

Épices

BIO ET TOURBILLONNANTES

◆ **Martigny** La maison Rostal confirme son savoir-faire en composant des mélanges d'herbes aromatiques qui se marient parfaitement à des mets cuisinés. — ANNE VALLELIAN

Raclette, fondue, volaille, pizzas, etc., les épices Rostal Herbes Aromatiques Grand-Saint-Bernard donnent du pep et un plus à chacun de nos plats. De plus, elles proviennent de l'agriculture biologique. «Quand mes parents ont fondé l'entreprise en 1995, ils ont fait le bon pari de décliner les recettes en bio dans une optique de les redynamiser, ils ont été précurseurs en quelque sorte», glisse fièrement Fabrice Haenni, directeur de Rostal mais aussi de la distillerie Morand qui a racheté début 2015 la maison familiale. «Nous essayons dans la mesure du possible de nous approvisionner au maximum en Valais, nous travaillons beaucoup avec la coopérative Valplantes qui regroupe une quarantaine de producteurs biologiques valaisans. L'approvisionnement local nous tient vraiment à cœur», souligne-t-il. Bien entendu, quand il faut se fournir en noix de muscade, le canton et même la Suisse ne suffisent plus.

Un nouveau packaging

L'entreprise est toujours en quête d'innovation et de perfection: «Pour

dynamiser la marque, les emballages ont été reloués cette année. Nous avons souhaité conserver l'image du produit avec une touche haut de gamme», explique Fabrice Haenni. Mais rassurez-vous, la tête sympathique de l'emblématique saint-bernard est toujours là, indissociable de la marque Grand-Saint-Bernard.

Un engagement social

Le conditionnement des assaisonnements est assuré par des personnes en situation de handicap. «Nous travaillons étroitement avec la Fondation valaisanne en faveur des personnes handicapées mentales (FOVAHM). Nous avons renforcé notre partenariat avec la création d'un atelier intégré qui occupe huit personnes. Elles travaillent quotidiennement sous la responsabilité d'un maître socio-professionnel de la Fondation. C'est une magnifique expérience humaine et une chance unique de valoriser le travail de ces personnes», s'enthousiasme le jeune directeur. ●

► www.rostal.ch

UNE PETITE ASTUCE DU CHEF

«Quand je cuisine du bœuf, j'aime bien concocter une petite marinade: j'utilise le mélange d'épices pour bœuf que j'associe avec de l'huile d'olive, je le verse sur la viande 24 heures à l'avance. Cela donne vraiment du piquant à la viande, personnellement j'aime beaucoup», nous confie le directeur. Les recettes pour le bœuf et la volaille ont la cote auprès des consommateurs et quant au mélange pour la sacro-sainte raclette, son succès n'est plus à prouver!

Photo darimanselov.com

Avec douze assaisonnements, six tisanes biologiques et deux alcools à base de génépi, Fabrice Haenni peut être fier de l'évolution de la maison familiale.