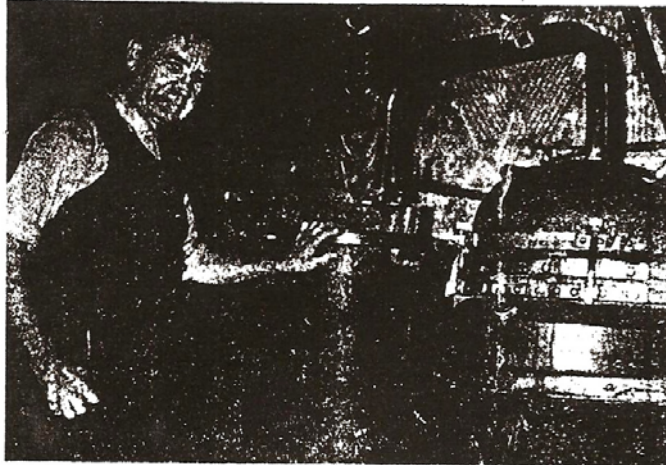


Quand Adrien reprend le flambeau...

Vendredi 29 décembre 1972

24 heures
LE GRAND QUOTIDIEN SUISSE

INFORMATI



Adrien Rochat devant sa distilleuse. « Il faut distiller dans du cuivre », déclare-t-il
© Hermann

Un Combier s'est fait distillateur par souci de maintenir l'artisanat

« On ne fait pas ça pour gagner de l'argent », déclare Adrien Rochat, le distillateur des Charbonnières, à la vallée de Joux. Nous l'avons rencontré dans la maison familiale, à l'extrémité du village, sur la route de Mouthé. Au-dessus d'une « tèche » de bois comme on n'en voit plus beaucoup, un écriteau indique « Gentiane du Jura, genèèvre, crème de bergamote, crème de kirsch ». Vous ne pouvez pas vous tromper.

Lorsque, après quarante-cinq ans d'activité, René Meylan, aujourd'hui décédé, renonça à distiller la gentiane, Adrien Rochat reprit ses installations par souci de maintenir les vieilles traditions, les vieux métiers qui, de plus en plus, ont tendance à disparaître. « Et puis, avoue Adrien Rochat, distillateur, c'est le plus beau métier du monde. » Pierriste, il ne consacre pourtant qu'une partie de son temps à la distillation. Une occupation automnale, un travail purement artisanal qui ne saurait enrichir son homme. Il n'y tient pas d'ailleurs. Cette gentiane, il la distille avec amour, car elle pousse dans les pâturages de cette vallée de Joux à laquelle il est enraciné. Il la réserve aux amateurs désireux d'avoir de la gentiane pure, tirée à 44 degrés.

« On utilise la grande gentiane jaune, qui prolifère sur les pâturages jurassiens, poursuit Adrien Rochat. On ne distille pas les fleurs, mais les racines qui sont extraites avec un lourd pic. C'est un travail de Romain. Ce n'est pas un métier réservé aux demoiselles. Il ne faut pas s'étonner que la gentiane soit l'eau-de-vie qui coûte le plus cher. »

La récolte des racines est entreprise à partir de la fin du mois d'août, au moment où la sève redescend. Les racines, alors, se gorgent de sucre. La récolte s'échelonne jusqu'à la première neige. Et Adrien Rochat n'hésite pas à mettre la main au pic, il lui faut cependant recourir à des aides, des arracheurs payés aux cent kilos. Car

le rendement de la gentiane est minime : cent kilos de racines, c'est-à-dire une journée de travail harassant, ne donnent guère que cinq litres de liqueur.

Les racines sont ensuite lavées, puis hachées le plus finement possible. Cette opération a son importance. Elle influence le rendement. Dans des cuves qui peuvent en contenir quatre cents kilos, les racines hachées, recouvertes d'eau, vont fermenter durant deux mois. Dès le mois d'octobre, Adrien Rochat peut se mettre à distiller.

Pour cette opération délicate — pas très difficile au demeurant, mais qui exige une grande conscience professionnelle — Adrien Rochat est secondé par sa sœur. « Elle distille très bien », constate-t-il.

On utilise encore le petit alambic. « La qualité est supérieure. La distillation est plus fine. La différence est détectable. » Mais qui dit petit alambic dit également beaucoup de temps. Il faut une semaine à Adrien et Edi pour distiller 400 kilos et récolter ainsi vingt litres d'alcool. C'est énorme, même si l'on sait qu'ils n'y consacrent pas tout leur temps. Dans les distilleries modernes, une telle opération ne demanderait que quelques heures.

