



Pour les besoins de la photo, l'aîné des trois frères Gyger, Gaëtan, distille de... l'eau. Car leur commerce est en pleine production avant les fêtes.

«Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se distille»

SOUBOZ Chez Gagynole, on accumule seulement les distinctions, pas les «déchets», puisqu'on utilise quasi toute la matière première à disposition. Même les noyaux de damassons rouges. On ne recycle pas, on surcycle.

TEXTES ET PHOTO DAN STEINER

Contrairement à d'autres endroits du Jura – on ne citera pas de noms –, Souboz est baigné dans le soleil en ce froid matin de novembre. Ce qui n'est pas forcément le cas des alentours du village perché dans le Petit-Val. Ça tombe bien, les nouveaux panneaux solaires qui garnissent désormais le toit de la ferme sur un peu plus de 50 m² ont été branchés le matin même. Ce qui permettra notamment aux pensionnaires de l'étage du bas d'ajouter en quelque sorte le dernier maillon de la chaîne à leur commerce: Gagynole. «Nous consommons déjà peu d'électricité car nous n'en utilisons

pas pour l'alambic. Or, avec ça, nous devenons ainsi pratiquement autonomes.» Mais pour Gaëtan Gyger, ses deux frères, Luca et Tim, et leurs deux employés, novembre signifie sprint final avant les fêtes. René, l'alambic, ne va pas arrêter de chauffer, ces prochaines semaines. Le stock de Souboziane, Fran-Gin, Dama-Gin et Vodkatapulte fond dangereusement, sur les étagères. Heureusement, il leur reste assez de bois puisque c'est ce qui alimente René. «Dans le monde professionnel, cette façon de faire n'existe presque plus», explique Gaëtan Gyger. «La plupart utilisent du gaz, de l'électricité ou des générateurs

à vapeur, car c'est plus précis. Quand on discute avec d'autres collègues, ils rigolent, parfois», sourit l'aîné de la fratrie. «C'est de l'artisanat pur, ce n'est pas la machine qui fait le travail, mais le distillateur.»

Que tout vienne de là

Prendre soin de la nature, chez les Gyger, est élevé au rang de dogme. Bio: si possible; local: en majeure partie; respectueux de l'environnement: toujours. La preuve qu'on peut sortir des produits de grande qualité avec ce que l'on trouve dans son jardin, ou presque. «Certains ingrédients viennent de 100 m d'ici, comme l'aspérule odorante, récoltée dans la forêt, à côté de Souboz; la gentiane, elle, vient du Moron, en tout cas pour cette année. Le reste des composants des Gins viennent principalement de Suisse, sauf quand nos fournisseurs n'en ont plus.» Comme la fleur de sureau, pour qui 2021 a été pénible, ou les baies de genévriers, en ce qui concerne cette fin d'année. Mais la fratrie a prévu le coup puisqu'elle a planté une quarantaine de genévriers. «Le but étant qu'à 10 ans la plus grande partie des ingrédients provienne de la ferme.» Peut-on faire mieux? Poser la question aux Gyger, c'est les laisser y répondre: Siroziane et Damaretto. Ces éditions limitées sont toutefois parties aussi vite qu'on étiquette une bouteille avec une nouvelle machine qui colle elle-même les

collerettes et imprime la date du lot. Les deux produits précités ne sont pas recyclés, mais surcyclés, une idée de procédé qui germe déjà dans la tête d'Ami, le papa. Le premier, sans alcool, est le résultat du mariage entre la racine de gentiane et la pulpe des citrons et des oranges utilisée pour la Souboziane, le second d'une macération de noyaux de damassons dans les queues – une fraction du distillat généralement peu intéressante – de distillation du Dama-Gin et d'un caramel pour une couleur amandée. «Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se distille», note Gaëtan Gyger fort à propos.

Bouteilles recyclées, elles

Plus sérieusement, ces préparations revêtent pour eux une signification tant écologique qu'économique. «Cela ne fait pas de sens de ne pas pouvoir tirer profit de toutes notre matière première. C'est pour cela que l'on essaie de valoriser tout ce que l'on a sous la main. Et puis si cette matière, qui est présente, n'est pas utilisée, cela engendre des pertes.» Pour pousser le concept jusqu'au bout, Gagynole envoie à Berne des bouteilles vidées pour qu'un atelier protégé les transforme en verres de table ou à cocktails et les sérigraphie. On a fait le tour? Non. «Les résidus de distillat vont dans la fosse à purin, qui va fertiliser les arbres fruitiers.» A Souboz, l'autonomie n'est pas un vain mot.

Malentendants, mais faits pour s'entendre?

UN FILM ROYAL

Abordé sous un angle comique, le film «On est fait pour s'entendre» est représentatif du calvaire vécu par les malentendants. A leur intention, il sera sous-titré, ce soir, au Royal, à Tavannes.

