

# A 19 ans, un Neuchâtelois produit et vend son propre gin

**LE LANDERON** Après avoir déjà créé et vendu une mini-entreprise, Loïs Auberson confectionne et vend différentes sortes de gins. L'un d'eux est produit avec des plantes aromatiques du jardin de l'hôtel DuPeyrou.

PAR PASCAL.HOFER@ARCINFO.CH

Quand Loïs Auberson avait sept ou huit ans, il vendait des cartes de jeu «Pokémon». A 12 ans, il s'est mis à travailler dans une entreprise de pompes funèbres, jusqu'à en devenir un employé. A 16 ans, il a créé une société de vente en ligne, qu'il a gérée (puis vendue) à côté de son apprentissage d'employé de commerce. L'année dernière, à 18 ans, il a fondé Julo, une mini-entreprise produisant et vendant différentes sortes de gins.

## Pèlerinages à Lourdes

Vous l'aurez compris, Loïs Auberson n'est pas un jeune adulte (ou un vieil adolescent) comme les autres. Nous l'avons rencontré dans les locaux de Julo, au Landeron. Un village auquel il est très attaché, comme en témoigne son engagement associatif dans cette commune, mais aussi politique, lui qui est conseiller général (groupe PLR). Ah!, on avait oublié: le jeune Neuchâtelois est aussi membre du Rotary, un club service, et de l'Ordre de Malte, un ordre religieux catholique, avec lequel il accompagne des malades en pèlerinage à Lourdes. Quant à son «vrai» travail, il l'exerce au secrétariat du Golf & Country Club de Neuchâtel, à Voëns, sur les hauts de Saint-Blaise. Ses gins, en effet, ne lui permettent pas – encore – de vivre.

«Je ne sais pas si j'en vivrai un jour, mais je n'en fais pas un but en soi. Le plus important, pour moi, c'est d'entreprendre, c'est d'organiser quelque chose. Et de trouver du plaisir dans mes activités.» Il ajoute en souriant: «Je suis



Loïs Auberson présente ses bouteilles de gin dans son bureau du Landeron. Celle qui porte une étiquette bleue affiche le mot «DuPeyrou». DAVID MARCHON

du genre à avoir en permanence cinquante idées en tête.» Parmi elles: se lancer dans la production et la vente de gins. «Lors de mon apprentissage, mon patron m'en a offert une bouteille, ce qui m'a amené à

comparer avec d'autres sortes de gins. Découvrir les différentes saveurs est peu à peu devenu une passion. Ma collection compte plus de 150 sortes de gins.» Déguster des gins est une

chose, en produire en est une autre. «Je n'avais pas de compétences dans ce domaine, alors j'ai dû beaucoup me renseigner. Je me suis aussi appuyé sur des personnes de mon entourage, par exemple mon

frère qui fait un apprentissage de viticulteur, mais aussi des gens à même de m'aider pour tout ce qui relève des autorisations à obtenir.» A ce sujet, il fait le commentaire suivant: «Toute cette paperasse à remplir, c'est décourageant. C'est à vous dégoûter de vouloir créer une entreprise.»

## Fournisseurs suisses

En plus des aspects administratifs, le jeune Neuchâtelois a dû trouver un distillateur, ce qu'il a fait à la distillerie du Bourg de Christophe Frochaux, au Landeron. Et puis trouver des fournisseurs pour les bouteilles en verre, l'alcool pur, les épices et les plantes. A commencer par ce qui «fait» le gin: les baies de genévrier. «Mes gins sont fabriqués de manière artisanale, et en quantités limitées, exclusivement avec des fournisseurs suisses de haute qualité», souligne Loïs Auberson.

