



**«Gagygnole et Souboziane» un jeu de mots qui reflète bien la passion de trois frères qui ont donné libre cours à leur imagination pour créer des spiritueux à base de produits locaux.**

Une porte insignifiante au rez-de-chaussée d'une ancienne ferme qui s'ouvre sur un petit paradis pour les amateurs d'eaux-de-vie. Les visiteurs ne sont pas accueillis uniquement par une odeur d'épices et d'oranges mais aussi par les trois frères Gyger: Gaëtan, Luca et Tim. Ces jeunes hommes vêtus de t-shirts gris sont les piliers de la firme Gagygnole.

avec mes copains », explique-t-il. Mais le fait que pratiquement tous les alcools étaient importés ne lui plaisait guère. «Je décidai donc d'y remédier.» Gaëtan et ses frères sont tous pour la protection de l'environnement et ils soutiennent les produits locaux. Ils se passionnent aussi pour les anciennes recettes traditionnelles. Il était donc évident que pour créer leur nouvelle boisson, ils privilégient la gentiane, qui pousse dans les pâturages du Jura et dont les racines servent à faire de l'eau-de-vie depuis la nuit des temps. La distillation de la gentiane paraissait trop basique à Gaëtan. Il décida donc d'ajouter du vin blanc, du sucre, des écorces d'agrumes et des épices. Résultat: une liqueur au goût frais qui convient parfaitement pour les apéritifs et les cocktails. Le nom fut aussi très vite trouvé: «Souboziane» qui est la contraction de Souboz et de gentiane.

Les frères de Gaëtan ont immédiatement été de la partie lorsqu'il a été question de développer ce hobby. Il leur fallut alors trouver un nom pour la firme. Comme Gaëtan se faisait appeler Gagy par ses amis et que les frères Gyger ont un faible pour les jeux de mots, après un détour par «Gnôle», un ancien terme dans le Jura bernois pour l'eau-de-vie, c'est le nom de «Gagygnole» qui a été retenu. Les trois frères prirent le mors aux dents, déterrèrent des kilos de racines de gentianes, plantèrent des herbes aromatiques et nouèrent des contacts avec les producteurs bio de vin blanc et de fruits. Ensuite Gagy distilla sa première cuvée d'eau-de-vie de gentiane. Il procéda au mélange, à la mise en bouteille et à l'étiquetage dans la cave de ses parents. Une première cuvée qui s'est vendue en un rien de temps et depuis, la demande dépasse toujours la production. «Nous aurions aimé produire davantage mais nous n'avons pas suffisamment de place», explique Luca. Ce n'est que quand les trois frères ont pu transformer l'ancien appartement de leur grand-père avec le soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards, qu'ils ont pu enfin souffler.

Entre-temps, la production de «Gagygnole» se monte à 2000 litres par an. Pour la «Souboziane», ils ont rajouté un gin spécial, de la vodka avec une note de reine des bois et du sirop de gentiane. Le nombre de boissons produites a aussi boosté les revenus. «Au début, nous investissions chaque centime dans les ingrédients et les nouvelles installations. » Entre-temps, Gaëtan et Luca, qui investissent la majeure partie de leur temps dans «Gagygnole», peuvent s'octroyer un petit salaire, selon Tim. Ce n'est encore guère que de l'argent de poche, mais les deux frères espèrent en vivre un jour.

Paru en mai 2019



Jeunes entrepreneurs



Salle de production pour distillerie



Souboz/BE

