



GAGYGNOLE

Gaëtan, Luca & Tim Gyger, distillateurs dans le Jura, ont répondu à nos questions :



Gaëtan, Lucas et Tim

- Présentez-nous un produit phare de votre gamme

La Souboziane est le premier produit qui a été développé chez Gagygnole. Cette apéritif local contient des racines de gentianes creusés par nos soins sur les montagnes de l'arc jurassien. Pour la production de cet apéritif, nous effectuons une macération dans du vin blanc de Bevaix (Domaine Brunner) avec des écorces d'oranges, de citrons et du sucre suisse. Nous conseillons de consommer notre Souboziane très fraîche avec un glaçon. L'idée de ce produit était de mettre en avant la racine de gentiane, patrimoine culinaire sous-estimé de notre région.

- Comment s'est créé votre domaine, quelle est son histoire ?

Gagy, l'aîné des trois frères a tout d'abord commencé à produire de la Souboziane pour sa consommation personnelle. Très rapidement il l'a fait déguster à ses amis qui ont souhaité lui acheter des bouteilles, puis les amis de ses amis ont eux aussi voulu acheter des bouteilles pour qu'ensuite des restaurants demandent la Souboziane et

ainsi de suite. C'est à ce moment là que Tim, le cadet, est arrivé pour soutenir Gagy dans l'administratif et la production où il n'arrivait plus à suivre. La demande a continué d'augmenter et Luca est venu prêter mains fortes à ses frangins. C'est comme ça que nous nous sommes tous retrouvés embarqués dans le projet de Gagygnole. Gagygnole se compose aujourd'hui de 5 personnes : Gagy qui s'occupe de la production, Luca est chargé de la logistique et des événements, Tim s'occupe de l'administratif, Sarah est notre graphiste et Denise notre représentante.

Nous avons également développé plusieurs produits qui ont été primés aux concours suisses des produits du terroir ainsi qu'au concours national d'eaux-de-vie de distisuisse. Deux différents Gin, une vodka et une liqueur de poire. Vous trouverez toutes les informations sur notre site internet : www.gagygnole.ch



- Comment est née votre passion ?

Nous sommes toujours allés creuser la gentiane avec notre grand-papa et notre papa quand nous étions plus jeunes. Nous utilisons la racine de gentiane pour en faire de l'eau de vie. Gaëtan, le grand frère (dit "Gagy"), a un jour souhaité exploiter cette racine pour faire sa propre "suze" artisanale. Car amateur de suze à cet époque, il a constaté que ce produit était aussi réalisé avec de la gentiane.

La passion de la distillation est venue au fur et à mesure que nous exploitons les fruits de nos vergers. En effet nous avons la chance d'avoir des arbres fruitiers depuis des centaines d'années. Après avoir mis la main à la pâte dans la production des diverses eaux-de vie familial. Gaëtan s'est rapidement passionné par les différents procédés pour arriver à faire une eau de vie de qualité. La production d'eau-de-vie est courante dans notre contrée et ce savoir-faire est très souvent transmis par nos anciens.





- Quelle est la philosophie de votre domaine ?

La qualité des produits et le respect de mère nature sont deux des valeurs principales de notre entreprise. Nous souhaitons combiner l'utilisation de matières locales avec des procédés artisanaux pour arriver à des produits de haute-qualité et respectueux de l'environnement. L'humour et l'esprit de jeune entrepreneur font également parti intégrante de notre philosophie.

- Pour quelle(s) raison(s) vous êtes vous installé dans cette région ?

Nous avons eu l'opportunité de rénover l'ancien appartement de notre grand-papa pour y établir nos locaux. Nous nous trouvons exactement aux rez de chaussé de l'ancienne ferme familial où nous avons toujours vécu.

- Que faites-vous durant cette période de confinement ?

Nous essayons de maintenir un lien social avec nos clients. C'est pourquoi nous faisons tous les vendredis soir un apéro-live dans nos locaux avec la démonstration des différentes recettes de cocktails que les gens peuvent faire avec nos produits. Sinon nous profitons de nettoyer nos locaux, de finir les rénovations et de terminer l'administratif en retard tout en préparant l'après-coronavirus.

- Qu'attendez-vous d'un sommelier ?

Nous apprécions avoir une personne connaissant les différents chemins de productions, qui peut établir des critiques franches, sans préjugés sur la production et le produit. La distinction des différents arômes et notes gustatives doivent être primordiale chez un sommelier. Un plus serait qu'il puisse conseiller l'utilisation des produits dans différents cocktails.

Une partie des sommeliers que nous avons rencontré jusqu'à maintenant sont de grands connaisseurs en vin et se basent souvent sur ces connaissances pour déguster nos spiritueux alors que la dégustations d'un spiritueux est différente. Nous remarquons très vite quel sommelier sait déguster un spiritueux où non, juste en le regardant remuer son verre par exemple. En effet, cela dégage les vapeurs d'alcool d'un spiritueux et cachent les arômes de celui-ci, contrairement au vin.

