



Une bière artisanale au goût de passion

Par Yves Peyrollaz

La toute jeune Brasserie de Couvaloup à Apples vient de mettre en bouteille une blonde, le fruit de sa première cuvée. D'autres variétés vont suivre.

Derrière le regard perçant du loup ornant le logo de la brasserie se cachent Sylviane et Yves Müller. Le couple avait envie depuis un certain temps de se lancer dans une activité annexe à leur vie professionnelle. Et pour lui flottait depuis longtemps dans l'air un désir de faire quelque chose autour de la bière. «C'est un produit dont on parle beaucoup, confie-t-il. Nous avions des amis qui en fabriquaient dans leur cave, on a fini par s'y mettre aussi.» Déjà dans l'idée de se faire la main sur des brassins de 35 litres plus que pour le simple plaisir de boire sa propre production. Voici une année, l'aventure est lancée et l'élaboration de la recette maison va prendre corps petit à petit. Pendant ce temps la visite d'artisans brasseurs de la région lémanique va permettre de confirmer le cadre du projet. But avoué: produire 20 000 litres par année.

Les règles de l'art

Ce projet ressemble à s'y méprendre à son initiateur. Yves Müller est autant un autodidacte incrotable qu'un amoureux du bon outil pour travailler. La bière, il va l'apprendre sur le tas et les cuves auront un écrin propre et pratique. «Ici je ne voulais ni brûleur sous les cuves, ni touillettes dans la bière, confirme-t-il. La bricole ça a un



côté sympa mais moi, je n'ai pas envie de réinventer une roue qui tourne, je l'achète.» Surtout, pour lui l'amateur de procédures et de processus, il était clair qu'il fallait se fixer des règles: la qualité du produit et l'hygiène seraient la clef de la réussite.

Avant que les cuves n'arrivent d'Autriche, le brasseur va se muer en bâtisseur passant son temps en salopettes à percer des murs, tirer des tuyaux ou repeindre le local qu'il loue dans une grange du village. Une période où son épouse n'est pas totalement rassurée. «J'avais des craintes par rapport aux recettes, au manque de pratique. Je me demandais parfois dans quoi nous nous étions aventurés.» Mais avec l'expérience du lancement de son activité de vente de planchas, Yves

La blonde 11:43

Son nom La volonté était d'identifier cette bière à Apples, sa patrie d'origine. Donner au code postal une forme d'heure aura permis d'imposer définitivement l'idée. Comme le dit malicieusement l'étiquette, c'est à cette heure-là qu'elle est la meilleure. **Son pedigree** Issu du brassage de trois malts et un houblon, elle est le produit d'une fermentation haute. Avec cette bière blonde dorée, légère et subtile, alliant touches florales et d'agrumes, l'envie du brasseur était d'éviter le côté flatteur de certaines bières trop fruitées.



avait déjà des points de repère. Et c'était sans compter sur le soutien inconditionnel et les coups de main du propriétaire des lieux. C'est avec l'installation tout début mars des cuves que la production va commencer et la recette être mise à l'épreuve des grandes quantités.

Bière sans chichi

Et là évidemment il n'est plus question de bidon à la cave, de fermentation et de mise en bouteille dans la foulée. De plus, comme la première bière se doit d'être simple et pas trop alcoolisée, elle est plus sujette à laisser apparaître ses défauts. «Comme le disent tous les brasseurs, la plus grande qualité à avoir, c'est la patience. Là j'ai voulu goûter trop vite et elle était toute verte. Parfois on est sur le point de tout jeter, alors qu'il faut juste la laisser tranquille. Avec le matériel que j'ai entre les mains, cela prend désormais plusieurs semaines pour arriver au bon résultat.»

Aujourd'hui plus de mille bouteilles de «11:43» ont déjà été encapsulées. Et alors que patiente en cuve une «Dark IPA» (une Idian Pale Ale sombre et houblonnée), une blanche est aussi dans les starting-blocks. De son côté Sylviane s'occupe activement de la promotion. Si tant Mosca à Cossonay et à Crissier que Landi se sont montrés intéressés, Yves Müller rêve de voir ses bières sur les tables des bistrot de la région (on la trouve déjà à la crêperie Le Pectinarium à Romainmôtier). Pour l'instant, c'est surtout en direct que l'on peut se la procurer sur place.

Et le brasseur imagine déjà quelques recettes pour proposer des bières spéciales selon les saisons, comme à la courge par exemple. Mieux, il a un rêve pas si inaccessible: produire avec l'aide de son voisin agriculteur de l'orge et du houblon local pour une bière 100% Apples. |

► brasserie-de-couvaloup.ch

Morges

C'est le jackpot au Casino!

Chaque mois, deux membres de la rédaction se rendent incognito dans un restaurant du district, afin de déguster la cuisine proposée. Ce mois, c'est au Casino de Morges que l'on s'est arrêté.

