

■ FORUM ROMAND DES EAUX-DE-VIE À COURTEMELON

# La damassine demeure la catégorie reine d'un concours voulu plus régional

► **Le meilleur producteur romand** se nomme Philippe Gerber, de Porrentruy. Il se distingue avec sa damassine.

► **Trente-et-un produits** obtiennent une médaille d'or et neuf un prix d'excellence.

► **Avec une moyenne générale de 15,4 points** sur 20, le 6<sup>e</sup> Forum soutient fort bien la comparaison avec ses dernières éditions.

Le 6<sup>e</sup> Forum romand des eaux-de-vie prenait pour la première fois cette année une dimension plus régionale, les grands producteurs ayant choisi de réserver leurs échantillons pour le 3<sup>e</sup> Concours suisse des produits du terroir. Les 26 et 27 septembre à Courtemelon, cette manifestation proposera pour la première fois une cinquième catégorie, réservée aux eaux-de-vie et aux liqueurs.

## Médillés à l'ombre de la tour Réfous

Les producteurs de damassine constituaient cette année la catégorie la mieux représentée, avec 32 échantillons parmi les 189 en lice.

C'est l'un deux, Philippe Gerber de Porrentruy, qui a été sacré meilleur producteur avec une moyenne de 16,8 points pour quatre produits de son verger du château de Porrentruy.

«Ce résultat est l'aboutissement de plusieurs années de travail dans un verger, planté il

y une dizaine d'années», estime Philippe Gerber qui consacre une grande partie de ses loisirs à ses arbres.

Il voit tous ses échantillons primés, avec deux diplômes pour deux lots de mirabelle et deux autres pour deux lots de damassine. Son troisième lot d'eau-de-vie de Damas reçoit une médaille d'or et un prix d'excellence.

Dans la catégorie reine de la damassine, plusieurs médailles d'or, soit 18 points et plus,

ont été attribuées à la distillerie Schneider de Cornol, à Jean Neuenschwander de Bure, à Joseph Jobin de Pleujouse, à Jean-Paul Crelier de Chevèze, ainsi que deux médailles et un diplôme à Daniel Fleury et Alain Perret de Montignèze.

## Médailles d'or et prix d'excellence

Au total, le jury composé de quinze dégustateurs a attribué 31 médailles d'or à 16% des

échantillons en concours dans seize catégories. Il a également distribué neuf prix d'excellence à Daniel Beyeler d'Auvergnier pour sa gentiane; Alex Delaloye et Thierry Faust d'Ardon pour leur whisky; Gervais Kottelat de Mervelier pour sa liqueur de prune; Kübler et Wyss de Môtier pour leur absinthe; André Lecomte de Diesse pour sa liqueur de baies sauvages; Kathleen Mogens de Saint-Légier pour sa liqueur d'herbes aromatiques;

et Tony Z'Graggen de Lauerz pour sa poire, ainsi que pour son kirsch/cerise.

André Lecomte de Diesse, meilleur producteur de l'an dernier, s'illustre à nouveau cette année avec deux médailles et trois diplômes pour son élixir du Chasseral, sa fine des bois, sa fantaisie aux pruneaux, son extase de mandarine et sa gentiane.

Beau résultat également pour Denis Schneiter, de Courrendlin, qui se voit décerner

deux médailles et quatre diplômes avec ses liqueurs de framboise, de chocolat, de griotte, de sureau, de noix et de cannelle. Excellent résultat enfin de la distillerie Dalaloye et Faust, à Ardon, qui obtient six diplômes et une médaille sur neuf whisky helvétiques présentés, alors que les treize échantillons d'absinthe ont seulement permis de ramener deux médailles dans le canton de Neuchâtel.

THIERRY BÉDAT  
-> www.frij.ch

Le Temps - 12 janvier 2009

## Une damassine comme reine romande

Suisse romande  
Forum des eaux-de-vie

ATS

Le sixième Forum romand des eaux-de-vie a attiré de nombreux amateurs ce week-end à Courtemelon (JU). Le Prix du meilleur producteur est revenu à Philippe Gerber, de Porrentruy (JU), qui décroche également un prix d'excellence pour sa damassine.

## 61 producteurs représentés

Ce concours de dégustation, organisé tous les deux ans permet aux distillateurs de faire connaître leurs spécialités. Les breuvages sont soumis à un jury de 15 dégustateurs. Au total, 61 producteurs étaient en lice.

Outre celui du meilleur producteur, neuf prix d'excellence dans différentes catégories ont été attribués. Quelque 150 personnes ont assisté à la remise des prix, a indiqué dimanche Michel Thentz, organisateur de la compétition. Il a souligné la diversité et l'originalité des produits présentés cette année.

La qualité était également au rendez-vous, avec une moyenne générale de 15,4 sur 20 pour les produits dégustés. Une note similaire à celles de ces dernières années, souligne Michel Thentz. Le prochain forum, dont cette édition avait été reportée de quelques mois, aura lieu comme prévu en 2010.

