

ÉPALINGES C'est parti d'un gag, il y a quatre ans... Ce week-end, trois jeunes passionnés inauguraient leur brasserie artisanale.

Brasseurs de houblon en herbe

Du kit de fermentation dans la cuisine familiale à la grange transformée en laboratoire, une passion est née. Trois étudiants consacrent leurs loisirs à la bière.

CLAIRE JOT TERAND

A peine âgés de 20 ans, Gabriel, David et Reto ont déjà roulé leur bosse en brassage de bière. En quatre ans, leur simple sympathie pour le breuvage s'est transformée en une véritable passion. Samedi, familles et amis ont participé aux portes ouvertes, à Epalinges, de la petite grange qui fait désormais office de brasserie.

Tout a commencé par une plaisanterie: pour ses 16 ans, Gabriel reçoit de sa sœur un kit de fermentation. La maman en sourit encore aujourd'hui: «On pensait qu'il ferait un essai et qu'il l'oublierait dans un coin.» Mais la cuisine familiale se transforme rapidement en laboratoire. La nouvelle bière a déjà son nom: Docteur Gab's Beer.

Quelques voyages initiatiques en Belgique et stages en Allemagne plus tard, les trois étudiants se retrouvent à brasser plus de 6000 litres par an dans une ancienne menuiserie entièrement reconvertie en «Brasserie Artisanale du Dérochet».

C'est sous le toit que naît la potion. Quelques sacs de malt dans un coin, des épices et des cuves. «Nous allons chercher l'eau de source dans le Jorat», précisent les alchimistes en remuant le moût. Un ingénieux système de tuyauterie relie le laboratoire à la pièce d'en dessous, vouée à la fermentation et la mise en bouteilles. Au final: la blanche Houleuse, la blonde Tempête et la brune Ténébreuse. Trois bières de base qui jouent les locomotives d'une production en constante évolution, selon les saisons. Premiers fans: les parents. «J'ai découvert le goût de la bière, confie le papa de Reto. C'est aussi varié et fin que le vin.»

De la recette à la commercialisation, les trois étudiants — EPFL, Ecole hôtelière et Université — conjuguent leurs connaissances pour mener leur aventure le plus loin possible. «Ce qui nous rend aussi enthousiastes? C'est notre propre entreprise et elle est en constante évolution. Ici, on espère bien rester encore cinq ans, le temps de terminer nos études. Après, pourquoi pas, nous pourrions ouvrir un bar... ce serait le rêve.»
Commandes et rens.: www.docteurgabs.ch



La sympathie des jeunes brasseurs pour la bière s'est transformée en passion. De g. à dr.: Reto Engler, Gabriel Hasler, David Paraskevopoulos.