

Le secret du succès des spiritueux neuchâtelois

Il y a bien sûr l'absinthe. Mais aussi le gin, le rhum et toutes les liqueurs possibles et imaginables. Dans le canton de Neuchâtel, les microdistilleries et les microliquoristeries ont un certain succès. Allant même jusqu'à gagner des prix nationaux.

PAR VICKY HUGUELET

LA BETTERAVE, PRODUIT STAR DE THE 4 FELLOWS À MARIN

The 4 Fellows, les quatre compagnons si l'on traduit leur nom, ont remporté le prix du meilleur rhum du pays au concours de DistiSuisse. Et pourtant, ce n'était pas gagné. «Quand on a amené nos betteraves sucrières à la Haute Ecole de viticulture et d'oenologie de Changins pour faire des essais, ils nous ont d'abord dit 'Merci, au revoir'. Ça pue, la betterave...», sourit Dimitri Kohler. Mais lui et ses trois amis de longue date, Pascal Maire, Arnaud Chappuis et Simon Sanchez, ont persévétré avec leur envie de valoriser une matière première locale. «Nous voulions fabriquer un produit avec notre instinct, en nous entourant de professionnels pour nous aider», raconte le dernier. Après quatre ans de recherches, ils sortent finalement leur alcool il y a deux ans. Pour les accompagner dans leur projet, la distillerie de la Ruelle, à Auvernier, et la viticultrice valaisanne Marie-Thérèse Chappaz, qui met à disposition ses fûts de chêne de vin doux. Au goût, le «-B» ne ressemble à rien de connu. On peut lui trouver des points communs avec le whisky, le rhum ou la grappa. Et le résultat plaît, puisque la production ne fait qu'augmenter. Dimitri Kohler est d'autant plus fier lorsqu'il raconte sa rencontre avec les agriculteurs: «L'un d'entre eux a été ébahi qu'on puisse fabriquer ça avec son produit.»



Dimitri Kohler et Simon Sanchez avec le «-B». DAVID MARCHON

JULO, LA JEUNESSE DU GIN AU LANDERON

Il a tout juste 21 ans, Loïs Auberson. Et il s'est lancé dans la fabrication de gin il y a déjà deux ans et demi, par passion. «Le gin est le seul alcool que je bois.» Le Landeronais a commencé par trouver un distillateur motivé à l'aider. Puis a lancé une collaboration avec le restaurant de l'Hôtel DuPeyrou. Désormais, il vend quelque 10 000 bouteilles par an, avec différentes saveurs dont le pain d'épices, le sapin ou le safran. Deux liqueurs de gin ont même été imaginées en collaboration avec Lik'heure. «J'ai tenté le gin au gruyère, car ma maman vient de Fribourg. Mais ça ne donnait pas très bien...», rit-il. «Les gins artisanaux ont un peu cassé les vieilles grandes marques qui ont pu traumatiser les gens», sourit-il. Et ils ont donc un certain succès: «La consommation de gin a explosé juste après la pandémie. Il reste assez tendance et il faut se positionner pour les prochaines années.» Depuis six mois, Loïs Auberson a décidé de ne se consacrer qu'à Julo. Mais il ne compte pas distiller lui-même: «Il faudrait réaliser un investissement de près de 100 000 francs.» Il a choisi de faire confiance aux pros, soit Les 2 Belles Rives au Landeron et un distillateur installé en Gruyère.



Loïs Auberson a décidé de ne se consacrer qu'à Julo il y a six mois. LUCAS VUITEL

→ Ils ont du succès, les alcools neuchâtelois. Médailles d'or, médailles d'argent, vainqueurs d'une catégorie: une quinzaine ont été couronnés au DistiSuisse, concours national des spiritueux. Après les microbrasseries, la mode est désormais aux microfabricants d'alcools forts. Bien sûr, il y a la tradition de l'absinthe. Mais certains s'aventurent dans d'autres saveurs moins classiques dans nos régions. Leur point commun? La passion. Nous avons rencontré les créatrices et créateurs de quatre de ces petites entreprises.

