

EXCLUSIF À l'occasion de son 120^e anniversaire, notre journal s'est associé à une brasserie artisanale vaudoise pour concocter une bière 100% locale. Un vent de fraîcheur bienvenu en ce début d'été.

La nouvelle bière Esperluette incarne le lien entre la ville et la campagne

Pour célébrer les 120 ans de notre titre, nous avons décidé de créer une bière mettant en avant le travail des artisans de la terre. Pour cela, il nous fallait trouver des partenaires convaincus par notre initiative. Lorsque Terre&Nature s'est approché de Sylviane et Yves Müller, fondateurs de la Brasserie de Couvaloup, à Apples (VD), l'enthousiasme a été immédiat.

Le cahier des charges pouvait se résumer ainsi: bon et 100% local! Un défi de taille pour nos dynamiques brasseurs. Les malts ont été sélectionnés auprès de la Malterie de Satigny (GE), actrice principale dans ce secteur d'activités en Suisse romande. Pour le houblon, le choix s'est rapidement porté sur la production hautement qualitative de la ferme bio Schlatthof, dans le canton de Soleure. Autre élément indispensable à l'élaboration d'une bière: l'eau. Avec les 46 puits répertoriés sur la commune, celle d'Apples coulait de source. Et pour habiller le flacon, une étiquette aux couleurs de Terre&Nature, bien sûr!

Le résultat? Une bière de soif, blonde et terriblement séduisante, accessible au plus grand nombre. Avec ses parfums de fruits exotiques doux, ses fines notes d'agrumes, sa belle personnalité et surtout, ses incontestables qualités désaltérantes, notre Esperluette – clin d'œil au «&» de Terre&Nature – saura charmer les papilles des amateurs.

LA RÉDACTION ■



© PHOTOS ÉRIC BERNIER/DOR

LA BRASSERIE DE COUVALOUP, PARTENAIRE DE CHOIX!

Titulaire d'une maturité scientifique, Yves Müller a rapidement accumulé de nombreuses expériences professionnelles. Après un emploi dans une entreprise de climatisation, il évolue vers le développement informatique et la gestion de projet avant de décrocher un brevet fédéral d'organisateur l'amenant à travailler dans le monde des assurances, puis le milieu hospitalier. Sylviane, son épouse, exerce de nombreuses années dans le milieu bancaire après avoir décroché un MBA en communication et relations publiques. Le couple se lance dans l'importation et la vente de planchas, parallèlement à ses activités professionnelles, et fonde officiellement la Brasserie de Couvaloup en été 2015. C'est dans ce qui fut respectivement une petite porcherie, un garage puis un espace de stockage que Sylviane et Yves créent leur brasserie. Les Müller y installent tout le matériel adéquat pour que, dès le 1^{er} mars 2016, soit présenté le premier brassin. Baptisée 11:43, cette bière est bientôt suivie par Nanuq, Outback et Torque, de délicieux breuvages à l'habillage particulièrement soigné.



TERROIR Des matières premières suisses



Houblon bio

Un seul houblon a été sélectionné pour notre cuvée des 120 ans, et il n'a pas été choisi au hasard! Dénommé Cascade Bio Suisse, il se révèle particulièrement aromatique, exprimant tant des parfums de fruits exotiques, relevés de délicieuses notes d'agrumes, que des senteurs délicatement fleuries. Il est produit dans le canton de Soleure, au sein de la ferme bio Schlatthof, à Wolfwil. Réputée pour la qualité de sa production, cette exploitation agricole cultive quatre variétés de houblons.



Malts genevois

Inaugurée le 18 avril 2016, la première malterie suisse a été créée par le Cercle des agriculteurs de Genève et environs. Installée à Satigny, cette microentreprise souhaite répondre à la demande toujours croissante de brasseries artisanales désireuses de travailler avec des matières premières locales. Les trois malts sélectionnés pour la cuvée Esperluette sont labellisés «extenso», garantissant ainsi que ni pesticide ni fongicide ne sont utilisés pour leur culture.

Vous avez envie de découvrir l'Esperluette?

Commandez dès maintenant votre carton de 6 bouteilles. Attention les quantités sont limitées!

Oui, je souhaite commander Non, je ne souhaite pas commander Je ne sais pas carton(s) de 6 bouteilles de l'Esperluette



Carton de 6 bières

Prix spécial abonnés: Fr. 42.-*
Prix de vente: Fr. 45.-*

Bulletins à renvoyer par courrier à:
Marketing
Terre&Nature Publications SA
Avenue de Rumine 37
1005 Lausanne

Commandez également sur notre site internet:
www.terrenature.ch/produit/esperluette

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 décembre 2018 en Suisse uniquement. TVA et frais de port inclus.

