

SO' #21 CHEFS

LE MAGAZINE ÉPICURIEN
DU PAYS TOULOUSAIN

EN CUISINE

**Avec le chef étoilé
Jérémy Morin**

FEMME À LA UNE

**Isabelle Martel
maraîchère**

CAHIER DE RECETTES

Thon rouge grillé

CUISINÉ PAR LE CHEF
FLORENT BOISSEAU

Christophe Marque

UNE CUISINE GÉNÉREUSE
INSPIRÉE DES SAISONS

ORS NA BRUMA
**Le meilleur
des Pyrénées**

ÉTÉ 2026 / OFFERT



© P. Meyer / A. V. Paris

DÉCOUVERTE

PUR EXTRAIT « D'ALTITUDE »

Dans un environnement préservé, niché au cœur des Pyrénées, Sylvain et Jana produisent des spiritueux, hydrolats et sirops dans la ferme-distillerie Ors na Bruma. Des nectars appréciés des chefs, à découvrir sans attendre.

MARION GISQUET

© Jonathan Cathala



La gamme de spiritueux évolue au fur et à mesure des plantations et des cueillettes. Parmi eux, l'incomparable et unique pastis du Val d'Azun.



Jana et Sylvain récoltent le basilic sacré.

Dans les Hautes-Pyrénées, à 850 mètres d'altitude, le Val d'Azun accueille la ferme-distillerie Ors na Bruma, « ours dans la brume » en occitan. Dans cet environnement préservé, et pour ainsi dire sauvage, Jana Petricova et son époux Sylvain Delord cultivent et distillent les fruits du verger et des plantes médicinales et aromatiques pour produire des spiritueux, hydrolats et sirops. Une culture 100% biologique dont l'ambition est de travailler le plus naturellement possible sans aucun colorant ni arôme artificiel.

Les particularités du site permettent une production d'une qualité et d'une intensité aromatiques exceptionnelles : orientation est-ouest, rare, et un climat qui influe sur le goût des extraits : « Les saisons sont de plus en plus chaotiques ce qui donne des plantes « stressées ». Cela est finalement positif car elles développent plus de molécules aromatiques et donnent plus de puissance et d'opulence aux distillats. » La

touche « magique » vient de l'eau de source « qui coule au robinet » et est utilisée dans le processus de fabrication artisanal (l'objectif de production à terme ne dépassera pas 10 000 bouteilles de spiritueux par an.)

« Forts des éléments du terroir et du territoire, nous visons des produits d'excellence. Il y a un côté scientifique dans la démarche mais également créatif qui attire les chefs de belles tables tel Renaud Lamazère, chef du restaurant d'altitude du Pic du Midi, qui réalise un baba à la verveine. Stéphane Tournié des Jardins de l'Opéra* à Toulouse propose nos liqueurs en accord mets et spiritueux. »

Les deux liquoristes qui ont fait

« le grand saut » en 2019, en quittant la région parisienne pour se lancer dans cette aventure, testeront prochainement une liqueur élevée en fût de bois.

« On récolte et distille dans notre alambic les feuilles et les fleurs. Chaque espèce possédant une vertu particulière, nos eaux florales, ou hydrolats, conviennent à un usage cosmétique et médicinal : eau de bleuet

**« ON RÉCOLTE ET DISTILLE
DANS NOTRE ALAMBIC
LES FEUILLES
ET LES FLEURS. »**

© Jonathan Cathala



Les sirops d'Ors na Bruma sont de vrais concentrés des saveurs de la montagne. Laissez-vous tenter par les arômes subtils des plantes cultivées à la ferme.

pour les yeux, eau de rose pour la peau tandis que boire une décoction de menthe aura des bénéfices sur la digestion ou les maux de tête par exemple. » Une question qui revient souvent lors de la visite d'Ors na Bruma : comment obtient-on un hydrolat ? Sylvain Delord explique : « Quand on distille des plantes à la vapeur d'eau, on obtient une phase aqueuse (hydrolat ou eau florale) et une phase huileuse (huile essentielle). Nous ne commercialisons que la partie aqueuse (trop peu d'huiles essentielles sont produites sur notre ferme), qui concentre aussi les molécules actives et aromatiques ». Les eaux

© Jonathan Cathala



Très large gamme d'hydrolats, avec ou sans spray.

© Jérôme Poujol



Jana récolte le bleuet.

florales ou les hydrolats se consomment aussi dilués dans de l'eau ou peuvent venir aromatiser une autre boisson.

Si la distillation des plantes et fleurs dure 3 à 4 heures, les fruits sont macérés dans de l'alcool neutre pendant 3 semaines puis laissés à reposer un bon mois sous couvercle en cuve inox afin d'extraire pigments et arômes naturels.

Dans la gamme des spiritueux, on retrouve ainsi 6 liqueurs de menthe, verveine, d'altitude, myrtille, framboise et cassis. Ors na Bruma concocte également un amer à partir de gentiane récoltée en Val d'Azun, d'agrumes et d'épices, lequel peut s'apparenter à l'Aperol que l'on retrouve dans les Spritz. Leur pastis est élaboré à partir de réglisse, d'anis étoilé et de cannelle : peuvent y être ajoutés du fenouil, de l'hydrolat de romarin ou encore des notes de thym, de lavande ou d'immortelle corse.

Le laboratoire de la distillerie Ors na Bruma, située sur la commune d'Aucun, se visite hors saison sur rendez-vous ; une découverte qui se clôt par une dégustation qui, on vous l'assure, donne le sourire. ■