## La Gruyère à venir

L'alcool pur coûte environ 45 francs le litre. Or, quand on fait des essais chez le distillateur, «non seulement il faut compter environ dix litres d'alcool pur, mais on ne sait qu'à la fin du processus si la saveur finale correspond bien à celle que l'on voulait obtenir. Les essais coûtent donc cher.» Pour son premier gin, le jeune entrepreneur a opté pour la saveur «sapin». Depuis, il en a ajouté deux autres: «Noël» et «DuPeyrou». La prochaine saveur, à partir du printemps à venir, reposera sur des plantes provenant de la Gruyère. DuPeyrou? «Le restaurant, qui avait envie de créer une absinthe et un gin à son nom, s'est

approché de moi. Avec le chef de cuisine et les cuisiniers, nous sommes partis de la liste des plantes aromatiques qui poussent dans le jardin de l'hôtel DuPeyrou pour élaborer un gin que nous avons souhaité frais, estival et relativement fruité.»

**“**  
**Je suis du genre à avoir en permanence cinquante idées en tête.”**  
**LOÏS AUBERSON**  
PATRON DE JULO

Le Landeronnais donne l'exemple de la menthe. «Nous avons souhaité que la personne qui boit ce gin ait l'impression de se balader dans le jardin de l'hôtel DuPeyrou, en été, près de la fontaine centrale.» Ce gin figure sur la carte du restaurant et est vendu sur place. Disons les choses comme elles sont: les bouteilles de Loïs Auberson ne sont pas données. Il faut compter 65 francs pour une bouteille de 0,7 litre. «C'est clairement plus cher que les prix les moins élevés en supermarché, mais c'est un prix assez habituel pour du gin artisanal et de qualité.» Le jeune entrepreneur se dit très satisfait de son démarrage: «En moins d'une année, j'ai vendu environ 1300 bouteilles.» On peut se procurer son gin, notamment, sur le site internet de Julo. Ce nom rend hommage à l'arrière-grand-père du Landeronnais. Son aïeul a créé un domaine viticole, à La Neuveville, domaine géré par la famille Auberson depuis quatre générations.

## Sarah Fuchs-Rota élue au Conseil communal

**VAL-DE-TRAVERS** La candidate socialiste remplacera Frédéric Mairy, récemment élu au Conseil d'Etat.

La conseillère générale et députée socialiste Sarah Fuchs-Rota accède au Conseil communal de Val-de-Travers. Hier, l'habitante de Môtiers a été tacitement élue, en l'absence d'autres candidats, par le Conseil général.

«Je note la présence de 28 conseillers généraux, le quorum est atteint. La majorité est à 15», a annoncé en début de

séance le chancelier communal Christian Reber. L'élection de Sarah Fuchs-Rota partait donc sur de bonnes bases, malgré l'absence non seulement des élus UDC mais aussi des trois représentants des Verts.

### «Efficace, engagée et sans langue de bois»

Présentée par son camarade Emil Margot, la candidate so-

cialiste a été décrite comme «efficace, engagée et sans langue de bois»: «Avec elle, les choses ne traînent pas. C'est une bosseuse, qui connaît ses dossiers», a plaidé le rapporteur socialiste, qui a souligné la «prise de risque importante» de la nouvelle élue, qui va quitter son travail pour un mandat de quatre mois. «Cela reflète sa volonté de s'engager.»



Sarah Fuchs-Rota au moment de son élection au Conseil communal de Val-de-Travers. CÉCILE CLÉMENCE

Les élus UDC absents, il est revenu au porte-parole d'Agora Thierry Ray de prendre le rôle de l'opposant. «Il est de notoriété publique que le groupe Agora milite pour changer le

mode d'élection du Conseil communal de Val-de-Travers et l'élection de ce soir réunit tous les éléments nauséabonds qui décrédibilisent la politique communale», a-t-il estimé.

La nouvelle élue accueille son élection, avec «un peu de soulagement, un peu de déception par rapport à des politiciens qui ne font pas le jeu de la démocratie et surtout, beaucoup de réjouissance de se mettre à la tâche».

Dernière arrivée au Conseil, Sarah Fuchs-Rota prendra le dicastère que ses collègues lui laisseront, même si les fonctions de Frédéric Mairy l'intéressent.

Avec son élection, la socialiste devient l'une des seulement trois conseillères communales à temps plein du canton, avec les deux élues de la Ville de Neuchâtel. Les autres communes offrant de tels postes (La Chaux-de-Fonds et Val-de-Ruz) sont uniquement représentées par des hommes. **MAH**