Les différences relevées sont d'avantage une manière de s'approprier cette boisson de montagnards sans s'exclure du "cercle des initiés". C'est une manière de revendiquer aussi sa propre préparation, qui vient alors se différencier non plus de celles des Alpes, mais de celles des autres Pyrénéens potentiellement mal équilibrées.

De plus, pour Alain, le "spécialiste" de la liqueur est celui qui n'achète pas son alcool en supermarché, c'est celui qui fait de réels efforts pour trouver les ingrédients pour sa liqueur.

*« J'utilise soit de l'alcool pour fruit ( à quarante degrés) soit de l'alcool à quatre-vingt dix degrés de pharmacie (...) c'est de la betterave, c'est naturel et neutre comme goût! (...) j'ai beaucoup utilisé de l'eau-de-vie qu'un copain me ramenait du Gers (...) il faut des eau-de-vie assez neutres, comme le raisin, parce que si c'est du Calvados, par exemple, c'est dommage, ça cache le goût du génépi. » Roger*

Les discours sur le choix de l'alcool sont nombreux et cristallisent le but recherché dans la préparation de la liqueur. En effet, si l'alcool à quatre-vingt-dix degrés est souvent désigné comme le meilleur alcool, c'est parce que selon les cueilleurs, il ne gâche en rien la saveur du génépi en venant interférer avec ses propres arômes ; on le qualifie de "naturel", de "pur" ou de "neutre" ; ces termes mettent en avant cette volonté de retrouver, dans le produit fini, le goût initial de la plante.

*« Ah, non, le génépi, je le laisse... autant que je ramassai d'autres plantes, je les mélangerai pour... pour essayer de trouver un goût! Euh, un parfum particulier! Mais le génépi, euh, je le laisse toute la saveur qu'il a tout seul! Ouais, ouais! » Alain.*

Si on ne veut pas mélanger le génépi avec d'autres plantes, c'est avant tout parce qu'on souhaite, en buvant son alcool, déguster la plante et uniquement celle-ci ; les produits rajoutés ne font que permettre à la saveur de la plante, de se libérer, c'est pourquoi ils doivent être "neutres". La recette des « quarante » vient faire écho à cet interdit de mélange. Le but de ces règles est de tenir le préparateur à l'intérieur d'un rapport très étroit avec le végétal. Pour confectionner une boisson de montagnard reconnue par le "cercle des initiés", il faudra que le cueilleur reste durant toute sa préparation, essentiellement tourné vers la plante et son parfum. Le "spécialiste" est donc ici celui qui réussira cet alliage et sélectionnera les bons produits afin de mettre en valeur la saveur originelle de la plante.

Le goût du génépi, cette saveur tant appréciée des cueilleurs, tant recherchée dans la liqueur reste pourtant relativement indescriptible pour eux. L'un évoque la camomille, la saveur de plante, l'autre des registres amers ou encore acidulés pour certains. Mais, comme lors des descriptions de l'odeur de la plante fraîche, les cueilleurs restent souvent étrangement silencieux, ne pouvant mettre de terme adéquat à la fois sur l'odeur de la plante et le goût de sa liqueur.

Ici, Romain et Nicolas tentent de trouver les mots justes et il est intéressant de prendre note de l'évolution de leurs discours; Romain, débouchant sa bouteille de génépi pour mieux décrire l'odeur de la liqueur, commence:

*« - Je, pff, c'est indescriptible!  
-Ouais, c'est assez unique, quand même!  
-C'est l'armoise quoi! Tu veux sentir?  
-(rire) Tu saurais le décrire toi? C'est aromatique! Ça sent la plante aromatique de toute façon!  
-Oui, ça sent l'armoise! Quoi!*

-Ça sent le caillou! (*avec l'accent pyrénéen*)  
 -Ça sent le caillou! (rire) *Ouais, mais, pff, décrire cette odeur, c'est euh, c'est quand même assez unique!*  
 -Bah ça a quand même le goût de la montagne! Enfin, tu ressens un peu la Suze, mais plus aromatique, plus fruit..., enfin plus ... pff, c'est corsé, mais à la fois, doux, mais, je sais pas, c'est ... (*silence*) (...)  
 -Bah la montagne, en fait! *Euh, ouais, c'est ça ouais! Cette odeur, je trouve qu'on a ici, quand il y a le vent du sud, il y a une odeur, euh, je sais pas si t'as déjà remarqué ça? (...)*  
*C'est un truc que je trouve flagrant, donc, quand il y a le vent du sud qui passe sur la montagne, il y a vraiment cette odeur que tu as en montagne! Et, quand le vent vient d'une autre direction (il prend une inspiration), je la sens jamais cette odeur! Et c'est vrai que c'est, bon, enfin, c'est lié aussi! (...)*  
 -Moi, à refaire de la liqueur, je ferai du génépi! Ouais, je crois que c'est un des meilleurs trucs que j'ai ...  
 -Ah, c'est bon! *C'est fameux! Ouais!*  
 -J'adore ça, de tout ce qu'on a goûté, la bourrache, la fraise des bois, c'était bon, hein? Mais ça, c'est...  
 -*Ouais, ouais, oui, ça c'est unique!* »  
 Romain et Nicolas

Les mots employés par Romain et Nicolas parlent d'eux-mêmes. S'il est difficile de décrire le goût du génépi, les deux cueilleurs commencent par assimiler l'odeur de la boisson à celle du végétal. Et s'ils parviennent à décrire le goût de la liqueur, c'est à travers l'odorat en référence à un vocabulaire lié au milieu de vie du génépi : c'est "l'odeur de la montagne" ou encore l'odeur du "caillou".

Pourtant, le premier contact tissé avec la plante est plus la prise de photo que le ramassage du brin afin de sentir son odeur. Cependant, cette absence de contact olfactif sur le terrain entre le végétal et le cueilleur est bien souvent remplacée par le fait de porter et de garder un long moment, un brin de génépi à la bouche. Le rapport au végétal est alors directement gustatif. Il semble que son image étant raccrochée fortement à la boisson, la plante elle-même est moins perçue comme une aromatique que comme une plante à liqueur que l'on va alors goûter pour retrouver le parfum connu.

C'est avec ce brin à la bouche que les cueilleurs arpentent leur station de cueillette. Le goût du génépi en bouche, ils semblent associer mieux encore le végétal à la fois à son milieu ainsi qu'au goût de leur boisson. La plante semble tellement être inscrite sur son territoire, qu'il a fallu à Romain et Nicolas la réinscrire dans son milieu pour penser son odeur. Finalement, si les cueilleurs goûtent plutôt qu'ils ne se sentent le génépi, c'est pour mieux s'en imprégner, intérioriser ce territoire qu'ils retrouveront dans la dégustation de la liqueur.

L'odeur de "caillou" associée au génépi, montre cet attachement de la plante à son territoire ainsi que la fusion de ce dernier avec la liqueur ; d'autant plus que ces "cailloux", comme nous l'avons vu, sont ceux qui symbolisent peut être le mieux le territoire du génépi. Ils sont à la fois ceux qui marquent visuellement le territoire du génépi, mais aussi, à travers les éboulis, ceux qui freinent le néo-montagnard. Ils permettent de matérialiser le lien se resserrant entre le cueilleur et la plante lors de la cueillette. Ces cailloux sont aussi le sol sur lequel pousse le génépi, car, nous l'avons vu, il vit "*sans terre, à la limite des cailloux et des pelouses discontinues*". Enfin, ils sont aussi ceux qui tombent, ceux qui sont friables, ceux qui font de la cueillette du génépi une cueillette dangereuse, une cueillette d'initié. Associer l'odeur de la liqueur à cette odeur de cailloux en dit bien plus sur le rapport du cueilleur à sa boisson que bien des discours.

