

De l'Australie à la distillerie d'Agroscope

Sonia Petignat-Keller a déjà réalisé l'un de ses deux rêves d'enfant: vivre et travailler en Australie et y faire de la voile. Peu après la fin de ses études d'ingénieur en sciences alimentaires à l'EPFZ, elle obtient une bourse pour aller étudier la physiologie alimentaire à Sydney, où elle demeure pendant deux ans.

A son retour en Suisse, elle entre chez Galactina pour travailler à l'élaboration d'aliments pour enfants. Cependant, le pays des kangourous continue d'occuper son esprit. Elle et son compagnon finissent donc par y retourner, pour un nouveau séjour qui durera huit ans. «En Australie, j'ai travaillé dans des hôpitaux, où mon travail consistait à optimiser l'alimentation des malades, et dans des écoles de jour où je veillais au bon équilibre de l'alimentation des enfants», explique-t-elle. Pendant ses loisirs, elle participait à des régates.

La magicienne des arômes

Elle s'est elle-même décidée à mettre fin à son séjour aux antipodes. «Nous voulions que nos trois fils aillent dans des écoles suisses.» C'est ainsi que parents et enfants ont repris le chemin de la mère patrie. Sonia Petignat-Keller a continué à pratiquer la voile dans le sud de la France et en mer Baltique, avec son propre bateau. Elle retrouve une activité professionnelle chez Givaudan, à Dübendorf, qui élabore des arômes pour les parfums et les aliments, et reste sept ans au département d'analyse sensorielle.

Comme il existe un rapport étroit entre les eaux-de-vie et les arômes, elle entre en 2007 à la Station de recherche d'Agroscope Changins-Wädenswil ACW pour y relever encore un défi. Son nouveau domaine à Wädenswil est une imposante installation pilote de distillation comprenant quatre appareils différents. «Grâce à la technologie de la distillation, je peux influencer la formation des arômes», déclare-t-elle sans cacher son enthousiasme pour la fabrication d'eaux-de-vie. «Je peux exploiter toutes les connaissances acquises au cours de mes activités précédentes et agir en plus sur l'arôme du produit.» En matière de développement de nouveaux produits, elle peut s'appuyer sur une longue expérience. Dès la fin de ses études, elle avait mis au point des recettes de sauces pour Nestlé, encore utilisées aujourd'hui. «Si j'avais touché un centime sur chaque sachet vendu, je serais aujourd'hui millionnaire», dit-elle avec un sourire en coin.



Sonia Petignat-Keller

Regrouper les distillateurs

Sonia Petignat-Keller ne se contente pas de relever des défis dans son laboratoire. Elle s'est aussi fixé des objectifs clairs dans le monde varié des petits et grands distillateurs de Suisse, à savoir connaître et rassembler les gens. C'est exactement le but de Distisuisse, une organisation créée cette année, qui regroupe tous les distillateurs de Suisse sous un même toit. «En collaboration avec la Régie fédérale des alcools, Distisuisse et Agroscope désirent créer un climat de coopération dans le but de promouvoir les eaux-de-vie suisses», souligne Sonia Petignat-Keller, qui propose elle-même des cours de distillation et fait partie du jury chargé de l'attribution du prix Distisuisse récompensant les meilleures eaux-de-vie.

Avec toutes ces activités, on pourrait penser que son second rêve d'enfant s'est envolé. Que nenni! Elle continue de rêver d'une traversée à la voile vers Rio de Janeiro où elle pourrait écouter depuis la mer les sons du célèbre carnaval. Elle ajoute en souriant: «Je préfère repousser la réalisation de ce rêve à plus tard, car il faut toujours garder un rêve en soi.»

Carole Enz, Agroscope Changins-Wädenswil ACW