



Il se lance dans la production de cidre

MONTANA Après quatre années de recherches et d'apprentissage, Gauthier Rey crée une cidrerie professionnelle à Chermignon.

PAR **FLORENT.BAGNOUD@LENOUVELLISTE.CH**
PHOTO **SACHA.BITTEL@LENOUVELLISTE.CH**

Le robinet s'ouvre, laissant s'échapper de la cuve un breuvage au teint doré. Gauthier Rey a les yeux qui pétillent, à l'image des bulles qui remplissent petit à petit le verre qu'il tient dans sa main. Un parfum singulier, du genre de ceux qui vous transportent au-delà des horizons connus, s'empare soudainement de la pièce. «Il s'agit d'un cidre mis en cuve il y a une quinzaine de jours, sa fermentation vient tout juste de démarrer. Toutes les douze à vingt-quatre heures, je dois donc scruter l'évolution de la densité de sucre contenu dans la boisson.»



Après quatre ans de recherches et d'apprentissage, Gauthier Rey souhaite faire de sa passion un métier, en créant une cidrerie professionnelle.



10 000 francs déjà investis

Dans sa petite cave de Montana-Village, le jeune homme de 27 ans effectue des gestes précis, minutieux, calculés. Voilà quatre ans que cet étudiant en économie d'entreprise à la HES-SO s'adonne à la production de cidre en dehors de ses heures de cours. Quatre ans qu'il farfouille dans les ouvrages spécialisés et épluche les différentes variétés de ce nectar. «Je me suis découvert cette passion un peu par hasard en 2016, après avoir dégusté un cidre lors d'une sortie entre amis. Son arôme m'a interpellé et depuis, l'amour pour ces petites bulles ne m'a plus jamais quitté», lâche celui qui a entretemps investi près de 10 000 francs dans l'achat du matériel nécessaire.

En début d'année 2020, Gauthier Rey a choisi de franchir un nouveau cap, en faisant de sa passion débordante un métier à part entière. D'ici à l'obtention de son bachelor cet été, il prévoit de créer, à Chermignon, une Sàrl intégralement dédiée à la production de cidre. «Je prévois de transformer une ancienne cave en cidrerie. Je pourrai disposer d'une structure qui me permette de vendre mes produits.»

Production locale

Alors, en attendant, et afin de satisfaire les commandes déjà passées par des dizaines de clients en Suisse romande, le jeune entrepreneur s'investit corps et âme dans la production. A l'heure actuelle, ce sont

ainsi près de 2500 litres de cidre qui sommeillent dans ses cuves. «Je vise une production de 10 000 litres dès l'automne.» Pour réaliser ce nectar, Gauthier Rey explique sélectionner ses fruits – des pommes,

Je vise une production de 10 000 litres dès l'automne.”

GAUTHIER REY

des poires et des coings issus de l'agriculture bio – auprès de deux agriculteurs répartis entre les districts de Sierre et de Sion.

Et lors des processus de fermentation spontanée, il n'utilise que des levures «sauvages», en évitant au mieux l'ajout de sulfites, sucres et produits chimiques. De quoi lui permettre de produire un cidre 100% local, naturel et respectueux de l'environnement. «La difficulté est de trouver les meilleures variétés de fruits ainsi que les dosages adéquats afin de parvenir aux arômes souhaités», ajoute celui qui a appris cet art de manière autodidacte. «A ma connaissance, il n'existe pas de formation dédiée dans le canton.»

La consommation décolle

Ils sont toutefois quelques producteurs valaisans à s'être lancés dans la production de cidre au cours des dernières années. A Sierre, la cave Colline de Daval en fabrique depuis six ans. Son breuvage lui a d'ailleurs valu plusieurs places sur le podium lors des championnats suisses.

Créé il y a une dizaine d'années, le cidre de la société Les

Fruits de Martigny s'est lui aussi distingué sur le plan national, en remportant une médaille d'or en 2019. «La consommation de cidre en Valais commence à prendre de l'ampleur. Avec une teneur en alcool moins élevée, ce produit se veut un véritable complément à la bière», estime Francis Bourquenez, responsable production et distribution de la société.

Ce dernier voit d'un bon œil l'arrivée du cidre de Gauthier Rey sur ce marché encore restreint. «J'ai eu également vent d'autres initiatives qui allaient dans le même sens. Il est toujours intéressant de découvrir de nouvelles variétés.»