C'est bien ce territoire du génépi que l'on veut retrouver dans la liqueur, celui qui permet de franchir toutes ces limites et de se retrouver seul, dans la montagne réservée aux montagnards. L'odeur de la montagne qui vient, avec le vent, jusque chez Ronan lui rappeler l'odeur du génépi,

c'est l'odeur que les cueilleurs sentent en montagne, c'est le parfum de la montagne des sommets, celle qui reste au delà des regards, mais qui, par cette liqueur, est aussi accessible depuis chez soi.

Finalement, pour ces cueilleurs, c'est l'arôme de la montagne, celui du "territoire du génépi", qu'on retrouve dans le goût de cette liqueur et si les cueilleurs, et notamment les "spécialistes" tentent d'équilibrer leur alcool, c'est bien cette saveur minérale originelle qu'ils tentent de retrouver.

La volonté du préparateur est bien de retrouver chez lui, une évocation de cette montagne sauvage, une partie de ce territoire du génépi ; mais pas n'importe laquelle, sa propre part, celle que le cueilleur s'est appropriée par la traversée des différentes limites.

A travers les diverses règles tacites du « cercle », c'est l'ensemble de la pratique du génépi qui est censée respecter le végétal et son territoire, et non pas uniquement l'acte de cueillette. Ici, les préparateurs valorisent le végétal, en tentant de lui rendre toutes ses qualités une fois arraché de son sol. C'est une manière de redonner vie à la plante cueillie, en lui restituant ce qui fait toute la particularité de son environnement d'origine. Une liqueur de "spécialiste" finalement, est celle qui aura les bons ingrédients et les bons dosages pour ne pas trahir le goût, réel et symbolique, du territoire du génépi.

## **E. Le génépi au delà des limites ou la revendication d'une montagne : le garde, le Pays Toy et le berger**

*« Moi, je mets de l'alcool, euh... bon, maintenant, les pharmaciens (...) qui ne le connaissent pas, maintenant, n'en vendent plus vraiment, de l'alcool, donc, éthylique bien sûr, il y a une réglementation bien sûr, on fait de l'ombre aux industries (insiste sur le mot) liquoristes! J'utilise plutôt celui là, un alcool de pharmacie, parce qu'il est neutre quoi! Voilà! Il n'a pas de goût (...) Comme ça, on dénature pas le produit! » Laurent*

Cet alcool de pharmacie à quatre-vingt-dix degrés, celui qui permet au "spécialiste" notamment, de retrouver efficacement toutes les qualités aromatiques essentielles du génépi, est interdit de vente en pharmacie dans un but alimentaire. Depuis l'année 2010, les pharmaciens ne peuvent vendre une dose excédent un flacon.

*« Le mieux c'est avec l'alcool de pharmacie, ça garde bien le goût du génépi (...) on en trouve plus maintenant mais ils nous le font à nous parce qu'on est des habitués (...) je vais le chercher à la pharmacie, ils nous le font mais ils ont plus le droit maintenant, ils nous le donnent parce qu'ils savent qu'on en fait de la liqueur pour nous. » Marcus.*

Comme le dit Ronan, "c'est plus dur de trouver de l'alcool à quatre vingt seize que trouver du génépi, quoi! ... c'est ça mon problème !" Effectivement, se procurer de l'alcool est un élément important dans le processus de préparation de la liqueur ; par exemple, selon Eric, " le problème est de trouver une bonne eau-de-vie" ; si ce n'est pas l'alcool de pharmacie, c'est l'eau-de-vie qui est recherchée, et prioritairement, une eau-de-vie maison, qui, elle non plus, ne se trouve pas facilement et peut flirter avec l'illégalité. C'est aussi un produit "naturel" qui est cherché, pas "trafiqué" comme le dit Alain, par quelques procédés industriels ou commerciaux.

Il apparaît bien ici que l'importance mise dans la qualité de l'alcool dénote un réel enjeu autour de l'idée de retrouver les qualités aromatiques que la plante a développé grâce à la spécificité de son milieu: la roche, l'exposition au soleil, le vent, etc. Les cueilleurs attendent quelques fois plusieurs mois pour se procurer un bon alcool de base et enfin se préparer leur boisson et n'hésitent pas, parfois, à se mettre hors la loi, pour avoir les moyens de retrouver, dans leur liqueur, les qualités aromatiques originelles de la plante.

*« Il y a toujours des gens qui sont curieux du génépi, qui sont connaisseurs, qui vont toujours au même endroit chercher leur génépi, mais donc, qu'il soit dans le Parc ou non, quoi, mais (...) ils font pas tant de mal que ça, parce que les pieds restent en place et ils sont respectueux, ils y montent avec un ciseau, avec un couteau, ils vont aller cueillir ça correctement. » Laurent.*

Le "spécialiste" du génépi, s'il se doit de respecter des règles implicites pour confectionner la liqueur "idéale", est bien souvent aux limites et au-delà même, des lois. En effet, le "spécialiste" a ses entrées dans la pharmacie locale pour son alcool, et, nous le voyons avec Laurent, il peut aussi cueillir son génépi dans le Parc, espace protégé où toute cueillette est interdite.

Si le "mauvais cueilleur", lui, est aussi pensé comme étant au delà de ces normes légales, il est le "trafiquant", il est, à l'opposé, condamnable.

Il semble bien que par le respect de certaines règles comme l'utilisation de ciseaux, le fait de laisser des brins sur les pieds, etc. le "spécialiste" est soit dédouané de toute faute grave et reste légitime dans sa pratique. Le "mauvais cueilleur" n'accède aucunement à une quelconque légitimité.

Finalement, le "spécialiste" est vu comme le "vrai montagnard", celui qui, par n'importe quel acte, sera toujours en accord avec l'équilibre naturel de la montagne, parce qu'il est à son écoute, il sait la voir et la lire; il reste donc légitime dans ses pratiques même s'il est hors-la-loi.

L'idée que Marcus prépare de la liqueur de génépi en quantité raisonnable, uniquement pour son usage personnel pour amoindrir l'illégalité non pas de son achat mais du geste du pharmacien. Marcus fait bien référence au rejet de la commercialisation et de l'exploitation du génépi, pour appuyer la décision du pharmacien.

Il semble que ce soit l'ancienneté de sa pratique du génépi (qui débuta avant le passage de la loi) et sa reconnaissance par le pharmacien qui signent l'inscription même de sa légitimité. C'est la reconnaissance de son appartenance au groupe des cueilleurs légitimes, par le pharmacien, qui induit cette autorisation exceptionnelle et permet au cueilleur de ne pas se sentir sous le coup de la loi. Parce qu'il est reconnu comme cueilleur du génépi, il est sous le joug des règles liées à cette pratique, et non aux lois communes. Nous percevons bien ici que ces règles sont valables aussi pour ceux qui rentrent en interaction avec le cueilleur, pour peu qu'ils reconnaissent son appartenance au groupe légitime des cueilleurs.

