



Les bouilleurs de Saint-Prex ont cru en leur gin

Par César de Guillebon

Ils s'appellent Bruno, Loris, Aleksandar, Steeven et Filipe, ont la trentaine et côtoient Saint-Prex depuis leur plus tendre enfance. Ensemble, ils ont créé un gin local. Rencontre.

Les cinq compères sont connus comme les loups blancs, ils saluent presque chaque personne qu'ils croisent aux abords du lac. «Saint-Prex c'est notre univers», déclare l'un d'entre eux. S'ils ont chacun leur emploi respectif, ils ont créé ensemble le Gin Délys en jouant sur les mots pour rappeler les armoiries de leur commune. Dans une région qui se reconnaît volontiers dans la viticulture, l'idée a de quoi paraître saugrenue. Et pourtant il y a deux ans ils ont voulu sauter le pas.

Une aventure

«Ça a commencé par quelque chose de plutôt négatif puisqu'on était en pleine période Covid se souvient Loris Todaro. On devait mettre de côté nos retrouvailles conviviales. Puis au mois d'avril 2020 lorsque les mesures se sont assouplies on s'est retrouvé pour dîner et Bruno est venu ce soir-là avec une bouteille de gin lausannois. Amateurs de cet alcool, on s'est tout de suite dit: pourquoi on ne ferait pas le nôtre nous aussi? C'était un peu dit à la rigolade. Mais certains ont pris cela plus au sérieux que d'autres.»

C'est le cas notamment de Bruno Cortez qui achète rapidement des ouvrages sur le sujet, mais surtout écoute les forums et les tutoriels à la recherche de «La» recette. Il en tire la maxime suivante: tant que l'on respecte un certain degré d'alcool et que l'on utilise des baies de genièvre dans la macération, la



De g. à d.: Loris Todaro, Bruno Cortez, Steeven Laugeois et Aleksandar Bjelic. de Guillebon

boisson produite est susceptible d'être nommée «gin».

Grâce au père d'un de leur ami qui possède un modeste alambic (et les autorisations pour s'en servir, la production domestique d'alcool étant très règlementée), les joyeux trublions s'en donnent à cœur joie et font pendant plusieurs semaines les essais les plus farfelus. «Souvent le gin est assez âpre, nous on voulait faire quelque chose de doux, de fruité», racontent les intéressés. Melon, pastèque, fruits exotiques, tout y passe jusqu'à ce qu'ils trouvent enfin la clé de voute de leur identité aromatique: la framboise et la myrtille.

Les apprentis laborantins comprennent rapidement qu'il y a une grande différence entre faire des expérimentations en petite quantité et produire quelque 200 litres en prenant le risque de tout perdre. Ils se tournent alors vers un professionnel de la région, une figure morgienne, Claude Pellet. Connue pour ses qualités de judoka, lui et son fils Laurent troquent souvent leur kimono pour revêtir leurs habits de distillateur.

Basé à Valeyres-sous-Rances, le duo a accepté de prendre en charge la production du «Délys» en travaillant à partir d'un alcool issu de céréales suisses, et ce en suivant

la recette élaborée par les cinq saint-preyards qui souhaitaient rester maître du goût.

Production locale

Ne restait plus qu'à dénicher les framboises et les myrtilles, ingrédients phares de leur préparation. Pour cela ils s'adressent à un ami qui travaille au sein de la Maison Pfirter à Saint-Prex et leur permet d'obtenir les précieux fruits à quelques centaines de mètres de là où ils vivent. «À ce moment on s'est retrouvé avec 600 litres de produit fini et on s'est demandé comment on allait bien pouvoir mettre tout ça en bouteille. Il y a des solutions domestiques qui existent, mais on a vite déchanté», s'amuse Loris Todaro. C'était sans compter sur l'aide prolifique du domaine viticole de Marcy. «Très classe, Roland Locher et sa femme Barbara ont mis leur installation à notre disposition. Tout est automatique, il nous restait plus qu'à mettre le scellage à la main. Sans ces acteurs locaux qui nous ont donné un coup de main, ça n'aurait pas été la même chose, on peut même dire que sans eux le produit n'existerait pas», concluent-ils en cœur. ■

