

# Faire du Waldmeister ou Aspérule

#### **Présentation**

Il s'agit en fait d'une macération de schnaps, sucre et d'une plante aromatique : le gaillet odorant (*Asperula odorata*) également appelé aspérule odorante.

Cette liqueur digestive est ainsi nommée par métonymie, *Waldmeister* étant le nom en allemand de l'aspérule. (Le fameux *Waldi chez nous*)

Le « Waldmeister » est une petite plante à la tige carrée et aux petites fleurs blanches. Son nom botanique est « galium odoratum » ou « asperula odorata », en France on l'appelle aussi « reine des bois », mais peu de Français la connaissent. Une fois fanée, elle dégage une odeur épicée et sucrée très particulière. En Alsace, Lorraine et en Allemagne, on est très « fan » de cet arôme de « Waldmeister » !

L'aspérule odorante appartient à la famille botanique des rubiacées, caractérisée par des fleurs aux pétales soudés. La plante ne dépasse pas une vingtaine de centimètres de hauteur et est souvent totalement épanouie lorsqu'elle n'a que 10 cm de haut.





## Où et quand trouver l'aspérule odorante

C'est une plante de mi-ombre, commune dans les sous-bois et sur les lisières des forêts caducifoliées d'Europe au-delà de 300 m d'altitude. Elle se cultive aisément (par semis ou division de touffes), plutôt à mi-ombre ou en exposition nord, dans une terre légère et humifère, où elle forme alors d'épais tapis.

Surnommée petit muguet à cause de ses fleurs blanches parfumées, dénommée Galium par les botanistes, l'aspérule odorante forme de jolis tapis couvre-sol dans les sous-bois. Elle se remarque par ses petites feuilles étroites d'un beau vert clair, attachées par couronnes de 8 autour des tiges rêches et anguleuses.

Chez nous en Lorraine, on peut souvent la cueillir, au début du mois de mai.





#### La cueillette

La plante est sensible à l'arrachement qui peut la faire disparaître. Les sommités fleuries sont coupées aux ciseaux, à la faucille ou au couteau tranchant, pas trop près du sol pour permettre à la plante de survivre et produire l'année suivante.

Ce sont d'ailleurs ces jeunes tiges, plus courtes et en début de floraison, qu'il faut cueillir.





Il faut toujours couper, à 5 cm du sol, pour permettre à la plante de survivre et d'en avoir l'année suivante.



Toujours compter les brins pendant la cueillette, pour ne prendre juste, ce que vous avez besoin. (40 à 50 brins par litre).



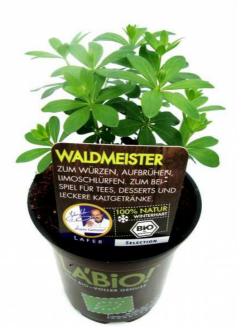
## La plantation

Il est préférable d'utiliser l'aspérule acclimatée dans les jardins où elle pousse très bien surtout à mi-ombre

Si le terrain lui plaît, vous n'aurez aucune difficulté. Sinon, inutile de vous obstiner. Après deux essais malheureux, mieux vaut se tourner vers une autre plante couvre sol.

Repérer dans le jardin un coin frais et humide dans un massif d'arbustes à feuilles caduques. Mélanger force compost maison bien décomposé (réduit en particules fines) teureau du commerce au sol à l'endroit prévu.







## Recette pour 1,5 litre de liqueur d'aspérule :

Cette recette peut être modifiée, suivant votre convenance, en mettant plus ou moins de sucre ou de tiges d'aspérules odorante.

- **60 tiges d'aspérules odorante,** en début de floraison.
- **150 à 200 grammes de sucre,** en poudre ou du sucre de canne (Suivant votre préférence)
- 1,5 litres d'eau de vie à 45° à 50°. (De préférence un schnaps neutre, de jus de pomme fermentée).
- 1 bocal de 1,5 litres.



# La préparation



Laver délicatement et égoutter.



Attacher les brins ensemble et mettre dans le bocal en mettant les fleurs vers le bas.



Laisser sortir un brin, qui va servir à enfoncer et maintenir le bouquet dans le schnaps.



Rajouter 1,5 litre d'eau de vie et verser le sucre.



Il faut remplir à ras pour avoir le moins d'air possible au contact de l'aspérule.



Stockage à l'abri de la lumière.



Secouer tous les deux jours, pour faire dissoudre complètement le sucre.



Après 5 semaines de macération, c'est bon, il a une belle couleur.







Sortir le bouquet.



Laisser égoutter quelques secondes.



Et de deux.



On peut commencer à filtrer à l'aide d'un filtre à café.



Cette opération, va prendre un peut de temps.



Mais on va y arriver.



Voilà le résultat.





## **BONNE DEGUSTATION**

A servir très frais et à déguster avec modération.



# Macération plus longue.

Avec une macération plus longue ou avec du sucre de canne, la liqueur va changer de couleur.