Se procurer cet alcool de pharmacie, c'est surtout être connu des pharmaciens, être reconnu des autres, du groupe social local d'appartenance, comme cueilleur de génépi. Utiliser cet alcool de pharmacie ou cette eau-de-vie artisanale, c'est faire parti d'un réseau et le revendiquer, réclamer son appartenance à ce groupe restreint et à cette pratique de montagnards.

Le "cercle des initiés" semble bien inclure dans ses propres règles, ce vacillement entre légal et non légal. Nous percevons avec les discours sur l'alcool que l'idée même de réaliser une bonne liqueur est presque indépendante du fait de se situer, de se mettre volontairement en dehors des lois institutionnelles.

Il est intéressant de noter que la réglementation quant à la vente d'alcool en pharmacie ainsi que l'interdit de cueillette découlant de l'installation du Parc National sont toutes deux des interdictions relativement récentes ; la première date des années 2000 tandis que le Parc et sa réglementation sont apparus dans les années soixante. La pratique du génépi a donc vu interdire la vente de cet alcool après que la pratique soit bien installée et il semble bien que ce soit toujours cette ancienne liberté qui fasse loi pour certains cueilleurs.

La cueillette au sein du Parc est quant à elle légitimée par ce code, nous l'avons vu avec Laurent. De plus, l'interdiction de cueillette au sein de la zone cœur du Parc, est, contrairement à celle de la vente d'alcool en pharmacie, moins récente et coïncide avec cette période charnière dans

l'histoire de la pratique du génépi en Pyrénées, où les professionnels de la montagne pyrénéens ont rapport  l'usage en liqueur du génépi grâce à leurs collègues alpins.

Il semble que le cueilleur revendique l'usage de l'alcool de pharmacie sans sentiment de réelle transgression. Annoncer l'utilisation de cet alcool permet au cueilleur de souligner la reconnaissance de sa pratique par son groupe social d'appartenance, le village, l'environnement social quotidien. Par l'autorisation tacite du pharmacien, la pratique du génépi est inscrite dans une dynamique de coutume traditionnelle et familiale, locale qui ne peut qu'être acceptée. Ainsi, les cueilleurs, en annonçant publiquement l'usage de cet alcool, mettent en avant la reconnaissance du "cercle d'initiés" du génépi, par un groupe social plus grand, par l'ensemble de la collectivité. Par cet acte hors-loi et sa revendication, ils légitiment leurs pratiques du génépi au sein de leurs propres groupes sociaux et y inscrivent leurs règles. Ce vacillement entre légalité et illégalité a été une articulation utile à une intégration, à une reconnaissance sociale de la pratique, une normalisation. Ce n'est pas le cueilleur qui s'accorde un passe-droit.

Pour la cueillette au sein du Parc, l'enjeu semble bien diff rent puisqu'on va chercher à se légitimer et on ne va pas revendiquer publiquement cette cueillette dans n'importe quel cercle social. Il semble bien que le sentiment d'interdit se cristallise ici chez les cueilleurs, dans les discours vis-à-vis du Parc.

*« Mais ici, on a un petit problème, c'est que pour ramasser le génépi, il y a pas mal le Parc, il y a le Parc un peu partout! Et t'as pas le droit d'en ramasser, quoi! (...) parce qu'il y a beaucoup de coins où il y a beaucoup de génépi, mais c'est en plein Parc des Pyrénées (...) Après, si je devais en ramasser pour moi, dans le Parc, comme je ramasse de petites quantités...  a me g nerai pas, quoi! Après, je pense pas que  a bouleverse l'écosystème d'en ramasser une centaine de brins! » Ronan, faisant sa cueillette commerciale en dehors du Parc.*

La carte des stations de génépi connues des cueilleurs (cf. annexe 2), montre que la plupart de ces coins sont sur le territoire du Parc, et même, en zone cœur du Parc. Ce territoire recouvre une bonne part des sommets de plus de deux mille cinq cent mètres des Hautes-Pyrénées. Certains tentent bien d'éviter le Parc, mais sa prédominance sur le territoire du génépi en Hautes-Pyrénées n'est pas facile à éviter.

*« Je... pense que dans le Parc national, il doit y en avoir, mais dans le Parc national on ne peut pas cueillir les fleurs (...) donc on essaye de trouver des petits coins (...) moi, je vais plutôt du côté espagnol, ou mais... côté français, je ne sais pas si, si on pourrait en trouver encore! Ouais! C'est de plus en plus difficile! Et c'est vrai que c'est réglementé! Mais c'est vrai, comme je dis, si sur un pied d'une quinzaine, une vingtaine de tiges, on en prélève trois/quatre, euh... je pense pas que c'est ça qui détériore la ... la floraison en montagne, parce que il y a même les animaux qui y sont alors... donc... (...) Oui, tout est interdit! Mais bon, c'est pas ça qui va détériorer le Parc (...) Bah oui, parce que ... le Parc, il a vécu jusqu'à maintenant, euh, avant,(...) vraiment, c'était pas quadrillé, les gens allaient dans le Parc, mise à part les réserves, on allait pas, (...) il y a rien qui était détruit, je pense! Il y avait les hommes, les animaux, il y avait tout! Alors que maintenant on essaye de quadriller quelque chose, et je sais pas si c'est un bienfait ou pas... (silence) » Alain*

Les cueilleurs vont souvent sur le versant espagnol. A travers ce choix ils évoquent souvent la volonté d'éviter la cueillette au sein du Parc, ce qui ne les dispense pas de quelques discours critiques à son propos. Ceci étant, ils oublient souvent de manière ponctuelle ou durable que de cueillir en Espagne les mène directement au Parc national d'Ordessa !

« *Mais j'y vais pas au Parc, à part à un endroit (...) mais c'est côté espagnol!* » Marcus

Les cueilleurs ne semblent pas accorder la même importance à l'interdit de cueillette dans le Parc espagnol que français ; c'est comme s'il était moins important de passer outre la réglementation espagnole. D'ailleurs, beaucoup occultent consciemment ou non, le territoire du parc espagnol. Ainsi, la cueillette en son sein n'est pas considérée comme une transgression véritable; il n'y a donc aucunement besoin de légitimation.

Nous pouvons en déduire que l'impression d'outrepasser une règle n'est pas ressentie et que finalement, ce sont bien les lois françaises, celles qui soumettent le cueilleur français, celles qui sont en action sur son territoire de domicile, et non, sur celui de sa cueillette, qui peuvent sous-entendre une potentielle revendication.

Il est intéressant de noter ici que l'accès à cette cueillette espagnole, passe souvent par la traversée, lors de la marche d'approche, du Parc français. Le cueilleur allant en Espagne, cueille souvent de l'autre côté de la frontière du Parc français, il franchit par deux fois ses limites avant de passer la frontière espagnole. Ainsi, il a ce sentiment de cueillir le génépi à côté du Parc, là où ce dernier a oublié d'étendre ses interdits, juste à la frontière des territoires, de celui où il règlemente et de celui où il n'impose plus sa loi. Finalement, cueillir en Espagne est aussi un pied de nez aux lois réglementant le territoire français du génépi. Car si ils ne ressentent pas l'interdiction espagnole en partant y cueillir leur génépi, ils ressentent l'interdit français du Parc, qui les pousse, ici aussi, à aller plus loin, à franchir diverses frontières pour atteindre le territoire du génépi. Nous le voyons bien dans le discours d'Alain ci-dessus, c'est la réglementation du Parc français qu'il critique alors qu'il va plus régulièrement cueillir son génépi côté espagnol ; de plus, il n'énonce aucun commentaire sur le Parc espagnol, ni sur sa présence ni sur son interdit de cueillette.

