



Des plates-bandes à l'alambic: Les spiritueux selon Gyger

Dans le Jura bernois, la distillerie Souboz Drinks valorise les cultures fruitières et aromatiques bio de la ferme.

Texte: Claire Berbain, bioactualites.ch

Les premiers flocons de l'année viennent de tomber sur les montagnes du Jura bernois, recouvrant d'une fine pellicule scintillante les alentours de Souboz. En contrebas de ce petit village culminant au milieu d'herbages à perte de vue, une parcelle où s'entremêlent, dans une géométrie parfaite, lignes d'arbres et d'arbustes et planches cultivées interpelle le regard: Buissons de genévriers, jeunes plants de gentiane, lignes de menthe, d'angélique et de coriandre alternent avec damassiniers, pommiers et cognassiers haute-tige.

C'est dans ce condensé de diversité agroécologique que bat le cœur de l'aventure Souboz Drinks, anciennement Gagynole, l'ambitieux projet des frères Gyger, des enfants du village bien décidés

Gin récompensé

En 2021, la distillerie Souboz Drinks remporte le prix du meilleur Gin suisse avec leur «London Dry»



à faire rayonner leur terroir. À l'origine de l'aventure, Gaëtan Gyger, l'aîné de la fratrie, passionné d'agriculture depuis son plus jeune âge. Après son CFC de paysagiste, il étudie l'agronomie à l'école d'ingénierie Hepia. C'est là qu'il affine son projet: Reprendre un domaine – celui de son grand-père – et y appliquer les principes agroécologiques et permacoles pour en tirer tout le potentiel. «J'aime ma région et ses ressources. Et j'avais envie de prouver qu'on peut cultiver autre chose que de l'herbe en zone de montagne», résume le jeune homme avant de rappeler: «Même en altitude, la biodiversité est en régression. Si on veut agir, il faut multiplier les types de cultures, complexifier les systèmes et planter des arbres.» Son travail de



Dans le verger maraîcher qui culmine à 850 mètres d'altitude, 3000 plantons de gentiane certifiés bio ont été mis en terre au printemps passé. Première récolte dans sept ans!

< Luca, Gaëtan et Tim Gyger (dgâd) ont fondé la distillerie Souboz Drinks en 2018. On retrouve leur assortiment de boissons alcoolisées, de jus et de sodas aux quatre coins de la Suisse.

bachelor porte justement sur la faisabilité technico-économique d'un petit verger maraîcher censé dégager un maximum de valeur ajoutée.

En s'adjoignant les services d'un troupeau de brebis Shropshire, de quelques porcs laineux et de coureurs indiens, Gaëtan Gyger met sur pied – moyennant cependant un véritable parcours du combattant sur le plan de l'administratif – un domaine qu'il fait certifier Bourgeon.

En parallèle, animé par la volonté de valoriser sa production, et au bénéfice d'un savoir-faire transmis par ses parents, le jeune agronome met au point une recette d'apéritif à base de racine de gentiane qu'il récolte dans les pâturages de la région, de vin blanc et d'écorces d'agrumes. Le résultat convainc immédiatement commerçants et restaurateurs de la région. En 2016, il lance sur le marché sa «Soubozienne», en hommage à son village d'origine, Souboz.

Détrôner la Suze

«L'idée était de faire rayonner le patrimoine culturel et gastronomique du Jura bernois, région peu connue car éloignée des centres urbains et des grands axes», confie le jeune homme. Ses frères, tout aussi entrepreneurs dans l'âme que lui, le rejoignent dans l'aventure, bien décidés à ce que la Soubozienne détrône l'incontournable Suze dans les soirées de jeunesse de l'arc jurassien. «On voulait boire quelque chose de plus local, une alternative plus authentique à ces alcools qu'on retrouve sur tous les continents.» Ainsi naît, en 2018, la Sàrl «Gagygnole». Gin à la damassine, vodka à l'aspérule odorante,

pastis aux herbes locales: Les frères Gyger, qui ont appris l'art de la distillation sur le tas et ont acquis leur propre alambic en 2020, s'en donnent à cœur joie, rivalisant de créativité pour tester de nouvelles recettes et lancer de nouvelles boissons, «des spiritueux élaborés avec des matières premières locales et bio.»

Leurs boissons, elles, ne sont cependant pas estampillées bio: «Nous adhérons aux valeurs du Bourgeon, explique Tim, le cadet de la fratrie. «Mais c'est pour l'instant impossible de labelliser notre distillerie – et ça ne nous apporterait pas de réelle plus-value d'un point de vue commercial. L'alcool Bourgeon suisse n'est pas disponible, la licence serait trop coûteuse.»

La débrouillardise dans les veines

Gaëtan élargit néanmoins rapidement le panel de ses cultures, agrandissant l'éventail des possibles en termes de recettes. La débrouillardise demeure la marque de fabrique des frères Gyger, qui maîtrisent la totalité des étapes de fabrication – des plates-bandes à la mise en bouteille en passant par la récolte, le séchage, la macération et l'alambic, et cumulent les médailles dans les différents concours nationaux. Leur gin 100 pour cent terroir et bio «London Dry», à la recette ciselée à base de plantes locales, sans poivre ni vanille ajoutés, a ainsi été élu meilleur gin de Suisse en 2021.

«Nos ressources étaient très limitées, donc notre croissance s'avère purement organique», glisse Lucas Gyger. «Et on s'est toujours contentés de nos propres moyens», confirme Tim, «que ce soit par

exemple en récupérant des aiguilles de sapin pour un gin de Noël, en créant un bar mobile autonome du point de vue énergétique, ou bien l'étiquetage et la commercialisation que nous avons développés très progressivement.» Aujourd'hui on retrouve les boissons des frères Gyger aux quatre coins du pays.

Aussi du sans-alcool

Dernières-nées de la distillerie soubozienne, les boissons sans-alcool ont désormais fait leur apparition sur les étals: «On presse nos fruits et on fabrique des sirops de thé froid déclinés en sodas dilués.»

Le succès est au rendez-vous. L'avenir, les frères Gyger le voient avec sérénité, malgré un marché toujours plus concurrentiel: «J'aimerais diminuer les surfaces des plantes aromatiques et augmenter celles des cultures spéciales», prévoit Gaëtan Gyger. Déjà, les agrumes rustiques, le poivre de Sichuan et les kiwis arctiques ont fait leur apparition à Souboz.

Au printemps passé, le jeune Bernois a mis en terre 3000 plantons de gentiane. «Pas question de piller les ressources naturelles de nos pâturages bio!» Ce véritable défi agronomique relevé grâce à un partenariat avec des étudiantes et étudiants de l'Hepia offrira ses premières récoltes dès 2032. D'ici-là, le nouveau bâtiment de Souboz Drinks dédié à l'accueil du public, à la dégustation et à la vente aura vu le jour. Mais nul doute que les frères Gyger auront su conserver l'authenticité de leur démarche... et de leurs boissons!

www.gagygnole.ch