

KARIO, secret de vitalité

DEPUIS BIENTÔT UN SIÈCLE, LES FRÈRES DE LA SAINTE-FAMILLE PRODUISENT DES BOISSONS AUX VERTUS BIENFAITRICES, SAVANT ET SECRET MÉLANGE DE PLANTES ALPINES ET EXOTIQUES. LA DISTILLERIE KARIO, INSTALLÉE À BELLEY, DÉCLINE TOUTE UNE GAMME DE PRODUITS À PARTIR DE CE SAVOIR-FAIRE MONASTIQUE.

A Belley, la distillerie Kario fait désormais partie des « must » touristiques de la ville. Guidé par le parfum de la noix verte, on y découvre l'histoire de la marque en même temps que le processus de la bienfaisante alchimie qui transforme la matière première en Kario (boisson aux 32 plantes, tonique, digestive et relaxante), Kariopha (même genre, vitamines, fer et magnésium en plus), Karioplus (boisson diététique au ginseng) ou, en version originale et alcoolisée, Kario Kylon (« mille noix » en grec ancien). Sans oublier les Stellina jaune (42 % d'alcool) et verte (52 %), liqueurs à base de plantes qui ne sont pas sans rappeler leurs cousines de la Grande Chartreuse.

Comme ces dernières, les produits Kario sont issus d'une macération de plantes dans l'alcool, selon une formule secrètement détenue par des moines, en l'occurrence ceux de la Sainte-Famille, installée dans le Bugey depuis le siècle dernier. Parmi eux, le frère Henri-Marie est un grand botaniste qui tente de retrouver les travaux de ses prédécesseurs du Moyen-Age et consigne minutieusement ses connaissances dans un merveilleux herbier. Son intérêt se portera en particulier sur les bienfaits des plantes médicinales, créant des boissons diététiques et digestives qui feront le tour des congrégations religieuses. Ce n'est qu'en 1960 que les frères de la Sainte-Famille accepteront de les commercialiser auprès du grand public, tout en veillant à conserver leurs formules secrètes. De nos jours, il en va toujours ainsi, même si la distil-



Dans les foudres en chêne, noix vertes et plantes mélangées (32 au total : plantes alpines mais aussi cannelle, orange amère,...) macèrent dans de l'alcool pendant six mois. Le « macéré » ainsi obtenu sera ensuite utilisé au fur et à mesure des besoins.

lerie est devenue une filiale du laboratoire Lehning de Metz, spécialisé dans la phytothérapie et l'homéopathie. « *Nous restons en relation très étroite avec les frères de la Sainte-Famille, confirme Joël Masurel, responsable de production du site. Seul l'un d'entre eux détient la composition précise des différentes recettes et la transmettra à son successeur. Régulièrement, il nous apporte le précieux mélange dans un sac, sous forme de poudre ou de plantes hachées. En contrepartie, la congrégation touche des royalties sur les ventes.* »

Derrière un conservatisme apparent, et l'image rassurante d'un produit monastique à l'ancienne, se cache pourtant l'efficacité modernité d'un puissant laboratoire. Désormais, les chercheurs ont pu vérifier la réalité scientifique des effets bienfaisants des boissons produites, et souvent corroborer le savoir empirique des moines. Dans cette optique, la marque déve-

loppe de nouvelles gammes de produits répondant à l'évolution et aux codes de packaging du marché. Compléments alimentaires, phytocosmétiques, huiles essentielles... notre bon vieux moine Kario est un train de prendre un sacré coup de jeune. □

Distillerie Kario, 44, rue Sainte-Marie, 01300 Belley. Tél. : 04.79.81.02.55. Ouvert toute l'année, sauf le week-end de novembre à mars.