## Le meilleur producteur est Ajoulot avec une damassine des Vergers du Château

Sur une moyenne maximale de 20 points, Philippe Gerber a obtenu 16,8 points avec ses quatre produits qu'il a présentés à Courtemelon. L'Ajoulot de Porrentruy a mis tous ses concurrents d'accord grâce à sa damassine des Vergers du Château. C'est vrai qu'elle vaut vraiment le détour! /gst

EAUX-DE-VIE

## Rendez-vous est d'ores et déjà pris pour une septième édition

Il y aura bel et bien un Forum des eaux-de-vies en septembre 2010. Et toujours à Courtemelon. Michel Thentz l'a assuré hier. Il se tâte juste pour savoir si la participation demeurera romande ou plus locale. /gst

# Sale temps pour les digestifs du pays face à la déferlante de whiskys

**Le sixième Forum romand des eaux-de-vie de Courtemelon a révélé que les producteurs mettent l'accent sur la qualité plutôt que la quantité. Les distillées helvétiques sont malmenées dans un marché secoué par une déferlante de whiskys étrangers à bas prix. Dans le Jura, les amateurs de goutte se sont surtout fait plaisir.**

GÉRARD STEGMÜLLER

**S**ale temps pour la gnôle. Le sixième Forum romand des eaux-de-vie qui s'est tenu ce week-end à Courtemelon a connu une baisse de participation par rapport à il y a deux ans. Sur le site jurassien de la Fondation rurale interjurassienne (FRI), à deux gorges de Delémont, seuls 61 producteurs étaient engagés dans un concours certes tout amical. C'est 24 de moins que lors de la cinquième édition. Au total, 189 produits ont été soumis au jury (265 en 2006-2007). Les grands producteurs ont préféré se concentrer sur le Concours suisse des produits du terroir, fixé à la fin septembre, toujours à Courtemelon.

Responsable de la manifestation, Michel Thentz pense d'ailleurs redonner une dimension plus jurassienne à ce rendez-vous des amoureux des distillées. Des amateurs comme des professionnels. Trente-sept producteurs jurassiens (103

produits), sept Neuchâtelois (16) et trois Jurassiens bernois (neuf) notamment étaient en lice. Le jury (15 dégustateurs) a eu besoin de 135 heures pour établir le palmarès. La moyenne générale s'est située à 15,40 points, soit légèrement

en retrait. Néanmoins, Michel Thentz s'est déclaré très satisfait. «Les producteurs privilégient la qualité plutôt que la quantité. C'est une bonne chose dans un secteur qui s'est passablement cassé la figure ces dernières années. De par le

0,5 pour mille mais aussi à cause de la déferlante de whiskys étrangers à bas prix.»

Les habitudes ont changé. Les gouttes n'ont plus trop la cote. Même à la fin d'un (bon) repas, les gens hésitent à s'offrir une «moustache», histoire d'ac-

célérer la digestion. «Les eaux-de-vie doivent désormais se déguster. Fini le temps où on en mettait une lampée dans son café à neuf heures du matin!»

A Courtemelon, on aura remarqué que les producteurs cultivent l'art de la dégustation

pointue. Fini aussi les eaux-de-vie qui titrent 50 degrés. «L'idéal tourne entre 45 et 46 degrés», assure Michel Thentz. Selon la Régie fédérale des alcools, les Suisses boivent annuellement quatre litres de spiritueux. Hic! /GST

«Le secteur des eaux-de-vie s'est passablement cassé la figure ces dernières années»

Michel Thentz

## Tous les médaillés

**Médaillés d'or** Denis Beuret (Borex), alisé. Cave et distillerie de la Ruelle, Daniel Beyeler (Auvonnier), gentiane. Jean-Paul Crelier (Chevenez), damassine. Swhisky (Ardon), whisky abred. Cave du Boux, Jacques Duboux (Grandvaux), marc à l'orange. Damassine Fleury-Perret Sàrl, Daniel Fleury et Alain Perret (Montignez), damassine (deux médailles). Studer + Co AG, Ivano Friedli-Studer (Escholzmatt), vieille prune. Les Vergers du Château, Philippe Gerber (Porrentruy), damassine. René Girard (Develier), eau-de-vie de raisin. Abracadaboïs, Janique et Alain Biatti (Grimentz), géraniums. Joseph Jobin (Pleujouse), damassine. Gervais Kottelat (Mervelier), framboise et prune. Distillerie Blackmint (Môtiers), absinthe. André Lecomte (Diesse), élixir du Chasseral et fine des bois. K6 Sàrl, Kathleen Morand (Saint-Légier), élixir de Noël et liqueur des templiers. Jean Neuenschwander (Bure), damassine. Raymond Perroud (Palézieux), cerise et kirsch. Absinthe artisanale «La Plite», Gaudentia Persoz (Couvét), absinthe. Distillerie Schneider (Cornol), damassine et Riesekirsche. Liqueurs artisanales, Denis Schneiter (Courrendlin), liqueur de framboise et liqueur de chocolat. René Teutschmann (Buix), eau-de-vie de raisin. Tony Z'Graggen (Lauerz), poire williams et cerise et kirsch.

**Prix d'excellence** Daniel Beyeler (Auvonnier), gentiane. Alex Delaloye & Thierry Faust (Ardon), whisky. Les Vergers du Château, Philippe Gerber (Porrentruy), damassine. Gervais Kottelat (Mervelier), liqueur de prune. Kübler et Wyss (Môtiers), absinthe. André Lecomte (Diesse), baies sauvages. Kathleen Morand (Saint-Légier), liqueur d'herbes aromatiques. Tony Z'Graggen (Lauerz), poire williams et cerise et kirsch.

**Meilleur producteur** Les Vergers du Château, Philippe Gerber (Porrentruy), damassine. /réd