Il est intéressant de souligner ici qu'il y a un amalgame chez les cueilleurs entre le territoire de la zone cœur du Parc qui, seul, porte cet interdit formel de cueillette et l'ensemble du territoire du Parc national. Le sentiment d'interdit s'étend au Parc national français dans son ensemble.

Par ailleurs, les cueilleurs perçoivent parfois la gestion du Parc comme mauvaise. C'est parce que les perceptions du territoire entre habitants de ces montagnes et gestionnaires du Parc ne sont pas les mêmes. Nous l'avons perçu plus haut, selon les cueilleurs, une cueillette familiale ne peut venir à l'encontre de l'équilibre de la montagne, alors que dans la zone cœur du Parc, elle relève d'un interdit strict. Cette critique n'est pas nouvelle et s'étend à de nombreux domaines.

« *Ça c'est des écolos qui ne connaissent pas le pays ! Regarde comme l'ours qui nous on fichu! (...) On a pas besoin de l'ours pour vivre! C'est des gens qui n'y connaissent rien! Comme les écobuages, ça nettoyait, ça faisait partir les bestioles, ça fortifiait la montagne!* » Marie, épouse de Marcus.

Ici, c'est le Parc qui est remis en cause et non le seul interdit de cueillette.

Marie, qui a connu la naissance du Parc, a le sentiment de se trouver face à un territoire qui n'appartient plus à ses habitants ; il est aujourd'hui perçu comme transformé, "quadrillé" et dirigé par des étrangers, des non Pyrénéens et, surtout, des non montagnards. Sa présence est vécue comme illégitime. La création, l'installation et le maintien d'un Parc, avec ses règles, ses lois, ses contraintes, ne se fait pas sans heurts, et le PNP n'échappe pas à la règle. Les critiques et oppositions prennent des formes diverses, plus ou moins virulentes. Pour certains, en cueillant dans le Parc, n'est-ce pas cette présence de cette autorité et de cette administration qui est remise en cause ? Finalement, aller cueillir dans le Parc, n'est-ce pas vouloir reprendre le pouvoir sur ce territoire, contester l'imposition de règles écologiques d'un étranger ? D'autant plus que ces règles leur semblent plus préjudiciables que bénéfiques pour leur territoire. N'est-ce pas surtout afficher sur ce territoire du Parc qui, englobe presque entièrement celui du "territoire du génépi", leurs propres règles, celles des "vrais montagnards", celles qui permettent, pour eux, l'équilibre du milieu ?

*« C'est bien beau de dire de ne pas cueillir dans le Parc! De toute façon, même les gardes du Parc le cueillent, ils ne se gênent pas eux! » Roger*

Une partie des cueilleurs a développé ce type de discours quant aux gardes du Parc. Mais, s'il est vrai que cette pratique de cueillette est arrivée avec les anciens gardes, nous n'avons recueilli aucun témoignage de cueillette des gardes aujourd'hui en poste. Le présent utilisé ici par Roger exprime plus une critique globale à l'égard du Parc, qu'elle ne témoigne d'une pratique aujourd'hui mise en œuvre par les gardes de la nouvelle génération (dont le métier est en transition et qui n'ont pas les mêmes formations ni les mêmes rapports au territoire).

Cette image du garde cueilleur de génépi que l'on continue à véhiculer ne permet-elle pas de remettre le territoire du génépi entre les mains des cueilleurs ? L'idée qu'il prélève le génépi sur le territoire du Parc, territoire qu'il est censé protéger, notamment des cueilleurs, décredibilise d'autant plus les règlementations. Ainsi, par l'image de ce garde cueillant sur le Parc, c'est le règlement officiel qui se transforme, cède la place aux règles du "cercle d'initiés", représenté ici, par le garde lui-même. Dans les représentations de ces cueilleurs, les gardes ne sont pas juste passifs face au territoire reconquis, mais ils y font vivre les règles du « cercle » en même temps qu'ils sont les représentants officiels de l'autorité et du règlement du Parc.

L'image de ce garde cueilleur est ambiguë : il personnalise deux symboles opposés, deux perceptions de la gestion et de la protection de la nature, deux règles et deux groupes sociaux s'opposant. Mais s'il est transgresseur, il ne l'est que par son geste de cueillette de génépi au sein du Parc. Cette image de gardien-initié cueillant sur le territoire du Parc est ici à mettre en parallèle avec cette double nature du "cercle d'initiés" que l'on a relevé plus haut.

Le garde symbole de l'autorité extérieure devient aussi, le symbole de la légitimité de la pratique du génépi. Cette articulation légal/illégal chez le garde, symbole de pouvoir, semble être, pour ces cueilleurs, l'emblème d'une pratique qui se veut avant tout revendicatrice.

Rappelons que ce n'est pas l'accès au territoire qui est interdit aux cueilleurs, mais bien la cueillette. C'est donc bien la pratique qui est revendiquée, plus que l'accès même à son territoire et la possibilité de se confronter à cette montagne.

*« Au col de Pierrefitte (à la limite de la zone cœur du Parc), il pousse à 2500 mètres d'altitude, mais il n'est pas bon, il a moins de parfum, il a pas le même goût!(...) Les grands brins ont plus de saveur. A Gavarnie, il est différent d'à Cauterets (en dehors du Pays Toy) où il est plus à l'abri du vent. » Roger*

Roger, ainsi que son épouse, ont tous deux développé cette idée de génépis pouvant être différents selon leur inscription géographique, notion que l'on ne retrouve pas chez tous les cueilleurs. Pour eux, c'est bien le terroir de la plante qui donne toute sa spécificité au génépi et qui définit aussi sa qualité.

Ici, nous notons que le génépi se situant à la limite de la zone cœur du Parc, presque à sa sortie, mais au sein du Pays Toy, est considéré comme le moins savoureux ; en effet, poussant moins en altitude, il est pensé comme moins aromatique. De plus, le génépi de Gavarnie, en Pays Toy est considéré comme différent de celui de l'extérieur du Pays. Les habitants du Pays Toy, s'ils veulent cueillir, notamment, sur leurs plus hauts sommets, doivent transgresser l'interdit de cueillette du Parc.

Lors de l'entretien, Roger sort diverses bouteilles de génépi fabriquées par ses soins ou ceux d'amis. Comme il n'a plus été au génépi depuis quelques années, ses amis se chargent de lui en rapporter. Une bouteille se détache du lot ; elle est fine, contient un brin de génépi et porte une étiquette imprimée. Ce n'est pas une liqueur commercialisée, c'est celle d'un ami du Pays, cueilleur de génépi, qui a ramené en cadeau cette bouteille qu'il a décoré d'une étiquette personnalisée. Cette

dernière montre une photographie d'un pied de génépi avec une vue sur la roche grise, et en lettres imprimées "Génépi du Pays Toy" est inscrit. Ce "génépi du Pays Toy" témoigne ici, d'une réelle revendication d'une pratique locale, ancrée dans son territoire.

Ainsi, le "génépi Toy" peut être un véritable objet, pour ce type de revendications. Et, revendiquer le génépi du Pays Toy, c'est revendiquer le territoire Toy du génépi comme appartenant aux cueilleurs, aux locaux. C'est se réapproprier le territoire du Parc. Les sommets du Pays, dans les représentations de ces cueilleurs, appartiennent donc au territoire du génépi, celui des initiés, des montagnards.

