

TERROIR Un whisky brassé dans le Jura bernois, à base de céréales du cru, c'est la nouvelle boisson que proposera bientôt la petite entreprise familiale Gagynole, à Souboz. Ce projet vise aussi à valoriser le malt régional.

Après un apéritif et un gin, les trois frères Gyger s'attaquent au whisky

Trois ans. Voilà le temps qu'il faudra attendre avant de pouvoir déguster le tout premier whisky du Jura bernois. Pour l'heure, les quelque 40 litres produits reposent dans une cuve. Afin d'obtenir l'appellation officielle de «whisky», ils devront vieillir dans un fût de chêne jusqu'à 2021 au moins. À la base de ce projet, il y a Gaëtan Gyger, de l'entreprise familiale de boissons alcoolisées Gagynole, à Souboz. «Durant mes études en agronomie, j'ai réalisé que le malt d'orge est principalement importé d'Allemagne et de France, déplore-t-il. Je me devais de trouver un moyen de valoriser celui que nous produisons dans la région!» Le jeune distillateur de 26 ans a tenu parole. Pour y parvenir, il s'est allié à son ami brasseur Arthur Balz, de BLZ Company, à Orvin (BE), qui possède la majorité de l'infrastructure nécessaire à la fabrication de whisky. À l'instar de la bière, ce breuvage d'origine anglo-saxonne nécessite un brassage et une fermentation en cuve. Les deux partenaires ont choisi de l'orge du cru transformé en malt par la coopérative Malticulture, à Delémont (JU), dont ils sont d'ailleurs tous deux membres. Désireux de travailler en circuit court, ils ont même fait construire pour l'occasion un fût de chêne en Suisse! Une manière de montrer que Gagynole se soucie aussi de l'impact environnemental.

Une entreprise de bons vivants

Gaëtan Gyger n'est pas seul à la barre. Ses deux frères, Luca et Tim, lui ont prêté main-forte pour mettre sur pied la petite entreprise familiale de boissons alcoolisées. Luca, le cadet, est «l'homme à tout faire». Réfléchi et organisé, cet étudiant en gestion d'entreprise internationale est aussi efficace au bureau qu'à la production. Tim, le plus sociable et le plus charismatique, à en croire ses aînés, s'occupe de la relation avec les clients et anime les dégustations. «La production n'est pas sa tasse de thé», le taquent ses frères. Titulaire d'un CFC d'employé de commerce, le benjamin se consacre pour sa part plutôt aux tâches administratives. Enfin, l'aîné, que tous surnomment Gagy, est le roi de l'alam-bic. C'est lui qui est à l'origine du projet Gagynole. Ses premières expérimentations, il les a faites dans la cuisine de ses parents. Grand amateur de Suze, il cherchait un nouveau moyen de valoriser la racine de gentiane qui pousse près de chez



lui. «Chaque automne, nous allons en cueillir avec mon père et mon grand-père. C'est une tradition familiale que nous gardons depuis l'enfance», raconte Gaëtan.

Un succès inattendu

Liqueurs, sirops, apéritifs... Après avoir épluché, durant un an, toutes sortes de recettes sur internet et réalisé plusieurs essais, Gagy a fini par trouver la bonne formule: une macération de racines de

gentiane, d'écorce d'orange et de citron dans du vin blanc. «Je filtre le tout puis y ajoute du sucre et de l'alcool pur pour qu'il monte à 15%, détaille l'ingénieur agronome. Les agrumes confèrent à cette boisson un goût fruité qui se mélange agréablement à la douceur du sucre et à l'amertume de la gentiane.» Sa trouvaille initialement destinée à sa consommation personnelle a connu un succès inattendu. Tout d'abord auprès de ses proches puis de commerçants de la région, intrigués par cette boisson inédite. La Souboziane est ainsi née et la marque Gagynole lancée.

Depuis quatre ans, tout ce qui passe sous la main des Gyger, de la gentiane au pain sec, finit en bouteille par des procédés de transformation différents. «Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se distille», telle est la devise de ces trois bons vivants qui ont détourné avec humour la citation du célèbre chimiste français Antoine Lavoisier. Leurs boissons ont des noms aussi originaux que leurs recettes comme le schnaps féminin Lady Gagy ou le gin Fran-Gin, unique en Suisse. «Des cônes de houblon citra et de la racine de gentiane ont été incorporés, ce qui amène un léger goût citronné et de terroir», précise l'aîné de la fratrie.

Les trois jeunes entrepreneurs ne peuvent pas encore vivre de leur production, mais ils sont en bon chemin. Ils ont récemment quitté la petite cave exigüe qu'ils occu-

Spécialisés dans la distillation de spiritueux issus de leurs propres recettes comme La Souboziane, à base de racines de gentiane, d'écorce d'orange et de citron et de vin blanc, ou le gin Fran-Gin, les frères Gyger – Gaëtan, Luca et Tim (de g. à dr.) – relèvent un nouveau pari avec la fabrication d'un whisky 100% local. Dans la ferme familiale de Souboz, ils disposent désormais d'un véritable laboratoire, avec un local de stockage et un caveau de dégustation.

© PHOTOS GUILLAUME PERRIER/LUND13

EN QUATRE ÉTAPES

Du malt, de l'eau et de la levure: telles sont les matières premières nécessaires à la confection d'un whisky. À l'instar de la bière, le malt broyé mélangé à l'eau chaude est d'abord brassé afin d'en extraire l'amidon. Il s'agit ensuite de faire fermenter le liquide obtenu appelé moût en y ajoutant des levures. Après cette étape, qui dure deux à trois semaines, le moût fermenté est distillé. On obtient alors un distillat à environ 90 degrés d'alcool qui est dilué pour atteindre 60 degrés. La dernière étape nécessaire consiste à le faire vieillir en fût de chêne pendant au moins trois ans, pour obtenir l'appellation officielle de whisky.

paient pour aménager un local au sous-sol de la ferme familiale. Ils ont désormais à leur disposition un véritable petit laboratoire, avec un local de stockage et un caveau de dégustation. Son inauguration est d'ailleurs prévue le samedi 2 juin. Une occasion de rencontrer les frangins Gyger et de partager leurs passe-temps favoris: boire, manger, rigoler!

MARISOL HOFMANN

+ D'INFOS gagynole.ch

QUESTIONS À...

Gillie Jaquet, propriétaire de la Cave du Chardon à Vevey (VD)



Quelle est l'évolution du marché du whisky au cours des dernières années?

Il reste relativement stable. Le whisky est en tête de ventes de spiritueux et semble indétronable malgré la tendance actuelle qui est plutôt au rhum et au gin. C'est un alcool qui traverse les époques et attire aussi bien les jeunes consommateurs que les plus âgés. La palette aromatique du whisky est très large, qu'il soit tourbé ou non tourbé. On trouve tantôt des arômes fruités, floraux, épicés, iodés ou même de réglisse, de miel et de charbon. Il plaît notamment aux personnes à la recherche de subtilités au niveau du goût.

Qu'en est-il du whisky helvétique?

Lorsque j'ai repris le bar, il y a trois ans, nous n'en vendions pas. Actuellement, je collabore avec deux distilleries suisses qui en produisent. J'ai été impressionnée de constater un tel engouement pour les whiskies locaux. Je pense que de plus en plus de consommateurs se tournent vers des produits du terroir afin de freiner la mondialisation. À l'instar des bières artisanales, il existe pour le whisky suisse une réelle demande.

+ D'INFOS www.caveduchardon.ch