

## Services



# LE JOURNAL

DEPUIS 1863 DU JURA



11° / 15°

## Menu principal



SOUBOZ 22.07.2015, 09:00

## Des flacons fleurant bon la région

Sous la marque Gagynole, les frères Gyger commercialisent d'originales boissons alcoolisées



Tim et Gaëtan Gyger (à droite) connaissent un joli succès avec leurs boissons alcoolisées vantant le terroir. Stéphane Gerber

### Michael Bassin

Creuser. Voilà un verbe bien connu de Gaëtan Gyger! Si le jeune homme de Souboz commercialise depuis deux ans un alcool nommé Souboziane, c'est parce qu'il sait creuser. La gentiane tout d'abord, ses méninges ensuite. Et pas question de s'arrêter en si bon chemin! Aujourd'hui aidé dans son projet par ses frères Tim et Luca, celui qui est surnommé «Gagy» produit désormais un second breuvage à base de poires, nommé Lady Gagy, et continue de se creuser la tête pour proposer d'autres trouvailles.

Gaëtan Gyger est tombé dans la gentiane lorsqu'il était petit. «D'année en année, nous allons la creuser en famille pour en faire de l'eau-de-vie. Plus tard, lorsque j'ai commencé à sortir, je buvais volontiers de la Suze. Puis je me suis intéressé à voir ce qui se faisait avec de la gentiane hormis ces

deux boissons», explique l'étudiant en agronomie. «Gagy» a alors dégusté quelques idées sur internet. «Une recette m'a plu et j'ai commencé à travailler pour l'améliorer», explique cet adepte des produits artisanaux.

Après une année d'essais et de tests effectués dans les sous-sols de la maison familiale naissait la Souboziane. A ses débuts, celle-ci était uniquement dégustée dans le cercle proche des Gyger. Le bouche-à-oreille s'est ensuite chargé du reste, puis la fratrie a commencé à commercialiser le breuvage.

### **Une belle réputation**

Gaëtan, créateur de la marque Gagynole et spécialiste de la production (23 ans), Tim son bras droit en charge de la comptabilité et du marketing (19 ans) et Luca l'homme à tout faire (21ans), sont profondément attachés à leur coin de pays et à ses produits. «Notre région regorge de richesses! L'un de nos objectifs est de les faire découvrir aux jeunes qui n'en sont pas souvent conscients», s'exclament Tim et Gaëtan.

Une démarche orientée jeunesse, donc, qui s'accompagne d'un graphisme et d'opérations marketing (comme la création de pulls) allant dans la même veine. Reste qu'il n'existe aucune limite d'âge supérieure pour déguster une Souboziane...

Avec les gens qu'ils rencontrent, les frangins Gyger aiment évoquer la problématique de la production alimentaire. «Nous pouvons garantir la traçabilité de nos produits et de leurs ingrédients», soulignent-ils. Pour la Souboziane par exemple, ils creusent la gentiane sur les flancs du Moron et se fournissent en vin blanc dans l'Arc jurassien. Les écorces d'oranges, les créateurs de Souboz reconnaissent qu'elles ne sont pas du terroir... mais ils ont mis un point d'honneur à connaître la manière de travailler de leur producteur.

Enfin, pour la Lady Gagy, pas question de produire avec des poires récoltées à l'autre bout du monde. «C'est simple, lorsqu'il n'y a pas de poires ici, il n'y a pas non plus de production», explique Gaëtan.

Pour l'heure, Gagynole reste un projet mené avec passion hors des activités estudiantines de chacun. «A ce stade, notre but n'est pas de nous faire de l'argent. Tout ce que nous avons gagné, nous l'avons réinvesti dans du matériel. De temps en temps, cela nous donne un peu d'argent de poche.»

Aujourd'hui, les frangins sortent une centaine de bouteilles tous les deux mois. Ce qui leur manque pour grandir? «Du temps», répondent-ils en chœur. Bien déterminés à demeurer dans la maison familiale pour élaborer leurs breuvages, les alchimistes de Souboz envisagent toutefois d'y trouver à l'avenir un peu plus d'espace. Car leur laboratoire actuel se fait un peu étroit.

### **Du frêne et du pissenlit**

Le concept de Gagynole commence à se tailler une belle réputation dans la région jurassienne. Un restaurant huppé a par exemple utilisé de la Souboziane pour l'un de ses mets. Plusieurs autres établissements publics de la région (et même à Berne et à Zinal) ont par ailleurs glissé cet apéritif

dans leur assortiment. «Oui, nous sommes surpris du succès et de la manière dont les gens s'intéressent à nos produits», reconnaît Tim.

Des envies et des projets, les frères Gyger en ont un tas. Toujours avec ce but de mettre en vitrine des produits du coin. «Nous avons réalisé un mousseux à base de feuilles de frêne. Nous essayons de stabiliser le produit, donc qu'il soit identique à chaque production», indique Gaëtan, qui a aussi testé du vin de pissenlit. Des idées à creuser. Ou plutôt à cueillir.

## **Dégustation**

**Souboziane** C'est le premier bébé de la marque Gagygnole. Il s'agit d'un apéritif à base de racines de gentiane séchées que les gars de Souboz laissent macérer dans du vin blanc avec des écorces d'agrumes. Cette boisson produite dans les sous-sols de la maison familiale tire à 10°. On sent bien le goût de la gentiane, «mais ceux qui détestent l'amertume de son eau-de-vie seront surpris!», relève Gaëtan.

**Lady Gagy** Constatant que les hommes boivent volontiers une goutte après un bon repas, les frères Gyger ont voulu que mesdames puissent aussi se délecter d'une boisson régionale. Alors Lady Gagy, une liqueur de poire, est née. Le procédé est plutôt original puisque les poires sont suspendues durant plusieurs semaines dans des bocaux au-dessus d'eau-de-vie de pomme maison. Le liquide prend ainsi le goût de la poire au fur et à mesure des jours.

«Ça change du Limoncello et de l'Amaretto», commente Gaëtan. Une boisson douce qui tire toutefois à 40°.

[www.facebook.com/gagygnole](http://www.facebook.com/gagygnole)

**MOTS CLÉS:** [Tim Gyger](#), [Gaëtan Gyger](#), [Luca Gyger](#), [Souboz](#), [Boissons alcoolisées](#), [Alcool](#), [Souboziane](#), [Lady Gagy](#), [Gentiane](#), [Frêne](#), [Pissenlit](#)

### AJOUTER UN COMMENTAIRE

|  |
|--|
| <b>Nom</b>                             |
| <input type="text" value="Ami Gyger"/> |
| <b>Commentaire *</b>                   |
| <input type="text"/>                   |
| <b>ENVOYER</b>                         |
| * Champs obligatoires                  |