

La brasserie d'Epalinges fête 10 ans de mousse

ARTISANAT | Le producteur de bières artisanales du Dérochet est passé de 20 litres à bientôt 40 000. Retour sur le succès de trois autodidactes



© CHRIS BLASER | Meilleure vente des jeunes brasseurs, la réputation de la Tempête du désert n'est plus à faire

Erwan Le Bec | 18.04.2011 | 00:01

«On peut dire que je vis le rêve de chaque être humain: mon métier est de boire ma propre bière», sourit posément Reto Engler. Autour du jeune homme, un décor improbable de cuves métalliques, de mesures plastiques et de bouteilles. Difficile de croire que tout tient sur deux étages. Et pourtant, dans ce petit hangar sur les hauts résidentiels d'Epalinges, l'ancien étudiant tout juste sorti de l'EPFL est parvenu à caser une véritable brasserie.

Autour d'un verre, Reto Engler revient sur son aventure artisanale, véritable success story vaudoise. «On est trois amis d'enfance de Jouxens-Mézery. L'un de nous, Gabriel, a reçu un kit de brassage pour ses 16 ans. Depuis, on n'a pas arrêté.» Dix ans jour pour jour après la première bière bouteille de la petite brasserie Docteur Gab's, aujourd'hui mythique, plus de 500 personnes se sont pressées samedi soir à Epalinges pour une soirée-concert.

Le petit hangar conserve soigneusement son aspect de laboratoire improvisé: un bruit de bulles résonne sur le sol. «C'est la fermentation qui se fait en bas, le gaz carbonique s'échappe par le plancher», mime Reto Engler. Les trois passionnés se sont formés sur le tas, la Suisse ne proposant pas de formation universitaire de brasseur, comme c'est le cas en Allemagne. «Et ça a fonctionné, les gens aiment bien notre système. Reste que l'année dernière était cruciale. On avait fini nos études et la brasserie devenait un hobby encombrant. Soit on laissait tout tomber, soit on se lançait à 100%. On avait commencé par un brassage de 20 litres. Aujourd'hui, notre objectif est d'atteindre les 40 000 litres annuels. Nous tournons avec un bénéfice de 20 000 francs. Rien comparé à Cardinal, mais pour nous c'est déjà énorme.»

Recette d'un succès

La simplicité étudiée des boissons? La sympathie de l'endroit? Une notoriété rapide? «On a simplement eu la chance de tomber au bon moment, relativise le brasseur en jetant un œil sur ses cuves. La consommation de bières artisanales est en nette hausse, alors que les volumes de bières commerciales diminuent en Suisse. Il y a un nouveau marché en pleine expansion, une clientèle établie à la recherche de produits régionaux. Sans compter la fermeture de Cardinal, c'était un événement médiatique. Je crois que les gens se sont rendu compte qu'il y avait une relève artisanale de qualité en Suisse romande.»

Et les jeunes patrons exploitent tous les créneaux: partenariat avec les bistrotts lausannois (dont le Bleu Léopard), livraisons à domicile... Et aussi les commandes internet, qui constituent un tiers de leur chiffre d'affaires. «Notre but était de nous démarquer dès le début de ce qui se trouvait à Lausanne, de produire une gamme artisanale mais pas trop spéciale. Il fallait une bière accessible à tout le monde, pas aux seuls amateurs.» Le trio a fini par trouver son credo: se limiter aux bières classiques tout en exploitant la diversité de l'assemblage de base. Pour quel résultat? «Un style belge, fort et consistant, proche des bières anglaises parfois. Finalement, certains clients se sont aperçus que la bière pouvait être aussi raffinée qu'un bon vin.»

Actu Lausanne et Région

Source URL (Extrait le 04.05.2011 - 11:26): <http://www.24heures.ch/vaud-regions/actu/brasserie-epalinges-fete-10-ans-mousse-2011-04-18>

Bières classiques

Pas facile de se faire remarquer dans le petit monde des bières artisanales. Les jeunes brasseurs de Docteur Gab's ont misé sur l'accessibilité des bouteilles.

Première bière fermentée par le trio palindzard, la **Tempête** est une blonde sur lie qui s'inspire directement des blanches belges. Savamment corsée et toute en rondeur, elle tire à 8%. Une bière double malt assez exceptionnelle.

La **Houleuse** est en revanche plus légère. Seule bière de la gamme à être un peu épicée par de la coriandre et l'orange amère. Une blanche fraîche qui fait largement oublier la Hoegarden du commerce.

Dernier best-seller, la **Chameau**, ambrée sur lie et composée de trois malts différents. Nourrissante et légèrement caramélisée. Saluons encore au passage la sympathique stout Ténébreuse.