Même s'il convient de dissocier l'univers des sourds de celui des malentendants, ces derniers doivent bel et bien surmonter mille obstacles dans leur vie quotidienne. Le réalisateur Pascal Elbé évoque tout cela sur un mode comique dans son dernier film, «On est fait pour s'entendre». Le personnage principal, Antoine, prof de 50 ans, n'assume pas le fait d'avoir perdu beaucoup d'audition. Vu de l'extérieur, il semble nonchalant, dans sa bulle, et ne prête aucune attention aux autres. C'est la rencontre avec sa voisine, Claire, veuve et maman d'une petite fille, qui va déclencher son envie de s'ouvrir au monde et de se faire «appareiller». En venant s'installer temporairement

chez eux à la suite du décès de son mari, Claire pensait trouver calme et sérénité dans l'appartement de sa sœur et de son beau-frère. Mais pas de tomber sur un voisin aigri, bruyant, qui ne comprend pas ou ne veut pas comprendre lorsqu'on lui parle. Leur rencontre avait plutôt mal commencé, Claire étant venue à plusieurs reprises se plaindre d'entendre sonner le réveil d'Antoine, alors que lui ne l'entendait pas...

Le personnage principal passe par plusieurs étapes, du déni total à la prise de conscience qui le pousse enfin à acquérir un appareil auditif...

Spécialement sous-titré

Le film sera diffusé ce soir, au Royal de Tavannes, à 17h. Il sera spécialement sous-titré à l'intention des malentendants et une représentante de forum écoute, la fondation romande des malentendants, sera à la disposition des intéressés en fin de séance pour répondre à leurs questions. Ce soir, le cinéma sera équipé d'une boucle magnétique pour les malentendants équipés d'un appareil avec la position T.

Le film sera encore diffusé les 21 et 23 novembre, à 20h, mais sans sous-titres. **PABR**

PUBLICITÉ

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
BERNE FRANCOPHONE

ceff SANTÉ-SOCIAL

Mon avenir professionnel au ceff

ADMISSIONS 2022

FORMATION ES EN SOINS INFIRMIERS
Durée des études : 3 ans
Conditions : CFC ou diplôme secondaire II
Délai d'inscription : 27 février 2022
Date des examens : 16 mars 2022
Entretiens d'admissions : 9 au 20 mai 2022
Début des cours : 20 septembre 2022

CFC ASSC (Assistant-e en soins et santé communautaire)
Formation profil-stages avec possibilité de suivre la maturité professionnelle orientation santé en voie intégrée :

Durée des études : 3 ans
Délai d'inscription : 24 novembre 2021
Date des examens : 3 décembre 2021
Entretiens d'admissions : 10 janvier au 4 février 2022
Début des cours : 22 août 2022

CFC ASE (Assistant-e socio éducatif-ve)
Formation profil-stages avec possibilité de suivre la maturité professionnelle orientation travail social en voie intégrée :

Durée des études : 3 ans
Délai d'inscription : 24 novembre 2021
Date des examens : 3 décembre 2021
Entretiens d'admissions : 10 janvier au 4 février 2022
Début des cours : 22 août 2022

MATURITÉ PROFESSIONNELLE SANTÉ OU TRAVAIL SOCIAL
Formation à plein temps post-CFC

Durée des études : 1 an
Conditions : CFC
Délai d'inscription : 27 février 2022
Date des examens : 9 mars 2022
Début des cours : 22 août 2022

Plus d'informations sur ceff.ch
ceff SANTÉ-SOCIAL
Rue de la Clef 44 CH-2610 Saint-Imier
Tél. +41 32 942 62 62 santesocial@ceff.ch

Des honneurs qui crédibilisent

Rien que cette année, les produits des frères Gyger ont été honorés par le Swiss Spirits Review, eux-mêmes ont été couronnés meilleurs producteurs au Concours suisse des produits du terroir de Courtemelon, alors que leur London Dry Fran-Gin a été désigné rien de moins que meilleur gin parmi les 72 liquides de cette catégorie. De quoi éviter à celles et ceux qui y songeaient de considérer leur manière respectueuse et artisanale de produire comme une belle façon de faire dans la maison familiale, sans plus. Titillé, Gaëtan Gyger indique que les médailles qu'ils reçoivent servent désormais à caler des meubles. A prendre à un degré aussi haut que celui de leurs gouttes ou liqueurs. «Non, il est vrai que ce fut une année assez bénéfique de ce point de vue là et on ne s'attendait pas à recevoir toutes ces médailles», avoue-t-il sérieusement. «Notre but, c'était de prendre part à des concours internationaux pour tester nos produits et savoir ce qu'ils valaient sur le marché actuel. Et ça a plutôt bien fonctionné! Du coup, cela crédibilise toute notre démarche et le fait de produire local.»