► **LE CADRE** Le décor est sans aucun doute le point fort du restaurant. Quel que soit le temps, la vue plongeante sur le lac est à couper le souffle. Les différentes atmosphères selon les pièces permettent également d'adapter l'ambiance en fonction du moment de la journée. La véranda est idéale à midi, l'intérieur du restaurant se prête parfaitement à un repas le soir. Quant à l'espace lounge, il offre un cadre intime pour l'après-repas.

► **LA CARTE** Venu à midi, on apprécie les différents menus du jour, avec à chaque fois le choix entre deux plats. Quant à la carte, elle offre une belle palette de mets: viandes, poissons ou

pâtes, difficile de ne pas trouver son bonheur. Les accompagnements sont souvent originaux et apportent une touche d'exotisme. La carte des vins est conséquente: 14 pages de propositions! Le large choix de bouteilles de la région est complété par des vins de Suisse, France ou Italie.



► **LE SERVICE** Rien à redire: les serveuses sont serviables, disponibles et attentives à ne pas nous brusquer dans notre repas.

► **LE REPAS** Pour commencer, nous avons opté pour les beignets de gambas avec salade Thaï. Fraîche et raffinée, l'entrée propose une quantité idéale pour se mettre en appétit. Avant de poursuivre avec un sauté d'agneau aux olives et son taboulé aux légumes du Sud ou encore un magret de canard laqué aux quatre épices accompagné d'un couscous aux légumes. Les quantités sont parfaites. Seul bémol à relever: la cuisson de la viande qui n'est pas tout à fait celle demandée. Le repas se conclut par une tarte Bourdaloue et une crème brûlée à tomber!

► **RAPPORT QUALITÉ/PRIX** Avec un menu du jour (entrée, plat, dessert pour 32 fr.), une viande, un dessert, une bouteille d'eau et 3 dl de Chasselas, l'addition s'élève à moins de 110 fr. Des prix parfaitement corrects par rapport à la qualité des produits.

► www.casinomorges.ch

Caves Ouvertes

VINS Chaque année au milieu du printemps se tiennent dans toute la Suisse les traditionnelles et tant attendues Caves Ouvertes. Pour le canton de Vaud, la 6^e édition de la manifestation se déroulera les 14 et 15 mai. Dans le district, l'association des Vins de Morges, en collaboration avec les Vins de la Côte se mobilisera à cette occasion pour faire découvrir au public la richesse de son sol viticole, le tout dans une ambiance détendue et chaleureuse. Artisans-vignerons,

restaurateurs et hôteliers promettent un accueil de qualité pour tous ceux qui souhaiteraient passer un moment de convivialité et découvrir encore un peu mieux ce qui fait la richesse de la

région morgienne. Au programme: visites de vignobles, dégustations de divers cépages, découverte de produits du terroir ou encore animations.



► www.ovv.ch

ST-LIVRES

Le carnet de mes dîners

«Le carnet de mes dîners» est un livre qui est à la fois un outil, un livre de recettes et un album souvenir. Imaginé par Isabelle Wirth de Saint-Livres, il est un parfait compagnon pour qui aime organiser des repas et ravir ses convives.

«Le carnet de mes dîners», c'est avant tout 60 pages pour inscrire, par dîner, le menu, le nom de ses invités, la date, le thème, mais aussi noter le plan de table et coller une photo en souvenir d'un moment convivial partagé. L'ouvrage au graphisme soigné et élégant propose également de créer un répertoire de ses invités avec leurs préférences culinaires, leurs allergies, les



petits cadeaux reçus afin d'être le plus attentionné des hôtes. Mais il offre également un support pour noter ses recettes, des conseils sur l'art de la table et sur les bases de la cuisine (mariages aromatiques, quantités par personne ou encore cuisson des œufs).

«C'est en cherchant en vain un ouvrage tel que celui-ci que je me suis décidée à monter ma maison d'édition et à le créer, explique

Isabelle Wirth qui participe cette semaine pour la première fois au Salon du livre de Genève. L'idée est de proposer un carnet pratique qui permet notamment de diversifier ce que l'on prépare pour ses invités et un album de souvenirs. Il s'adresse aussi bien à ceux qui ont l'habitude de recevoir qu'à ceux qui débutent.» Disponible en librairie et sur Internet, l'ouvrage qui est sorti à la fin de l'année

Gagnez 10 livres

«Le carnet de mes dîners», d'Isabelle Wirth, Editions Isabelle Wirth.

Jouez et gagnez
Délai 5 mai à 23h

Par SMS (CHF 1. -/SMS)
Envoyez le code JDM DINER au 939

Par poste
Journal de Morges, DINER,
Case postale 614,
1110 Morges 1

► lecarnetdemesdiners.com

