

Aux bons soins maltés du Dr Gab's

A Epalinges, trois jeunes brasseurs élaborent les bières artisanales dont ils rêvaient, avec le soutien de Genilem

Frédéric Ravussin Textes
Vanessa Cardoso Photos

Que de chemin parcouru d'une cuisine familiale de Jouxens-Mézery à cette petite bicoque re-tapée du chemin de l'Ofréquaz, à Epalinges! En à peine plus de dix ans, Gabriel Hasler, Reto Engler et David Paraskevopoulos sont devenus maîtres dans l'art de transformer eau, houblon et malt d'orge en bière, passant d'une production intimiste de 20 litres de temps à autre aux 450 hectolitres mis en bouteilles en 2011.

Débutée sous forme de gag, «l'affaire Docteur Gab's» - du nom de l'un des trois brasseurs en herbe - est devenue sérieuse. Au point que les trois amis d'enfance viennent d'obtenir un accompagnement gratuit de trois ans de la part de Genilem, l'association à but non lucratif dont la mission est d'augmenter les chances de succès des jeunes entreprises. Tout démarre en 2001, aux 16 ans de Gabriel. Sa sœur - estimant qu'il est en âge de boire de l'alcool - lui offre un petit kit de brasseur de bière, sur le ton de la boutade. Il s'y met, avec ses amis.

«Pour ma part, je n'appréciais même pas la bière, rigole Reto Engler, mais c'était l'occasion de passer de bons moments ensemble.» La petite entreprise prend néanmoins vite un peu d'ampleur, le trio goûte de plus en plus à cette nouvelle activité et à ce qu'elle produit. De la cuisine de Gabriel, celle qui s'est un temps appelée Brasserie artisanale du Dérochet déménage son installation dans la cave de Reto, où elle peut produire 200 litres de Docteur Gab's.

Fermentation haute

La particularité et le caractère de ces breuvages houblonnés, brassés depuis 2005 à Epalinges, tiennent principalement en trois points. D'une part, ces maîtres de l'orge vaudois cultivent eux-mêmes les levures qu'ils achètent en Allemagne. «Pour chaque type de bière, on utilise une souche différente», précise Reto Engler. D'autre part, toute leur production est réalisée selon le mode de la haute fermentation, respectant ainsi la tradition belge ou anglaise par opposition aux Pils et autres Lager de type germanique. «De

ce procédé découlent des bières moins rafraîchissantes, mais plus riches en goût», savoure Reto Engler. Les Docteur Gab's sont ainsi toutes soumises à une double fermentation, la première en cuve, la seconde intervenant alors qu'elles ont déjà été mises en bouteilles.

Matière première essentielle, l'eau est également locale, puisqu'elle provient aujourd'hui tout simplement du réseau d'Epalinges. En revanche, le malt d'orge et le houblon sont achetés en Bavière. «C'est quasi impossible de produire ça soi-même. C'est un métier à part entière de faire germer l'orge, de le sécher et de le torréfier. Il faut brasser des volumes énormes pour que l'opération soit rentable...»

A 100% depuis 2010

Etudes terminées, les trois amis d'enfance se lancent à 100% dans l'aventure en 2010 et se spécialisent chacun dans un domaine. David s'occupe de la vente et de l'administration, Gabriel prend en

charge le management et les finances, pendant que Reto s'occupe de la production et de la communication.

«Nous sommes encore jeunes, mais ça nous laisse justement l'occasion de nous retourner au cas où ça ne prendrait pas.» Ils s'étaient fixé un peu plus d'un an - soit jusqu'à fin 2011 - pour tirer un bilan.

Deux mois avant ce délai butoir, le coup de poker semble s'être transformé en coup de maître. «Nous avons atteint les limites de capacité de ce local, raison pour laquelle nous déménageons à nouveau, raconte Reto Engler.» L'année prochaine, les Docteur Gab's seront en effet brassées du côté de La Claise-aux-Moines, près de Savigny.

«Nous souhaitons encore grandir, tout en respectant la logique des petits pas qui est la nôtre depuis le début de notre aventure», reprend le jeune brasseur. Voir plus grand signifie également élargir son périmètre de distribution. Car s'il est possible d'acheter les bières d'Epalinges sur place ou de se faire livrer via un shop online, les Docteur Gab's ne se trouvent pour l'heure que dans quelques restaurants et bars de l'arc lémanique. Ou, chaque samedi, au marché de Lausanne, à la rue de la Madeleine. «C'est vrai qu'à terme nous aimerions bien pouvoir vendre nos bières dans toute la Suisse romande.»

www.docteurgabs.ch



Le trio de brasseurs s'est réparti les tâches. C'est à Reto Engler que revient la mission de transformer eau, houblon et malt d'orge en bière.

Production variée

Une bière spéciale par saison

La gamme brassicole du Docteur Gab's se compose de quatre produits de base, augmentée d'une cinquième bière qui diffère au gré des saisons. La Houleuse est une blanche d'inspiration belge qui titre 5% de volume d'alcool. Il faut se méfier de la blonde dont le nom de baptême, Tempête, révèle à peine que sa double fermentation l'a portée à 8%. La Chameau (7%) est pour sa part une ambrée qui s'est attiré les faveurs du soussigné, très sensible aux notes caramélisées qui la caractérisent en fin de bouche. Enfin, la Ténébreuse (6%) est - comme son blason l'indique - une noire de type stout anglaise tout de même moins «solide» qu'une Beamish, une Murphy's ou une Guinness. Couleurs automnales obligent, Docteur Gab's vient de mettre sur le marché une rousse saisonnière, la Farandole (6%). Dans quelques semaines, c'est une brune très forte (11%) qui lui succédera: la Casanière. Pour marquer le retour des beaux jours, la brasserie artisanale a pensé à une ambrée baptisée Crockus pour le printemps prochain. «Nous n'avons pas encore élaboré notre bière d'été. Tout ce qu'on peut dire, c'est qu'il s'agira d'une blonde», note Reto Engler.



La Tempête subit une double fermentation et titre 8%.



Le houblon (à g.) et le malt (à dr.) sont achetés en Bavière.