Retours encourageants

Cela fait maintenant deux ans que la bande de Saint-Prex distille son gin Délys. «On se souvient de la première «cuite» (ndlr: cuvée) avec Laurent Pellet qui est assez direct, il nous avait dit en grimaçant: «Je savais qu'il manquait des ingrédients là-dedans». Et puis, par la suite il nous a complimentés. C'est un long chemin parcouru». Apprécié des restaurateurs, des festivals et des particuliers ce gin local surprend souvent ses dégustateurs par ses effluves fruités. Chaque année, ce sont désormais un peu plus de 850 bouteilles qui sont écoulées. Riche de leur aventure les cinq amis ne souhaitent guère multiplier les versions de leur boisson, mais continuer de parfaire celle qu'ils ont appris à maîtriser.

avec

ALIGRO

Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

Nouveau projet

Un «pass» du vin

Dégustation à mi-chemin entre le «Passeport Gourmand» qui permet de découvrir des tables de Suisse en bénéficiant d'un rabais et le «Magic Pass», offrant des tarifs préférentiels sur de nombreux domaines skiables, le projet «Cavo-Pass» a vu le jour autour du vin. L'idée vient d'une envie de faciliter l'accès aux dégustations auprès des vigneronnes et vigneron romands autant pour le consommateur que pour le producteur.



Le concept: une dégustation offerte chez chaque vigneron partenaire ainsi que jusqu'à 10% de rabais lors de l'achat de cartons. Plusieurs viticulteurs du district, membres des Vins de Morges notamment, font partie de cette nouvelle expérience qui débute dès le 1^{er} mars.

Buvette publique

Trinquer au Parlement

Terroir Depuis ce mercredi, la population peut s'inviter à la table des parlementaires... quand ils ne siègent pas. Prométerre y met en valeur les produits du terroir. Mardi en conférence de presse, les officiels ont souligné le caractère atypique de cette démarche gastronomique. «Nous sommes ici au siège du travail parlementaire, de la démocratie, rappelle Séverine Evéquoz, présidente Verte du Grand Conseil. Le fait d'y accueillir aussi



le public est unique en Suisse, peut-être même en Europe. C'est une invitation au dialogue et à l'ouverture, mais aussi à la contemplation, avec l'une des plus belles vues sur Lausanne.» Le mélange entre clients lambda et députés restera toutefois limité, puisque le mardi, jour de la session parlementaire, la buvette sera réservée aux élus et à leurs invités. Il sera en revanche possible d'y dîner les lundis, mercredis, jeudis et vendredis, de 9h30 à 14h30.

CONCOURS

Halte Gourmande

Gagnez 3 bons de 50 francs au Bistro de Sévery

Une adresse gourmande à découvrir dans un cadre élégant en plein cœur du Moulin et de ses produits du terroir.

Jouez et gagnez

Délai: dimanche 5 mars à 23h59

Par SMS (Fr. 1.- le message)

Tapez JDM BISTRO et envoyez le message au 939

Par Poste

Journal de Morges, BISTRO, Case postale 80 - 1110 Morges



Le fruit de saison

Venu de Chine

Origines Voilà plus de 2000 ans que le kiwi est dégusté en Chine, son pays d'origine. De son nom scientifique Actinidia chinensis, il est le fruit d'une liane qui ressemble un peu à la vigne. La liane sur laquelle poussent les kiwis possède des sarments très vigoureux. Ceux-ci peuvent atteindre 5 à 10m de long en une saison. C'est vers 1750 que cette plante fut décrite pour la première fois par un Européen, le père jésuite Pierre Le Chéron d'Incarville. On l'appelait alors «groseille de Chine». Aujourd'hui, on en trouve de toute taille et de plusieurs couleurs (vert, jaune, orange).