Il est intéressant de remarquer que le franchissement des lois pour les Toy, ne se fait pas en passant les frontières du Parc, mais en y restant. En effet, le territoire du génépi Toy propose par nature une pratique du génépi transgressive. En effet, en pays Toy, qui veut cueillir sur son territoire, là où il vit et travaille, est face à une ambiguïté. C'est ainsi qu'Henri, garde du Parc à la retraite, nous confie qu'il cueillait du génépi en zone cœur du Parc ; il précise qu'il a commencé à le cueillir lorsqu'il est rentré au Parc national des Pyrénées et qu'avant son entrée au Parc, il croisait la plante mais ne l'utilisait pas. Depuis sa prise de retraite, il n'est plus retourné le cueillir.

On perçoit bien que la pratique du génépi chez ces anciens gardes est lourde de sens. D'autant plus que cette entorse aux règles du Parc n'est pas confidentielle, on en parle dans le monde des cueilleurs. Le garde-cueilleur est aussi souvent pensé comme initiateur.

*« Je pense que c'est parti de stages qu'ont fait les gardes en Vanoise. J'ai été incité par mes collègues de là-bas, de la Vanoise. (...) Et il est curieux, voire paradoxal que ce soit des gardes du Parc dans les années soixante-dix qui ont amené la tradition, (...)  a vient des deux gardes qui ont fait cette introduction en vallée de Luz (...) ils l'ont involontairement divulguée! Mais ça c'est comme les coins à champignons, il suffit d'en parler à un copain, qui en parle à un copain, puis un groupe à un autre groupe, etc. » Patrick*

Les gardes interrogés pour l'enquête sont à la retraite ; ils ont passé les premiers concours du Parc, ceux réservés aux locaux. Ces montagnes, ce territoire, avant le Parc, étaient aussi les leurs. En rentrant au sein de cette structure de protection de la flore et de la faune au tournant des années soixante-dix, ils ont dû s'approprier les nouvelles règles de leur territoire, afin de les faire respecter, de les appliquer.

Les contacts avec les Alpains furent nombreux. Les gardes pyrénéens ont reçu de ces derniers une initiation professionnelle inédite sur le massif pyrénéen. Ils partagent le rapport de l'homme à la montagne, à sa flore, sa faune, ses paysages, les pratiques typiquement montagnardes. L'inscription des gardes alpins et pyrénéens dans une identité montagnarde conjointe a permis une relation légitime entre les professionnels des deux massifs.

A travers leur apprentissage les gardes souvent passionnés par la faune, souvent chasseurs d'isards, ont acquis un autre regard sur le territoire, un contact plus scientifique, une autre pratique de la montagne où ils ont appris à reconnaître et à protéger divers animaux et plantes. Mais au-delà, le prélèvement d'une plante et de son utilisation, a pour certains, forgé les bases d'une relation plus étroite avec toute une flore d'altitude qui était restée, avant ces formations, souvent anonyme.

Dans le Parc des Ecrins, il est permis de cueillir jusqu'à 100 brins de génépi. Les gardes alpins ont ainsi proposé aux gardes pyrénéens, une pratique, à la base, non transgressive. Les gardes pyrénéens se retrouvent, eux, devant un paradoxe. L'usage de la plante à liqueur transmis au sein même de leur profession est interdit sur leur territoire de protection.

Le garde, en cueillant le génépi pyrénéen, sur son territoire de travail se réclame de la pratique de ses initiateurs alpins ou pyrénéens liés aux métiers de l'environnement. En franchissant l'interdit de cueillette et en récoltant le génépi, il semble surtout que le garde, s'approprie ce territoire, y tisse des liens, à l'image des Alpains sur leur propre territoire de protection.

Ce sont les codes officiels de protection du Parc qui sont troqu s ici, contre les codes de

protection des initiateurs alpins, des gardes-formateurs alpins, du "cercle des initiés".

Ces deux inscriptions, professionnelle (spécifique au Parc) et montagnarde, semblent bien légitimer, pour ces gardes, cette pratique de cueillette à l'intérieur du Parc. A travers elle, c'est l'image d'un garde qui tente d'habiter son statut de garde sans renier son origine montagnarde, qui se dessine ; il revendique ici à la fois son métier de protecteur de l'environnement travaillant pour le Parc et son identité de montagnard pyrénéen.

A travers ce passe-droit, cette cueillette, l'ancien garde habite à la fois son territoire d'origine, et celui du Parc, il est à la fois le montagnard pyrénéen et le garde du Parc formé dans les Alpes. Au sein même de son rôle de garde, il reste le "vrai montagnard"; en effet, il protège son territoire à la fois à la manière du local, et à la manière du Parc, les règles du "cercle d'initiés" permettant de faire le lien. On garde l'image d'un garde qui est resté montagnard à l'intérieur même de sa fonction.

L'image du garde-cueilleur est le signe d'un ancrage social dans le territoire pyrénéen de la haute montagne. Le garde-cueilleur présente un rapport à l'environnement qui tente de faire le lien entre celui des locaux (le sien, à la base) et celui du Parc. Finalement, si ce garde cueilleur paraît tant ambiguë, c'est parce qu'il est chargé de faire le lien entre ces deux univers, celui des montagnards locaux et celui des politiques officielles de protection.

De plus, comme Roger le présente plus haut, les discours sur le garde cueilleur de génépi, vont rarement sans des paroles le présentant aussi comme l'initiateur de cette pratique en Pyrénées. Cette dernière est pensée comme ayant été introduite par ceux qui portent sur eux l'image de l'interdiction de cueillette de génépi sur les sommets pyrénéens des hautes vallées. Ainsi, l'image du garde, dans les représentations des cueilleurs pyrénéens, est tout à fait centrale. La pratique du génépi en Pyrénées et l'histoire du Parc et de ses gardes sont tout à fait dépendants, à la fois dans la réalité de la pratique, mais surtout, dans les représentations des cueilleurs.

Ainsi, si le garde représente l'initiateur pour ces cueilleurs, la pratique du génépi est d'autant plus associée à cette dimension de transgression.

Cette image de pratique hors limite semble coller à la peau de ce génépi pyrénéen puisque l'image de l'origine même de la pratique pyrénéenne se situe dans un cadre d'interdits et de limites (le Parc national des Pyrénées) où les initiateurs sont eux mêmes au delà des limites qu'ils représentent. La pratique du génépi semble donc inscrite et dépendante de cette double dimension d'interdit. Ainsi, le cueilleur qui part prélever son génépi au sein du Parc, se met dans une situation de franchissement de limites, de passe-droit.

*« On sait jamais si c'est protégé ou pas, déjà, comme plante! (...) Donc, on se fait toujours un peu discret! (sourires partagés avec Romain) » Nicolas*

L'impression d'outrepasser de potentielles réglementations de cueillette est relativement récurrente chez les cueilleurs rencontrés. Ayant tout à fait conscience de l'interdit de cueillette du Parc, ils choisissent d'en sortir mais ils restent, pour beaucoup, dans le flou quant à une réglementation spécifique au génépi sur l'ensemble du massif. Ils développent alors une image de leur pratique qui se joue des lois et flirte avec la transgression.

