
Services



LE JOURNAL

DEPUIS 1863 DU JURA



11° / 15°

Menu principal



PETIT-VAL 24.05.2017, 04:00

Un nouvel élan pour les nectars de Gagygnole

A la tête de leur marque de boissons alcoolisées, les frères Gyger se professionnalisent et changent de locaux



Image IMG_0113.JPG (6423869)

CATHERINE BÜRKI

Des cuves de fermentation sur les tables, des dames-jeannes de partout et des bouteilles par centaines: il ne reste guère d'espace pour des conserves ou autres bocaux de confitures dans la cave de la famille Gyger, à Souboz. Au moment de se frayer un passage dans son antre, Gaëtan en convient aisément. *«On est vraiment à l'étroit ici»*, glisse-t-il, sous le regard approbateur de son cadet, Tim.

Avec le troisième gaillard de la famille, Luca, c'est pourtant là, dans ce laboratoire de fortune, qu'ils ont développé l'apéritif à base de gentiane dénommé Souboziane, ou encore leur liqueur de poires Lady Gagy. Deux produits qui ont forgé une petite renommée aux trois frères Gyger, âgés de 21 à 25 ans, et à leur marque de boissons alcoolisées régionales Gagygnole. Une notoriété qu'ils entendent d'ailleurs encore développer, mais dans de nouveaux locaux plus appropriés.

Production doublée

«J'ai créé la Souboziane pour mon plaisir, parce que j'allais creuser la gentiane avec mon père. Je n'aurais jamais pensé que j'en produirais mille litres en 2016, c'est incroyable!», rigole Gaëtan. Créateur de Gagygnole, bénéficiaire d'un Bachelor en agronomie, l'aîné des Gyger est aux anges. Lancée en 2013, sa marque a en effet sensiblement augmenté sa production, laquelle a même plus que doublé depuis deux ans. *«Nous participons à de nombreux marchés et nos boissons sont disponibles dans une vingtaine de points de vente, dont de très bons restaurants»,* sourit-il.

Un succès des plus réjouissants mais qui, on l'aura compris, rend aujourd'hui la production compliquée. Ayant rapidement rejoint son frère dans l'aventure, en marge de ses études en sciences du sport, Tim en témoigne: *«Les locaux sont maintenant trop petits et plus adaptés. On perd énormément de temps.»* De quoi, au final, convaincre la petite équipe de sauter le pas et de s'offrir un vrai laboratoire.

Quittant alors la cave et les intrigants «blop» émanant de ses cuves, Gaëtan et Tim s'enfoncent dans le dédale de couloirs de la maison. *«Une ancienne ferme»,* souligne l'aîné. *«Nous avons la chance que nos parents nous laissent nous installer chez eux. Gagygnole, c'est une affaire familiale!»*

Arrivés à un autre bout de la bâtisse, dans une grande pièce en chantier, les deux gaillards rayonnent. *«Ici, il y aura la place pour un local de production, un de stockage et un autre de nettoyage»,* sourit Gaëtan, qui ambitionne de terminer les travaux cet été. *«Nous en réalisons d'ailleurs une bonne partie nous-même»,* ajoute Tim, le regard posé sur trois pelles.

Avec ces locaux éminemment plus grands, les jeunes producteurs auront ainsi l'occasion d'utiliser du matériel plus professionnel. *«Nous avons déjà une étiqueteuse depuis plus d'un an, mais nous n'avons pas la place pour l'installer»,* confie notamment Tim. Un bon moyen de gagner du temps sur la production. Et, surtout, de pouvoir en investir davantage dans l'élaboration de nouveaux nectars.

Nouveaux breuvages

Loin de se contenter de ses deux boissons phares et de ses diverses eaux-de-vie, Gagygnole déborde en effet de projets. Depuis le début de l'année, la marque commercialise d'ailleurs un nouveau sirop à base de citrons, oranges et gentiane ainsi qu'une bière à ladite racine. *«Nous la réalisons en*

collaboration avec BLZ-Company, une brasserie artisanale biennoise. Et nous sommes déjà en rupture de stock!», indique Gaëtan, qui confie avoir encore bien d'autres idées en tête, comme la création d'un spiritueux. «Mais nous n'en dirons pas plus pour l'instant», s'accordent les deux frangins.

Loin d'être anodine, l'acquisition d'un laboratoire marque un pas important en direction du professionnalisme pour Gagynole. «A la fin de mon service civil cet été, j'aimerais trouver un emploi à temps partiel qui me permette de m'y investir davantage», glisse Gaëtan. «Nous devrions pouvoir dégager un petit salaire pour ça», précise Tim. «Pour la suite, on ne se met pas la pression, on vit au jour le jour!»

Philosophie intacte

S'ils espèrent se développer encore, les frères de Souboz assurent néanmoins ne pas avoir d'ambitions démesurées. Et, surtout, avoir à cœur de rester fidèles à leur philosophie. Celle de travailler avec des produits locaux, dans le respect de la nature. «Notre démarche est écoconsciente, basée sur la proximité et le contact avec la clientèle», sourit Tim, qui annonce d'ailleurs la création de «Bois ta région», une association de promotion des boissons régionales en collaboration avec la brasserie BLZ. «Elle sera représentée pour la première fois cet été à la Fête des Saisons de Tavannes», se réjouit-il.

Tout sourire, les deux frères indiquent par ailleurs bientôt disposer, grâce à leurs nouveaux locaux, d'un atout de poids pour faire connaître leurs breuvages. Et de pousser la porte d'une splendide cave voûtée: «Ce lieu sera parfait pour des dégustations.» Avis aux amateurs.

AJOUTER UN COMMENTAIRE

Nom

Ami Gyger

Commentaire *

ENVOYER

* Champs obligatoires