

SOUBOZ

Arrivés au bon endroit au bon moment

Fraîchement couronnés meilleurs producteurs au Concours suisse des produits du terroir avec leur entreprise Gagynole, les frères Gyger ne cessent de franchir des paliers. Où s'arrêteront-ils?

«Ça prend de l'ampleur, cette histoire. On ne sait pas trop où ils vont s'arrêter, les trois jeunes», glissait papa Gyger il y a deux semaines, le sourire fier et bien en coin. Pas sûr qu'il s'imaginait que son geste eût de telles conséquences lorsqu'un jour, il lui prit cette idée de leur montrer comment s'utilisait un pic à gentiane. Ses fistons sont devenus des enrégés de la distillation et viennent de recevoir leur plus importante distinction, celle de meilleurs producteurs au Concours suisse des produits du terroir de Courtemelon. Et les médailles continuent de pleuvoir: la dernière en date à un concours à Londres.

Une des plus belles

Dans le domaine, l'histoire à succès des frères Gyger, Gaëtan, Tim et Luca de leur prénom, est sans aucun doute l'une des plus belles de la région à s'écrire actuellement, depuis peut-être celle de Jérôme Rebetez, précurseur de la bière artisanale à la fin des années 1990 avec sa BFM.

Leur produit phare, la Souboziane, clin d'œil évident à leur village de Souboz, représente presque la moitié de leur production. Avec cet apéritif artisanal à base de gentiane macérée qui rappelle la Suze, mais avec une douceur bien plus flatteuse, les frangins ont réussi le tour de force de rassembler derrière une plante qui avait jus-



«Ça commence à devenir agréable.» Après avoir trimé le soir et écumé les marchés de la région les week-ends pour se faire connaître, Tim (à gauche), Gaëtan (au centre) et Luca Gyger peuvent désormais vivre de leur entreprise. PHOTO AME



Presser sur un bouton et m'asseoir pour fabriquer nos bouteilles, ça ne m'intéresse pas.»

qu'ici plutôt tendance à faire plisser les yeux et les lèvres. «Certains aiment la douceur, d'autres l'amertume qui reste longtemps en bouche.»

Pente ascendante

Résultat: leur cote de sympathie ne cesse de grimper... tout comme leur chiffre d'affaires: +30% depuis le début de l'année. Gaëtan n'en revient presque pas, il regarde ses deux frères: «C'est presque exponentiel.» Leurs produits ont désormais aussi acquis une certaine réputation auprès des professionnels. Le chef à domicile Benoît Martin, passé notamment chez Georges Wenger, confectionne désormais des menus entiers en accord avec leurs boissons. Le producteur de brut neuchâtois Mauler n'a pas hésité à s'associer à eux dans un pack

de Spritz local et la fromagerie des Reussilles propose une fondue aromatisée avec leur gin.

Fulgurance

Le titre obtenu à Courtemelon rappelle ainsi surtout la fulgurance d'un parcours quasi sans faute. «Je pense qu'on est surtout venu au bon endroit au bon moment, en pleine montée de la tendance -produits du terroir». Et puis, quand on s'est mis à vendre nos premières Soubozianes, en 2014, on était les premiers à se lancer dans le créneau des apéritifs artisanaux et locaux», interprète

Tim, qui termine un master en sport. Mais il n'y a de loin pas que la chance.

Lui, Gaëtan, le maître des distillations de la bande, et Luca ont aussi eu le nez fin et pris les bonnes décisions. Lorsque l'affaire a commencé à tourner, ils auraient pu se verser un salaire; ils ont engagé une graphiste pour habiller leurs flacons. «L'image est extrêmement importante. Encore plus dans le domaine des boissons. Le client achète l'étiquette autant que le contenu de la bouteille.» Toujours à la place de toucher de l'argent eux-mêmes, ils se sont également attachés les services d'une profes-

sionnelle de la communication. «Souboz, ce n'est pas Zurich. On n'a pas mille voitures qui passent devant chez nous chaque heure. On était obligés», explique Tim.

De bons clients pour les médias

En parlant d'image, leur histoire singulière joue beaucoup pour eux. Trois frères, jeunes, à l'humour décalé, qui se lancent pour redorer le blason d'une plante «de vieux» avec des ingrédients récoltés juste au-dessus de la ferme familiale: voilà qui fait d'eux de sacrés bons clients pour les médias. «C'est vrai, c'est ce qui ressort souvent lorsqu'ils viennent nous voir», reconnaît Gaëtan.

Bientôt les questions

Pour l'heure, Gagynole semble tout juste avoir franchi un palier. Le trio a investi une coquette somme il y a une année pour s'offrir son propre alambic et une étiqueteuse. «Celle-là, elle vaut de l'or. On devait s'occuper de chaque bouteille à la main. On se regardait toujours pour savoir qui allait s'y coller. Ça, c'est une industrialisation qui fait sens.» Au niveau des capacités de production, ils ont donc de quoi voir venir pour quelque temps.

Mais très bientôt se poseront de nouveaux dilemmes pour eux qui lorgnent déjà avec appétit du côté des grands centres lémaniques. Quelles barrières seront-ils prêts à s'imposer pour garder leur produit artisanal? «On ne veut surtout pas perdre la traçabilité. Les produits doivent rester de chez nous. On ne veut pas non plus déménager notre local de chez nous. Et puis, presser sur un bouton et s'asseoir pour fabriquer nos bouteilles, ça ne m'intéresse pas», assure Gaëtan.

ANTOINETTE MEMBREZ