*« C'était encore à l'époque où (...) c'était autorisé et non réglementé! (...) c'est lui qui m'a fait découvrir les endroits où il y avait du génépi et, ... puis bon, à l'époque, c'était pas réglementé comme maintenant (sourire) » Alain*

Il est aussi intéressant de noter que l'ouverture du Parc et le début de l'instauration de l'interdit de cueillette en son cœur est souvent visualisé comme le début d'une réglementation

pyrénéenne générale sur le végétal. Régulièrement, les cueilleurs assimilent, dans leurs discours, l'interdit de cueillette dans le Parc et une réglementation spécifique au végétal. Alain qui est conscient de son interdiction exclusive au sein du Parc projette l'image d'un génépi réglementé sur l'ensemble du territoire français.

Ces deux phénomènes viennent alimenter, chez les cueilleurs, cette sensation d'outrepasser des limites, d'être dans l'illégalité vis-à-vis des règles édictées par l'Etat.

Cette sensation d'outrepasser un cadre légal fait écho à la fois à cette cueillette au sein du Parc chez le garde et les cueilleurs, et vient refléter ce désir de franchissement de limites si présent dans la pratique du génépi. En effet, que ce soit par le passage de frontières légales (frontière espagnole, du Parc, l'impression d'être en fraude), par le passage de frontières naturelles et symboliques (le territoire du génépi, ses dangers et ses frontières), la volonté semble bien de repousser des barrières officielles, afin d'y faire vivre ses propres limites, ses propres règles.

Il semble bien que la pratique pyrénéenne du génépi s'inscrive donc particulièrement dans ce processus de transgression, car il est en lui même un passage de limites réelles, symboliques, sociales.

Ainsi, si le "spécialiste" du génépi peut transgresser les réglementations, c'est parce que cette notion est intégrée pleinement à la pratique.

Si l'isard, finalement, a pris tant de place dans les discours évoquant le territoire du génépi et les journées de cueillette, c'est aussi parce qu'il est l'animal se mouvant partout au delà des frontières humaines, physiques et symboliques du cueilleur. Il se meut sur tous les sommets pyrénéens, il est celui qui habite l'ensemble de ce territoire sans se soucier de ses limites légales, physiques.

Partir sur les Pyrénées espagnoles pour cueillir son génépi, c'est penser le territoire du génépi non soumis à des frontières, c'est tenter de s'approprier ce territoire du génépi, de haute montagne, au delà de toutes limites, même du sol français. Car finalement, le territoire des montagnards, celui de l'isard et du génépi, est pyrénéen avant d'être français ou espagnol et tenter de conquérir les sommets français à l'intérieur du Parc pour le cueilleur est aussi intéressant de tenter de s'approprier, de se confronter à ceux d'Espagne. Si le territoire du génépi, pour les cueilleurs, est avant tout pyrénéen, il semble bien que ce soit ici son ultime limite.

Et c'est bien ici la particularité de cette pratique toujours à la limite ; c'est que finalement, elle permet d'abolir, de passer outre toutes les frontières et donc de rassembler, d'unir ceux qui ont été capables de les franchir.

*« Bon, on appelle ça aussi "la boisson du montagnard" (...) il y a aussi pas mal de montagnards pyrénéens qui ont ça aussi dans leur sac à dos où ils vont passer une soirée dans un refuge, euh, ou quand ils reçoivent les amis, bien sûr hein! Il va y avoir la bouteille de génépi sur la table, quoi, ça, c'est indéniable, quoi! là, on voit que c'est le vrai montagnard! ... Et la personne respectueuse de sa montagne, quoi! » Laurent.*

Ce discours est associé, chez Laurent à ceux sur le "spécialiste" ou le "grand connaisseur" du génépi, selon ses propres mots. Le cueilleur spécialiste peut partir seul en montagne et ne pas partager sa pratique de cueillette, mais il sait partager sa boisson. Le "spécialiste" a intégré le génépi aussi dans sa vie sociale. Il boit le génépi, en montagne, avec d'autres montagnards ou régulièrement entre proches. Le "spécialiste" du génépi, pour Laurent, c'est le "montagnard pyrénéen", ce "vrai montagnard" "respectueux de sa montagne". C'est surtout un cueilleur qui a su inscrire sa pratique de cueillette et sa consommation à la fois sur le territoire pyrénéen mais aussi dans ses traditions familiales et sociales.

*« Les Toys ne vont pas en montagne uniquement pour cueillir le génépi, non, non (...) ils ne se réservent pas une journée spéciale pour la cueillette (...) en juillet-août, ils ramènent le génépi de leurs balades en montagne (...) ils en font de la liqueur. (...) ici, à la fin des repas collectifs, c'est d'usage de terminer en buvant le génépi et en chantant ensemble des chants traditionnels. » Un pharmacien du Pays Toy*

Si contrairement aux représentations du "spécialiste" de Laurent, les "Toys", perçus par ce pharmacien comme des pratiquants confirmés du génépi, ne vont pas réserver une journée à la cueillette du génépi, c'est parce qu'il se représente les Toys comme un groupe identitaire vivant et investissant au quotidien son territoire de haute-montagne ; comme chez Laurent, l'image du "connaisseur" est celle du "vrai montagnard".

Nous le percevons dans les deux discours, ce n'est pas tant le territoire en lui-même qui fait toute la pratique du génépi, c'est cette liqueur au goût minéral, cette boisson conviviale au goût de montagne ; celle qui a la saveur de ce territoire sauvage unique, de cette zone de non-droit, celle qu'ils partageront avec leur proches.

Boire à la fin de repas collectifs le génépi en chantant des chants traditionnels pyrénéens rejoint la représentation de Laurent quant aux "montagnards pyrénéens" buvant le génépi entre eux, dans les refuges. Être pratiquant du génépi en Pyrénées, finalement, c'est intégrer l'image de ce montagnard, certes, mais surtout, présenter l'image d'une personne qui s'ancre, tel l'isard, dans le territoire pyrénéen. Ainsi, le génépi, reconnu par les Pyrénéens comme, avant tout, une tradition alpine, vient aujourd'hui projeter l'image, sur le massif pyrénéen, non pas d'une pratique typiquement pyrénéenne mais d'une pratique de "vrais montagnards pyrénéens".

*« C'est sûr qu'on prend pas ça tous les soirs comme des, y'a certains qui sont habitués au coup de gnôle, nous, on le prend, c'est beaucoup plus festifs (...) Et ben, en convivialité, on va dire un repas, euh, quand on est revenus, entre bergers, entre éleveurs, quoi, bon, après, sachez-le, aussi, en famille, des fois, pour, pour les grandes occasions quoi, pour des repas familiaux quoi! » Paul, berger.*

Il y a une forte dimension identitaire dans ces consommations toutes pratiquées au sein d'un groupe social unique : entre membres de la même famille, entre bergers, entre "montagnards pyrénéens", entre "Toys".

Si le "spécialiste" de Laurent boit le génépi sur la montagne entre montagnards pyrénéens, l'image du "mauvais buveur" vient appuyer les règles du bien boire.

*« Pas avec n'importe qui! Parce que... parce qu'il y a des "bois-sans-soif", quand je vois comment ils boivent l'armagnac, le cognac, l'un après l'autre, sans déguster! Là, disons qui faut le faire goûter à ceux qui apprécient le digestif, (...) c'est pas un litre qu'on va boire en une semaine, ou un mois (...) même si il y a quelqu'un qui vient à la maison on le sort pas systématiquement! On regarde les gens, on regarde à qui le faire goûter, à qui ça plaira! Voilà. (...) Qui est capable de l'apprécier! Oui, parce que sinon, il y en a, ils tueraient la bouteille, même, rien que le fait que ce soit de l'alcool, euh, "ah bon, c'était du génépi! Ah! Bon!" (rires) » Alain*

En effet, pour les cueilleurs, il faut avoir conscience de boire du génépi lorsqu'on le boit et être jugé capable d'apprécier la liqueur pour avoir le droit de la déguster.