UN CŒUR CITRONNÉ AVEC CUORE DI LIMONE AU LOCLE



Magalie Almeida, Davide Di Francesco et Nastasia Faivre-Roussel dans leur local loclois. LUCAS VUITEL

«Notre arrière-grand-mère fabriquait des liqueurs.» Davide Di Francesco est fier de perpétuer la tradition familiale avec sa sœur, Nastasia Faivre-Roussel, et sa compagne, Magalie Almeida. Cuore Di Limone a raflé trois médailles à DistiSuisse, ainsi que la distinction de meilleure liqueur de Suisse pour son frambozino. Si les débuts, en 2016, se font avec du limoncello, l'envie de tester d'autres choses arrive rapidement. Désormais, l'équipe fabrique une dizaine de sortes de liqueurs, soit environ 7500 bouteilles dans un local loclois de... 25 m². «Nous travaillons sans colorants, sans arômes, sans conservateurs, avec de l'alcool et du sucre suisses et bio.» Tous trois vont jusqu'à peler les fruits à la main. «Les puristes adhèrent. Les gens consomment moins d'alcool, mais le souhaitent plus qualitatif.» Pour les saveurs, Davide Di Francesco trouve des idées «grâce à des souvenirs, des émotions ou sur un coup de tête. Par exemple, une balade au Jardin botanique de Neuchâtel nous a donné envie d'essayer le sureau.» Un test raté? «La liqueur de melon. A moins que vous vouliez un truc qui a le goût de jus de compost...»

LIK'HEURE, DES LIQUEURS HORLOGÈRES À COUVENT

«J'étais dans un bar de Fleurier et je goûtais une liqueur de melon quand je me suis dit qu'on ne voyait pas beaucoup de produits de ce genre et que c'était bon.» Ce n'est sûrement pas le breuvage de Cuore di Limone que Karl Iten a goûté ce jour-là. Depuis, l'habitant de Couvet a décidé de réaliser ses propres macérations pour lui et ses potes, avec toutes sortes de fruits, locaux ou pas. «En 2023, j'ai fait les choses en ordre car j'ai été contacté par un marché de Noël pour installer un stand. Il faut une autorisation du Service de la consommation et des affaires vétérinaires pour distiller et commercialiser.» Car Karl Iten produit, chez lui, environ 200 bouteilles par année: «Je vend principalement sur les marchés de Noël. Je n'ai pas forcément envie de me développer davantage. Je préfère que ça reste une passion.» «J'essaie de faire en sorte de ne pas proposer les mêmes choses que la concurrence, car nous sommes tous de petits producteurs. Par exemple, j'ai évité le limoncello.» Karl Iten ne compte pas sur sa production pour vivre. Aujourd'hui employé par la Centrale neuchâteloise d'urgence, il travaillait auparavant dans l'horlogerie. D'où le nom de sa Lik'heure.



Karl Iten produit chez lui, à Couvet. LUCAS VUITEL

L'AVIS DE...

BERNARD SCHNEIDER
PATRON DU MAGASIN DE SPIRITUEUX
AU GRAIN D'ORGE, À NEUCHÂTEL



«Les gens consomment moins, mais mieux»

«J'ai une baisse de 25% du chiffre d'affaires sur la bière par rapport à l'année passée. Cependant, il y a une légère augmentation du côté des spiritueux. Pour les bières, les consommateurs choisissent la simplicité, puisque des artisanales sont désormais disponibles en grandes surfaces. Le nombre de microbrasseries a diminué, il y avait trop de producteurs sur le marché. Les gens consomment également moins d'alcool. Mais ils consomment mieux. C'est pourquoi les spiritueux locaux ont du succès, même si leurs créateurs ne vont pas devenir riches avec ça. D'ailleurs, ils le font par passion, par défi.»