

Sarah Gauthier : à la tête de la distillerie des Aravis

Héritière d'une lignée de distillateurs, Sarah Gauthier dirige depuis 2020 la distillerie des Aravis à La Clusaz. Aux côtés de son frère Romain, elle y fait vivre un savoir-faire familial tout en développant une entreprise ancrée dans son territoire.

Quand la météo se gâte et que les skis restent au placard, certains poussent la porte de la distillerie des Aravis. Derrière l'alambic centenaire, une histoire familiale se raconte en bouteilles. Celle de Sarah Gauthier, héritière d'une lignée de distillateurs devenue cheffe d'entreprise en montagne. « Ce n'est pas seulement vendre des bouteilles, c'est vendre la montagne en bouteille », résume-t-elle.

Héritage familial

Originaire d'Ardèche, Sarah a grandi dans une famille de distillateurs. Son grand-père, arboriculteur, découvre la distillation presque par hasard, après un orage qui fait tomber toutes ses poires au sol. Plutôt que de les perdre, il décide de les faire distiller. L'expérience fonctionne. Il apprend alors le métier et achète son propre alambic. Son fils reprend ensuite le savoir-faire et développe l'activité avec un site fixe, une boutique et une production plus structurée. Sarah et son frère Romain grandissent dans cet univers, au milieu des alambics, avec l'idée qu'un jour, eux aussi entreprendront.

Si Romain se passionne rapidement pour la distillation, Sarah suit d'abord un autre chemin. Elle se forme à la communication, tout en gardant l'envie de monter un projet. En 2020, le frère et la sœur se présentent à la vente aux enchères de la distillerie des Aravis, une institution locale fermée depuis plusieurs années. « *En une journée, on est devenus propriétaires* », raconte Sarah. Ils quittent alors l'Ardèche pour s'installer à La Clusaz et adapter leur savoir-faire aux plantes de montagne, comme le génépi, la gentiane ou la tapinette.

Nouvelle aventure

Le confinement de 2020 devient une opportunité. Pendant plusieurs mois, ils prennent le temps de s'installer, de faire les travaux et de préparer leur projet. « *On faisait de la peinture, on créait nos recettes, nos étiquettes, on préparait la boutique. On a passé un super confinement à préparer le lancement de nos premières bouteilles* », explique-t-elle.

L'intégration à La Clusaz n'a pourtant pas été immédiate. « *On avait un peu peur. On dit souvent qu'ici, pour être un vrai habitant, il faut cinq générations au cimetière* », sourit Sarah. Les anciens les attendaient surtout sur un point : la gentiane. « *Ils nous ont clairement dit : si elle n'est pas bonne, vous ne serez pas acceptés.* » Après dégustation, le verdict tombe. « *Quand ils sont venus la goûter et qu'ils nous ont dit que c'était bon, on a su qu'on était adoptés.* »

Aujourd'hui, la distillerie des Aravis est devenue un véritable lieu de visite. Les curieux viennent découvrir les alambics, déguster les liqueurs et repartent souvent avec une bouteille. Une activité qui contribue largement au développement économique de l'entreprise.

Duo complémentaire

Dans le duo, les rôles sont clairement répartis. « *On dit souvent que mon frère s'occupe de l'intérieur de la bouteille et moi de l'extérieur* », explique Sarah. Romain gère la production, les plantes, le développement des produits et la partie financière. De son côté, elle s'occupe du marketing, de la communication et du commercial. « *On est très complémentaires, même s'il y a parfois des petites chamailleries, comme dans toutes les fratries.* »

Entre tradition et modernité, Sarah veille à préserver le savoir-faire familial. L'alambic centenaire est conservé, mais un nouvel outil plus performant est venu renforcer la production. Les recettes, elles, restent fidèles aux méthodes de distillation pour garantir la qualité des produits.

Aujourd'hui, Sarah Gauthier poursuit l'aventure avec la même idée en tête : faire vivre un héritage tout en l'ancrant dans son époque. À La Clusaz, certains viennent chercher une bouteille, ils repartent souvent avec bien plus : une histoire de famille et un art de vivre en montagne.