Cette sélection et ces codes sévères d'une consommation d'une liqueur qui ne doit pas se boire pour sa présence d'alcool mais pour sa provenance, n'empêche pas les cueilleurs de vouloir rendre accessible leur liqueur au plus grand nombre, et notamment aux femmes. Nombreux sont les discours venant des cueilleurs, qui valorisent l'accessibilité de leur liqueur aux femmes ainsi que l'attention particulière qui leur est donnée lors de la préparation de la liqueur.

En effet, les femmes sont loin d'être mises de côté dans la pratique du génépi, même si la cueillette est plus régulièrement pratiquée par des hommes, elles sont très présentes dans l'élaboration de la liqueur et sa consommation.

*« Avant, surtout les femmes en prenaient avec le café à la fin des repas. » Roger*

Si elles n'accompagnent pas toujours leurs conjoints, les femmes semblent bien faire partie de ce "cercle"; en effet elles préparent la liqueur, elles sortent le digestif en fin de repas, mais aussi et surtout elles sont particulièrement prises en compte par les hommes qui préparent une liqueur pouvant être partagées elles.

*« Ah oui, tu vas pas le boire tout seul dans ton coin, non, puis, c'est plus, c'est plus aussi pour faire partager (...) t'es allé le ramasser, tu en as fait un alcool, et voilà, tu le fais goûter, quoi! » Guillaume*

Si les règles de consommation imposées sont strictes, la liqueur de génépi est néanmoins pensée pour être partagée et appréciée par le plus grand nombre.

*« Oui, c'est vrai que moi, je suis pas trop digestif, même quand je le fais goûter, bon des fois, parce qu'on me dit: "aller, tu vas trinquer avec nous!", mais vraiment une goutte, parce que... non, non, je suis pas digestif! Ouais ouais, c'est un peu comme les champignons!(...) J'aime aller aux champignons, mais les manger, mbof! Pas plus que ça! » Alain*

Un certain nombre de cueilleurs ne boivent d'ailleurs pas leur propre liqueur ; ils continuent pourtant chaque année à aller cueillir du génépi et à en offrir autour d'eux. Et lorsqu'ils ramassent leurs brins, en montagne, les cueilleurs estiment la quantité de liqueur à fabriquer en comptant les litres qu'ils vont offrir.

*« On te fait une gentillesse de quelque chose, et bien, tu lui donnes une bouteille! » Epouse de Marcus*

Finalement, les initiés, ce sont aussi tous ceux avec qui on a choisi de partager le génépi, qu'ils soient familiers ou non de la montagne ; ce sont ceux qui verront dans la liqueur la marque de son territoire de haute montagne, son inscription sur les hauts sommets pyrénéens, son inscription dans une pratique de montagnard aussi, ceux qui verront la nature de cette boisson d'initié.

*« Une année, j'en ai ramassé (...) et je me suis dit, "je vais faire une liqueur, essentiellement Pic du Midi", quoi!(...)Pour le délire, puis, j'en ai offert à des potes (...) qu'étaient à l'étranger, je leur en avais envoyé!(...) C'est marrant, c'est toujours un peu, un petit bout de chez... nous, et je leur envoie ! (...) comme j'en offre à des potes, je leur fais la bouteille de génépi, (...) Je leur ai mis une belle image du Pic du Midi derrière, euh, je leur mets plein de conneries rigolotes, dessus, tu vois, pour tripper, quoi! » Ronan.*

Le génépi du Pays Toy offert à Roger fait écho au génépi du Pic-du-Midi de Ronan. En effet, l'idée est de valoriser la provenance du génépi cueilli, son territoire mais aussi la station de cueillette spécifique du cueilleur. En nommant cette liqueur par la provenance de leur génépi, ils revendiquent leur appartenance à ce territoire.

Ce "petit bout de chez nous" que Ronan envoie à ses proches, ce n'est pas juste son morceau de territoire conquis, ce n'est pas un petit bout de chez lui qu'il envoie. En effet, si la liqueur de génépi, comme nous l'avons vu symbolise bien, avec son brin de génépi le territoire du génépi, cette montagne grise, il représente surtout, pour les cueilleurs, à l'extérieur et à l'intérieur de chez eux,

leur attachement aux Pyrénées, leur attachement à leur identité de montagnards pyrénéens.

## CONCLUSION

Que ce soit pour les anciens natifs comme pour les jeunes Pyrénéens d'adoption, consommer le génépi entre amis, c'est se sentir intégré à la fois au territoire pyrénéen et à un groupe identitaire ; le partager, c'est vouloir vivre avec d'autres ce sentiment d'appartenance.

C'est une pratique qui se veut à la fois collective et confidentielle.

*« Mais bon, c'est vrai que c'est un peu râlant, parce que, je prends l'exemple de mon beau-père, jusqu'au dernier moment (sourire) il est venu au génépi! Et après, il disait; "je ne peux plus y aller" mais pourtant, c'est quelque chose, ça, la montagne, ça lui manquait beaucoup! C'était pas le fait d'aller, non, non, (sourire) c'était le fait de faire connaître! De me faire connaître! De me dire, "tiens regardes, là, t'as ça, t'as ça...t'as un mont, t'as un pic, là, il y a telle chose", et il avait toujours une anecdote à te raconter, lui, il a fait, des Pyrénées-Atlantiques aux Pyrénées-Orientales, il connaissait tous les pics! (...) Je sais que quand on y allait avec mon beau-père, on y allait tous les deux et c'est pour nous, pour notre plaisir, pour discuter, pour regarder la nature, la montagne. » Alain*

*"Quand la montagne vous a pris le cœur, tout vient d'elle et tout vous y ramène." Phrase de Franz Shradler, inscrite sur une plaque en montagne et prise en photographie par Guillaume.*

La pratique du génépi, par sa nature ambiguë et son vacillement entre légal et illégal, initié et non initié, vie et danger de mort, etc. permet ces processus de légitimation, d'identification, de revendications d'appartenance ou identitaires.

La pratique du génépi a pu faire le lien entre Alpes et Pyrénées et est venu faire sens dans un univers pyrénéen, au moment même où le massif accueillait le Parc national. Il semble que pour les cueilleurs, le génépi ait permis de mettre en avant leur identité et leurs revendications, notamment chez ceux qui ont vécu les modifications engendrées par la création du Parc.

La construction sociale du territoire du génépi a également permis l'ouverture d'une zone d'échange entre deux groupes sociaux et deux approches différentes de la montagne, entre les Pyrénéens et le Parc grâce à l'image du "garde-cueilleur".

Si la tisane de génépi n'a pas intégré socialement les pratiques des Pyrénéens, n'est-ce pas que son usage, plus personnel, moins convivial, ne permet pas un investissement social et identitaire fort ? A l'inverse, cueillir et boire le génépi, c'est cueillir le symbole de son identité, de celle que l'on a choisi d'endosser. Partager le génépi, c'est ainsi unifier, réunir ses proches autour de l'intimité d'un sentiment d'appartenance à une terre vécue comme sauvage et sans lois imposées, une terre où il ne règne que le cueilleur et son monde, un territoire qui fait le lien entre la personne et ce qu'elle trouve derrière ses propres limites, le cœur de son identité.