La gentiane est distillée trois fois. L'accent est mis essentiellement sur la qualité. Adrien Rochat est soucieux de maintenir constamment ce critère qui a fait la réputation de ses eaux-de-vie.

G. H.

Sa trajectoire est esquissée dans le Bulletin du Cercle européen d'étude des gentianacées no 16, automne 2000 :

EDITORIAL

Hommage à Adrien Rochat 1903-1999 Fondateur de la distillerie Rochat aux Charbonnières

C'est au coeur de la vallée de Joux dans le Jura suisse, à quelques kilomètres de Mouthe et de la frontière française que naquit, le 29 octobre 1903. Adrien Rochat. Son père exerçait le métier de journalier, étant employé à droite et à gauche selon le travail qui lui était proposé: scieur, charretier... et surtout l'été comme berger. Il emmenait alors toute sa famille sur le Mont Tendre ou sur des pâturages français tout proches, et pour ses enfants, Adrien et Edi, commençait alors une période de rêve, d'insouciance et de jeux au contact direct de la nature et des gentianes...



Un métier: pierriste

Au début du siècle, l'essor important de l'horlogerie dans la Vallée de Joux poussa Adrien Rochat à travailler dans la branche. Il se spécialisa comme pierriste c'est-à-dire dans la taille de pierres, métier qu'il exerça toute sa vie active dans différentes fabriques. En 1975, bien au delà de l'âge réglementaire de la retraite, il quitta avec regret la manufacture horlogère Auguste Reymond.

Une retraite active au service de l'eau-de-vie

Dès 1967, Adrien Rochat saisit l'opportunité qui se présente de racheter l'alambic détenu par la distillerie

René Meylan dans son village des Charbonnières. C'est un retour aux véritables racines de son enfance.

Dès la mi-août et jusqu'à la mi-octobre, il va arracher les racines de gentiane sur les pâturages de la commune du Lieu. Les meilleures années, avec l'aide d'un ami arracheur, il en récolte ainsi près de 3 à 4 tonnes.

Adrien Rochat arrachait la gentiane encore à 93 ans !

Adrien Rochat, qui a toujours eu une excellente santé, va arracher la gentiane jusqu'à 93 ans avec son pic de mineur; sa soeur Edi l'aidant pour laver, couper et hacher les racines et les mettre à fermenter en tonneau pendant près de trois mois.

Dans leur alambic d'une capacité de 80 litres, Adrien et Edi Rochat élaborèrent selon un procédé spécial qu'Adrien a mis au point et qu'il a toujours gardé secret, un produit remarquable à la saveur douce, ne présentant pas le goût trop terreux noté dans bien d'autres eaux-de-vie. Le produit final est tiré à 44°, c'est à ce titre que les arômes "rendent le mieux". Le rendement est d'environ 6 litres aux 100 kg, montrant ainsi que la qualité est le principal facteur recherché et non la quantité produite.

Une production réservée aux initiés

Aucune promotion n'a jamais été réalisée pour écouler la gentiane de la distillerie Rochat. Par le bouche à oreille, la production se vend chez les particuliers de Suisse, de France, de Belgique et même jusqu'au Tibet.

Le titre très recherché d'eau-de-vie de l'année lui a été décerné en 1999 en Suisse.



La distillerie Rochat aujourd'hui

Juste avant la fin du siècle, Adrien Rochat s'est éteint à l'âge de 96 ans. Sa soeur, Edi Rochat, à 83 ans, a repris à présent le flambeau avec l'aide son fils Michel. Cela lui donne une bonne raison de remonter sur les pâturages. Elle distille aussi le genièvre et prépare nombre de recettes originales à base de sureau, de cassis, de fruits rouges... un vrai régal que cette gentiane. au coeur d'or comme la couleur de la fleur de gentiane, aime à faire partager et qui lui permet d'avoir toujours régulièrement du monde à la maison.

Charles Jollès

E. ROCHAT
Distillerie A. Rochat
CH-1343 Les Charbonnières

CREME GLACEE MERINGUEE - A LA GENTIANE - proposée par Edi Rochat

500 g de crème entière battue pour qu'elle prenne bien en masse à mélanger avec
1 cuillère de poudre de café

10-12 meringues à mettre en morceaux de manière grossière

Mélanger la crème au café avec les meringues et congeler le tout dans des petits gobelets

Servir la crème glacée en ajoutant une cuillère à café d'eau-de-vie de gentiane

Après le décès d'Adrien dit Didi, à la fin de l'année 1999, sa soeur Edi, alors âgée de 83 ans, reprenait le témoin tandis que Gilbert Hermann, le 28 avril 2000, lui consacrait un bel article dans 24 Heures, dans lequel il exprimait le désir de continuer de cette bouilleuse de cru qui l'avait été depuis 1967 en compagnie de

son frère. En effet, elle trouvait que les vieux sont toujours dans l'isolement, et que ce commerce au contraire lui permettait de voir du monde. Elle expliquait aussi le terme de Piquette donné à la famille, parce que son grand-père était Piquette, non donné à celui qui portait les ordres de marche aux militaires. D'aucuns disaient Pitiète, ce qui est pour dire la même chose.

