

Comment j'ai créé mon propre gin

LE SUCCÈS DE L'EAU-DE-VIE DE GENIÈVRE,
PORTÉ PAR LA VOGUE DES COCKTAILS, INSPIRE DES ATELIERS
ET DES ARTISTES. RÉCIT AUTOUR D'UN ALAMBIC

par Véronique Zbinden photos: Eddy Mottaz pour T Magazine

L'aventure évoque la naissance d'un parfum. Il y est question de notes florales, terreuses, de nuances végétales, d'épices chaudes ou froides, ou encore d'agrumes contribuant à lier un assemblage. Au commencement, trois ingrédients de base: genièvre, graines de coriandre, racine d'angélique. Les arômes cardinaux de tout gin digne de ce nom. Tout autour, une quinzaine de petits flacons étiquetés racine d'iris, fleurs de sureau ou pétales de rose, eucalyptus, citronnelle ou muscade notamment, dans lesquels les participants puiseront leur inspiration. Laboratoire ou antre de quelque alchimiste?

Nous sommes ici au Lab, au cœur de la microdistillerie urbaine de Quentin Verne, associant mixologie et alambics expérimentaux. L'atelier gin du jour se déroule chez lui, à Genève, mais il pourrait aussi bien se tenir à Edimbourg, à Amsterdam ou à Zurich – tant la vogue de l'eau-de-vie de genièvre a multiplié les sites et les expériences... Protégé par une cloison vitrée, le Lab aligne la beauté métallique et cuivrée d'un alambic géant à cinq plateaux et leurs voyants ronds comme des hublots, surmontés d'un panier vapeur, et sur le plan de travail,

une série de répliques miniatures, des alcoomètres, balances de précision, réfractomètres, fioles et pots mesureurs. De l'eau et de l'alcool pur.

Les ateliers se font par groupes de quatre, covid oblige, sous le regard d'un pro de la distillation. Coupe rase peroxydée, dégaîne souple et *tattoos* fleuris aux avant-bras, Eliot Dufort est le formateur du jour. Quatre participantes, médecin, journaliste et responsables marketing pour une séance qui durera un peu plus de deux heures y compris une plongée rapide dans l'histoire du gin – à l'issue de laquelle elles emporteront leur flacon personnalisé.

LES FONDAMENTAUX

Première consigne: chacune d'entre nous va peser les trois ingrédients de base, dans des proportions variables, selon ses préférences: «On conseille 5 à 10 grammes de genièvre, un peu moins de graines de coriandre et entre 0,4 et 0,8 de racine d'angélique», précise d'emblée Eliot. C'est la palette de base que vous allez ensuite moduler selon vos goûts, en choisissant les parfums, les nuances et les mariages qui vous correspondent...

Une fois pesées mes trois baies et racines essentielles, si légères qu'elles peinent à couvrir le fond du bol, je vais

opter pour une dominante d'agrumes, que j'adore, en visant le maximum conseillé – on n'est jamais qu'entre 0,5 et 1 gramme, pour ce qui est des zestes d'orange et de citron. J'ai un faible pour le gingembre, qui sera ma troisième épice fétiche à rejoindre la base aromatique. Et pour corser le tout, de généreuses pincées de cardamome et de casse (cousine de la cannelle de Ceylan) – «Tu fais un vin chaud?» me chambre ma voisine. Osons, osons et soyons fous, poivrons en sus, à l'aide d'un soupçon de cubèbe, ce poivre de Java un rien mentholé...

Les autres participantes sont parties sur des voies radicalement autres: Julia s'est laissé tenter par les notes florales du sureau et celles plus âcres des racines d'iris. Roxane a fait valser le basilic et la citronnelle et Valérie a opté pour la rose avant de se rallier à la suggestion d'Eliot, soulignant que les agrumes sont un agent de liaison idéal...

PEU MAIS BIEN

«Mieux vaut ne pas aller au-delà d'une douzaine d'ingrédients, note Eliot. C'est déjà beaucoup. L'idéal se situe plutôt autour de six ou sept, pour obtenir un résultat équilibré, qui reflète les goûts du distillateur.» Chacune ayant créé son petit mix, on va l'ajouter au liquide

LABORATOIRE

mesuré dans chaque alambic: 50 cl d'eau déminéralisée pour la même quantité d'alcool pur à 96°. On allume les alambics et on observe. La température va s'élever peu à peu. A 80°, l'évaporation débute, le mélange vient caresser les rondeurs du chapiteau, chatouiller le col-de-cygne pour retomber en fine bruine. Pas la peine de se précipiter, nuance Eliot. Les premières gouttes que crachouille le bec – la tête – seront éliminées pour cause d'âpreté. Après la tête, le cœur, puis la queue – à l'image du jargon des parfumeurs ou peut-être des alchimistes. On ne résiste pas à tendre l'index sous le bec et à lécher le liquide brûlant et déjà envoûtant, promesse capiteuse.

Une fois le distillat recueilli, soit quelque 400 à 450 ml, il faut encore réduire le degré d'alcool pour parvenir à l'équilibre recherché et non à un tord-boyau digne des *Tontonsflingueurs*. C'est ici qu'intervient le réfractomètre, avec ses voyants indiquant l'alcool et la température, afin d'ajuster la dilution du gin en devenir. Là-dessus, le temps de siroter notre cocktail maison, additionné de limette et poivre rose, on se laisse conter la saga de l'eau-de-vie – du genièvre hollandais, censément thérapeutique, à l'invention du London Dry Gin concurrent boosté par l'ère coloniale et la malaria. On laisse tempérer notre élixir avant de remplir les flacons: reste à chacune de décorer son étiquette et à nommer sa création. Mon gin? Retour de Sicile, sous une pluie d'agrumes et de fleurs blanches, arômes qu'on retrouve plutôt bien à la dégustation.

Le gin se prête à toutes sortes d'explorations, avec sa base aromatique discrète, des contraintes limitées et la relative facilité d'une distillation amateur. La vogue de la mixologie a contribué à multiplier les activités proposées. A Bâle, à Zurich ou à Genève, les marques helvétiques créées ces dernières années (Nginious, Turicum, Lvx gin parmi beaucoup d'autres) déclinent ainsi ateliers, dégustations, visites, enterrements de vie de célibataire ou sorties d'entreprise, voire initiation complète à l'art de la distillation. L'Office du tourisme de Zurich est partenaire de certaines, voire les CFF, qui n'ont pas rechigné à aménager le train historique Churchill en distillerie ambulante, d'où les voyageurs repartiront avec un coffret à cocktails, cheers. **T**

Avec sa base aromatique discrète, le gin se prête à toutes sortes d'explorations, accessibles même pour un amateur.