Liqueurs de génépi de chez Roger et miniatures de montagnards fabriquées par Roger avec des pierres ramenées de ses sorties en montagne. Photo : V Zarattin.



## BIBLIOGRAPHIE

### Ouvrages d'ethnobotanique :

ALBERT-LLORCA M., TARERY M., 2008- *Une fleur « pour la tradition » : L'edelweiss dans la vallée d'Ossau (Pyrénées Atlantiques)* in Revue Terrain n°51, pp 148-159.

BROMBERGER C., LENCLUD G., juillet-décembre 1982 - *La chasse et la cueillette aujourd'hui* - Revue: Etude Rurales, Edition EHESS Paris n°87-88.

GIRARD M., janvier 1993 - *Le coup de froid et ses remèdes en Chartreuse*, L'Ermitage, Revue: Ecologie Humaine XI (I) : 97-113.

GARRETA R. MORISSON B. 2011.- *La cueillette des plantes sauvages en Pyrénées et Midi-Pyrénées: phase 1: Etat des lieux 2010-2011.*

GARRETA R., 2007- *Des simples à l'essentiel: de l'herboristerie à l'aromathérapie, pratiques et représentations des plantes médicinales*, Edition Presse Université du Mirail.

JULLIAND C. 2008 – *Itinéraires de cueillette. Cheminement au cœur et aux marges d'une pratique sociale, économique et symbolique.* – (sous la direction de) Hallé Francis, Lieutaghi Pierre - *Aux origines des plantes. Des plantes et des hommes* - Librairie Arthème Fayard.

LARRERE R., SOUDIERE M. de la, 1987. *Cueillir la montagne: plantes, fleurs, champignons en Gévaudan, Auvergne, Cévennes et Limousin*, Ed. La Manufacture, Lyon.

### Flores et dictionnaires

BONNIER G., 1990 - *La grande flore en couleur de Gaston Bonnier. Th. 3.* Edition Belin, Paris.

DUPIAS G., 1987 - *Fleurs du parc national des Pyrénées*, Édité par le Parc national des Pyrénées.

HULHOVEN R., 2005 - *Un paradis pour les Botanistes - À la Découverte de la Flore des Hautes-Pyrénées*, Les Jardins d'Eden, 20 : 74-81.

HUXLEY A., 1973 - *Fleurs de Montagne* (adaptation française de Luc Brunerye), Nathan.

LOUIS J.; 1937- *Fleurs des Alpes*. Edition Ophris.

MAYOUX P., - *Fleurs des Pyrénées - faciles à reconnaître*, Éditions Rando.

NAGY L., 2003 - *Alpine biodiversity in Europe*, Berlin: Springer.

PALAY S., 1932 – *Dictionnaire du Béarnais et du gascon modernes (bassin de l'Adour)*, embrassant les dialectes du Béarn, de la Bigorre, du Gers, des Landes et de la Gascogne maritime et garonnaise, Pau, Marrimpouey jeune.

SAULE M., 2002 - *La Grande Flore illustrée des Pyrénées*, Éditions Milan.

### Herbiers consultés

Herbier Georges Bosc, pharmacien (1918-2000), carton des Asteraceae, au CBNPMP

- *Artemisia eriantha* localisation Pic du Midi sous l'observatoire (2750 m)
- *Artemisia umbelliformis* localisation Val d'Isère, Savoie

- **Sources**

[fr.wikipedia.org](http://fr.wikipedia.org)

[www.tela-botanica.org](http://www.tela-botanica.org)

[www.florealpes.com](http://www.florealpes.com)

[www.ecrins-parcnational.fr](http://www.ecrins-parcnational.fr)

[www.cbn-alpin.fr](http://www.cbn-alpin.fr)



Guillaume, un brin de génépi à la bouche. Photo : V. Zarattin.



**ANNEXES**





Sur le chemin du génépi... Guillaume et Alain prennent le temps de photographier d'autres plantes. Photo : V. Zarattin.



Le "pied-de-chat" ou l'antennaire dioïque: *Antennaria dioica* parfois confondue avec le génépi. Nous croisons la plante en amont de la station de cueillette. Photo : V. Zarattin.



Le névé, ici, porte du territoire du génépi. Photo : V. Zarattin.



En suivant le névé, la montagne, plus minérale, s'ouvre sur des éboulis qu'il faut alors traverser.  
Photo : V. Zarattin.



Les fameux tapis de fleurs. Photo : V. Zarattin.



Au loin, les tapis de fleurs disparaissent et laissent la place aux pelouses discontinues. Photo : V. Zarattin.



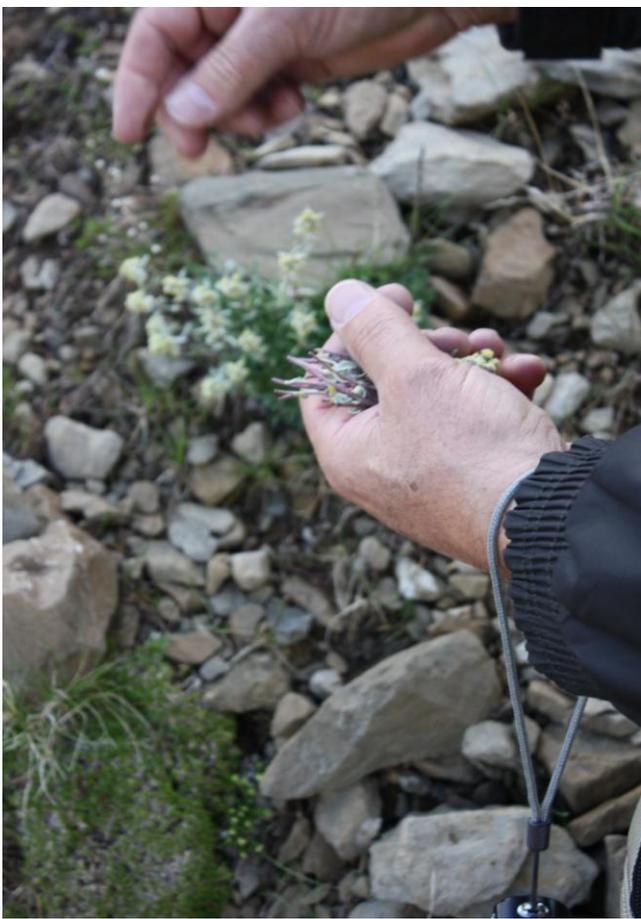
Guillaume aidant son père à prendre en photo, grâce à une loupe de botaniste, une fleur alpine. Photo : V. Zarattin.



Le premier pied de génépi repéré est pris en photo par Alain avant d'être cueilli. Photo : V. Zarattin.



Le premier pied de génépi. Photo : V. Zarattin.



Les gestes de la cueillette par Alain. Photo : V. Zarattin.





Alain cueillant le génépi. Photo : V. Zarattin.



Guillaume cueille avec les deux mains, une tenant le pied de génépi, l'autre cueillant le brin. Photo : V. Zarattin.





Alain en pleine cueillette dans le milieu du génépi. Photo : V. Zarattin.





Le génepi et son milieu de vie. Photo : V. Zarattin.



Le pouce noirci d'Alain à la fin de la cueillette. Photo : Guillaume