La production d'Adrien atteignant 1300 kg dans les bonnes années. Considérant qu'il faut 100 kg pour faire 6 litres de gentianes, faites le compte. Production maximale de 78 litres. Et le litre même à 60.- ou 70.- cela ne vous permet pas trop de nouer les deux bouts. Conclusion : ici c'est la passion qui anime !

Michel Fontannaz, fils de Edi, semble vouloir poursuivre ce qui est devenu, après près de quarante ans, une véritable tradition.

Les Charbonnières ce 9 septembre 1968

De la municipalité du lieu.
Messieurs le Syndic et Mueffieurs.
Ces quelques lignes pour porter
à votre connaissance que je désire de reprendre la
distillerie de Mueffieur Pierre Meyson.

Comme dans le pays, la gentiane
est de première nécessité pour ce genre de commerce.
Celui-ci est tout le seul dans notre commune, je
vous demande de bien vouloir me réserver les
pâturages communaux pour l'extraction de la
dite racine.

Sachant l'autorité consciente
de la bonne marche des affaires de ses administrés,
j'ose espérer une réponse favorable de votre part.

Je vous prie, Messieurs le
Syndic et Mueffieurs de mes cordiales salutations.

Adrien Jodest.

30 septembre 1967

MM. VISINAND Frères
entrepreneurs
VALLORBE
=====

Extraction de gentiane dans nos pâturages.

Messieurs.

Comme vous l'avez sans doute appris, M. René Meylan, distillateur a remis son commerce à M. Adrien Rochat des Charbonnières.

C'est un commerce dans la commune qui subsiste; de ce fait, nous allons réserver la production de gentiane à M. Rochat comme nous le faisons précédemment pour M. Meylan.

Ainsi donc, nous ne pourrons désormais plus vous laisser exploiter sur notre territoire et vous accordons jusqu'à fin octobre pour évacuer tous vos chantiers chez nous.

Nous vous dirons encore notre surprise du peu de bulletins de pesées enregistrés à ce jour.

Veillez agréer MM. nos salutations distinguées.

Sanjocci

3 octobre 1967

Monsieur Adrien ROCHAT

E.V.

=====

Extraction de gentiane de nos pâturages.

Monsieur.

Nous avons bien reçu votre lettre du 9.9.67.

C'est avec plaisir que nous saluons le maintien de l'exploitation de M. R. Meylan dans notre commune. Nous sommes particulièrement heureux que vous ayez repris ce commerce que vous saurez sans doute faire prospérer.

La Municipalité est absolument d'accord avec votre demande et saura vous réserver la totalité de notre production, pour autant que vous n'en ayez pas trop.

Nous prendrons, le moment voulu, contact avec vous pour fixer les conditions de vente et d'extraction.

Veillez agréer Monsieur, nos salutations distinguées et nos vœux les meilleurs dans votre nouvelle carrière.

Sanfoules

18 mars 1968

Monsieur Adrien ROCHAT

E.V.

=====

Extraction de gentiane.

Monsieur.

Notre collègue F. Meylan, pdt. de la section des forêts nous a fait part de l'entretien que vous lui avez accordé dernièrement.

La Municipalité prend note de votre demande de gentiane des pâturages à extraire dès le printemps, en particulier aux Crêts-à-Châtrons pour cette année. Nous serions d'accord avec la date du printemps, bien qu'elle soit contraire au mode pratiqué jusqu'à ce jour.

Nous subordonnons cependant notre autorisation à celle des fermiers c / o. M. Fernand Rochat-Girod - L'Epâne que vous voudrez bien contacter au préalable.

Le prix vous sera laissé à Fr. 5.- les 100 kgs, ceci pour tenir compte de votre début d'exploitation.

Nous vous souhaitons encore pleine réussite dans votre initiative et vous présentons Monsieur, nos salutations les meilleures.

Pour l'évacuation des déchets, notre collègue Villard vous renseignera.

