

Couvaloup... y es-tu?

Dans la ruelle de Couvaloup, à Apples, commune du pied du Jura, il fait bon se perdre! Au numéro 2 s'est installée depuis peu une petite entreprise d'où émanent d'agréables senteurs: la Brasserie de Couvaloup. À sa tête: Sylviane et Yves Müller, bons vivants et amateurs de breuvages houblonnés.

LES BRASSEURS

De l'importation et la commercialisation de planchas à l'aventure bouillonnante du brassage artisanal, il y a un pas que n'ont pas hésité à franchir Yves Müller et son épouse Sylviane. Et avec raison! Yves semble avoir eu plusieurs vies! Titulaire d'une maturité scientifique, il décroche un premier job au sein d'une entreprise de climatisation, s'oriente par la suite vers le développement informatique et la gestion de projets, étudie encore et décroche un brevet fédéral d'organisateur. Brevet qui lui fera prendre des responsabilités dans le monde des assurances puis dans le milieu hospitalier. Sylviane, titulaire d'un MBA en communication et relations publiques, exerce de nombreuses années dans l'univers bancaire. Parallèlement à ces activités, le couple développe l'importation et la vente de planchas. Dès 2012, Yves s'y investit à 100%, Sylviane à 80%. L'aventure brassicole débute en 2014, par des brassins amateurs. À l'été 2015, un nouveau palier est franchi avec la création officielle de la Brasserie de Couvaloup.

LA BRASSERIE

De loups, on n'en voit pas même la queue d'un à la ruelle de Couvaloup! Des petits cochons, si, mais c'était il y a fort longtemps. Avant de devenir désormais une brasserie, les locaux ont été respectivement une petite porcherie, un garage et, enfin, un lieu de stockage pour les planchas commercialisées par le duo. Sylviane et Yves ne ménagent pas leurs efforts pour rendre l'endroit fonctionnel, au sein de la ferme bio d'un couple d'amis, Éric et Janick Fazan. Eau, électricité, canalisations, tout est à installer. Ils investissent dans une unité de brassage, des cuves cylindroconiques réfrigérées ainsi qu'un système de mise en bouteille et étiquetage manuel. Le 1er mars 2016, le premier brassin naît.

LA GAMME

Avec pas moins de 46 puits répertoriés sur une carte ancienne de la commune, il coulait de source que l'eau employée au sein de la brasserie serait 100% locale. 11:43 est la première bière à sortir officiellement. 11:43, n'est-ce pas là un nom de baptême tout à fait adéquat pour une bière aux évidentes vertus apéritives? Plus simplement, ces quatre chiffres correspondent aussi au code postal d'Apples. Suivront la cuvée Outback, une dark IPA dont le nom évoque le désert australien, et la Nanuq, qui, en langage inuit, veut dire ours blanc. Une quatrième cuvée est en gestation. Baptisée Torque, cette bière de caractère s'inspirera du style anglais. De délicieux breuvages à découvrir dans le verre de dégustation commercialisé depuis peu par la brasserie.

☎ d'infos sur: www.brasserie-de-couvaloup.ch



LA BOX DU MOIS

Cuvée 11:43

LA BIÈRE Cette délicieuse bière blonde intégrant 3 malts différents et 1 houblon présente une robe dorée et une mousse fine peu persistante. Le nez offre d'harmonieux et subtils parfums de céréales, relevés d'une magnifique touche florale.

L'ACCORD GOURMAND Son profil léger et désaltérant en fait une bière de soif idéale, elle trouvera sa place à l'apéritif ainsi qu'aux côtés d'une cuisine thaïe peu épicée.



Cuvée Outback

LA BIÈRE Diablement séduisante, cette dark IPA se drape dans une superbe robe acajou surmontée d'une mousse fine, généreuse et persistante, de couleur ivoire. Le nez charme par ses parfums de café torréfié.

L'ACCORD GOURMAND Une très belle pièce de bœuf cuite... à la plancha ne peut que magnifier ce noble breuvage, un chocolat noir de belle origine également.



Cuvée Nanuq

LA BIÈRE D'inspiration bavaroise, cette bière blanche composée d'un malt de blé, de 2 malts d'orge et de 2 houblons séduit par sa robe cuivrée, sa mousse très fine. Le nez exprime des senteurs de banane, de céréales, d'herbes sèches.

L'ACCORD GOURMAND Incontestablement, elle invite à passer à table, escortant un poisson meunière, une ardoise un peu canaille composée de charcuteries et de fromages à pâte dure.



Vous avez envie de découvrir cette sélection de bières romandes?

Abonnez-vous et recevez notre sélection du mois directement chez vous chaque mois. À offrir ou à s'offrir, pour la durée de votre choix.

Oui, je souhaite découvrir chaque mois de nouvelles bières romandes et je souscris l'abonnement suivant:

Abonnement de 5 bouteilles de bière par mois

- 1 «Box Bière» de 5 bouteilles: 35 fr.
- 3 mois (3 «Box Bière» de 5 bouteilles): 100 fr.
- 6 mois (6 «Box Bière» de 5 bouteilles): 198 fr.
- 12 mois (12 «Box Bière» de 5 bouteilles): 395 fr.

Bulletins à renvoyer par courrier à:
«Abo Box Vin» - Terre&Nature Publications SA,
Avenue de Rumine 37, 1005 Lausanne,
Par fax au: 021 966 27 20 ou
Par e-mail à: marketing@terrenature.ch.

Vous pouvez également commander
votre «Box Bière» directement
sur notre site internet sur:
terrenature.ch/abo-box/vins



MADAME MONSIEUR

PRÉNOM:

NOM:

ADRESSE:

NPA/LOCALITÉ:

TÉLÉPHONE:

E-MAIL:

DATE/SIGNATURE:

■ JE CERTIFIE AVOIR PLUS DE 18 ANS RÉVOLUS ET AVOIR PRIS CONNAISSANCE DES CGV SUR TERRENATURE.CH
Offre valable jusqu'au 31.12.2017 en Suisse uniquement. Prix pour la Suisse, TVA et frais de port inclus.