

Tandis qu'à l'autre bout du village, aux Crettets, entre le Pont et les Charbonnières, Dominique Bonny, par ailleurs aussi ferblantier et politicien, avec un mandat de député au Grand Conseil depuis cette législature, s'est lancé dans le métier avec le même succès, mais avec une production supérieure.

Un article lui était consacré par 24 heures le 22 février 1994, sous la plume de Mme Francine Grossin :

Distillerie du Risoux

D'abord il y a l'odeur, âcre, puissante, prenante. Puis une brume moite, chaude, enveloppante. Dans le local abritant les deux alambics aux chapiteaux de cuivre rutilants, on surveille du coin de l'œil la précieuse « blanche » qui s'écoule de la chaudière. A la Vallée de Joux, l'eau-de-vie de gentiane fait partie du patrimoine au même titre que le vacherin ou les escargots. Un label dont on tire profit avec fierté.

Il y a quarante ans, on comptait six ou sept alambics dans la région. Aujourd'hui, on n'en dénombre plus que deux. Aux Charbonnières, Dominique Bonny s'est soucié de préserver le savoir-faire des gens du terroir.

Multiplés propriétés

Depuis la nuit des temps, la grande gentiane figure en bonne place dans la pharmacopée helvétique. Les racines sont utilisées en médecine et en pharmacie pour leurs propriétés toniques, fébrifuges, dépuratives et digestives.

Ce breuvage et la panacée contre les petits maux. Certes, les découvertes du quinquina et, plus récemment, de nouvelles molécules, ont fait que l'intérêt de cette plante s'est quelque peu déplacé vers la fabrication d'apéritifs, de liqueurs et d'eaux-de-vie.

D'une façon générale, le marché des apéritifs à base de gentiane semble en légère expansion. Mais de là à penser que es arrachages intensifs pourraient mettre à mal les hauts pâturages, il est un coup de pioche inutile à donner : les amis de la nature peuvent siroter en toute quiétude l'eau-de-vie de gentiane.

Les professionnels savent très bien qu'il ne faut arracher que tous les vingt ans sur les mêmes pâturages pour laisser à la plante le temps de se multiplier. Car la croissance de la plante jusqu'à l'âge adulte demande une dizaine d'années.

Arraches au pic

C'est à la fin de l'été ou en automne que l'on déterre les racines. Chaque pièce pèse alors 1,5 à 2 kilos. Le rhizome et son système racinaire très développé s'extraient après un pénible travail au pic. Dans nos régions, ce sont

les Yougoslaves et Portugais qui s'occupent de récolter les racines. Ils sont passés maîtres dans cette activité et réussissent à retirer jusqu'à 200 kilos de pieds de gentiane par jour !

Les racines nettoyées sont ensuite débitées en copeaux avant d'être mises en fermentation avec des levures dans des tonneaux en plastique, plus performants que le bois, car on évite le problème de l'évaporation, et après deux mois de fermentation, on procède à la distillation. Un premier rendement estimé à 4 % de la matière permet de recueillir la « blanche ».

Ce n'est qu'après la repasse et réduction qu'on obtiendra l'eau-de-vie à 45 degrés.

Prêt à être commercialisée

La gentiane, c'est une spécialité du Jura essentiellement. La racine y est meilleure que dans les Alpes. Question de terrain.

En 2000, au Forum suisse des eaux-de-vie, ce nouveau bouilleur de cru, obtenait avec sa gentiane de la Vallée de Joux, le titre envié « d'eau de vie de l'année 2000 ». On pouvait lire à ce sujet :

60 distilleries, présentant 253 produits ont participé au Forum Suisse des Eaux-de-Vie fondé en 1997. Pour l'année 2000, le Jury, présidé par le Dr Peter Dürr de Wädenswil a décerné les titres d' « eaux-de-vie » de l'année dans 20 catégories différentes selon la nature de la spécialité présentée.

Dans la catégorie gentiane où 4 produits ont été présentés, la Gentiane de la Vallée de Joux de la Distillerie du Risoux, récolte 1999, a reçu le diplôme d'eau-de-vie de l'année en octobre 2000. Ses caractéristiques sont les suivantes : pure, typique, intense, de terroir et légèrement sucrée.

Félicitations à Dominique et Doris Bonny qui ont obtenu un excellent score en points, le plus élevé décerné depuis l'origine du concours à savoir un 18/20 pour leur produit de haute qualité.

Voilà donc un résultat qui nous fait rester dans la haute tradition d'un village artisanal où les produits du terroir ont toujours su garder leur place, étant naturellement la première !



Cross à arracher la gentiane. Du lourd et du solide !

GENTIANE
DE LA VALLÉE DE JOUX
DISTILLERIE DU RISOUX
D. & D. BONNY-HONEGGER
1343 LES CHARBONNIÈRES
TÉL. 021 / 841 11 97 - FAX 021 / 841 18 93
INSCRIT AU REGISTRE DU COMMERCE



Un arracheur de gentiane, quelque part à la Vallée...

DISTILLERIE DU RISOUX

D'abord, il y a l'odeur: âcre, puissante, prenante. Puis une brume moite, chaude, enveloppante. Dans le local abritant les deux alambics aux chapiteaux de cuivre rutilants, on surveille du coin de l'oeil la précieuse "blanche" qui s'écoule de la chaudière. A la Vallée de Joux, l'eau-de-vie de gentiane fait partie du patrimoine au même titre que le vacherin ou les escargots. Un label dont on tire profit avec fierté.

Il y a quarante ans, on comptait six ou sept alambics dans la région. Aujourd'hui, on n'en dénombre plus que deux. Aux Charbonnières, Dominique Bonny s'est soucie de préserver le savoir- faire des gens du terroir.

multiples propriétés

Depuis la nuit des temps, la grande gentiane figure en bonne place dans la pharmacopée helvétique. Les racines sont utilisées en médecine et en pharmacie pour leurs propriétés toniques, fébrifuges, dépuratives et digestives. Ce breuvage est la panacée contre les petits maux. Certes, les découvertes du quinquina et, plus récemment, de nouvelles molécules, ont fait que l'intérêt de cette plante s'est quelque peu déplacé vers la fabrication d'apéritifs, de liqueurs et d'eaux-de-vie.

D'une façon générale, le marché des apéritifs à base de gentiane semble en légère expansion. Mais de là à penser que des arrachages intensifs pourraient mettre à mal les hauts pâturages, il est un coup de pioche inutile à donner: les amis de la nature peuvent siroter en toute quiétude l'eau-de-vie de gentiane.