

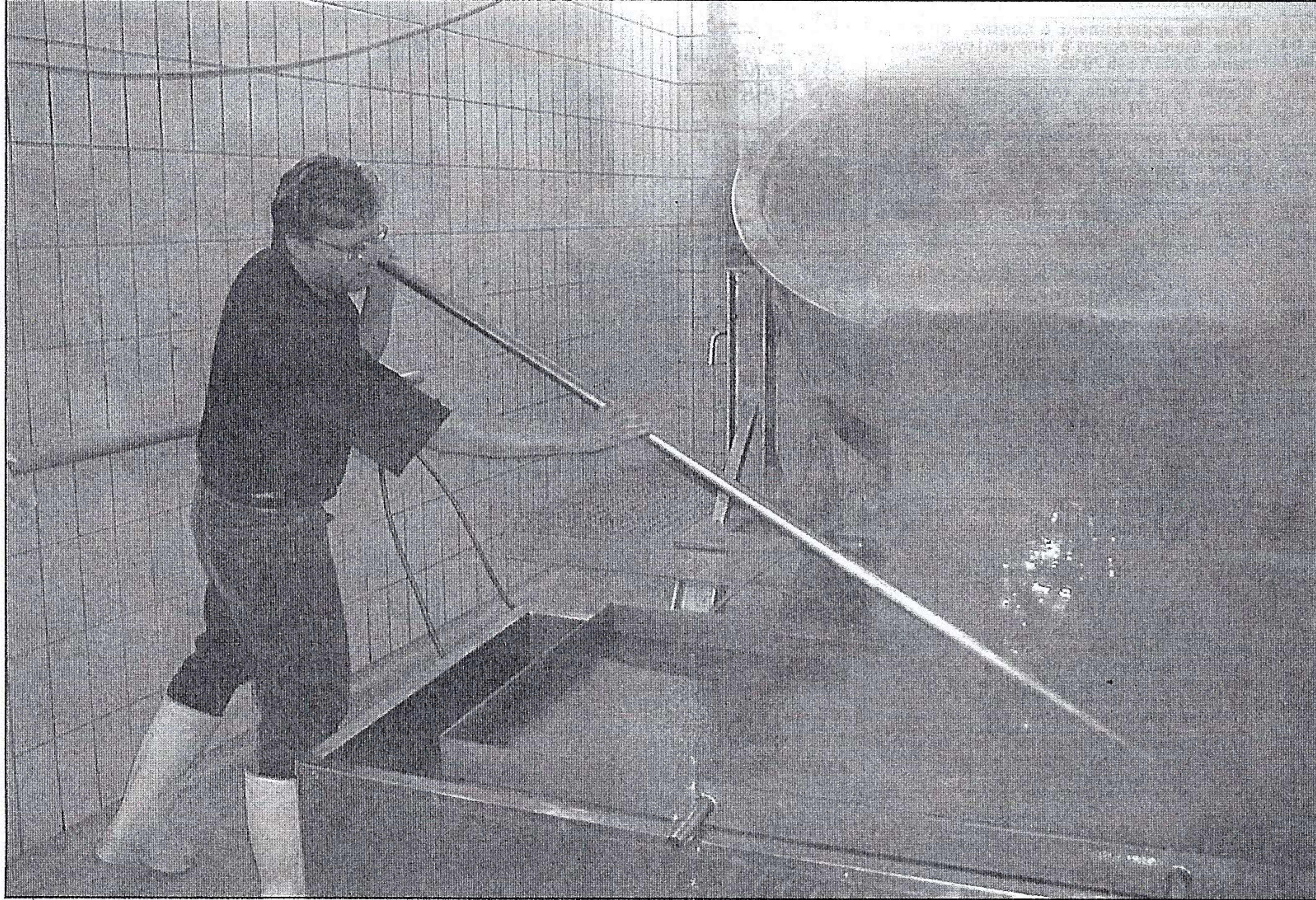
Une Sierrvoise qui fait mousse

A Sierre, trois amateurs, fous de bière, ont monté une brasserie artisanale. Nous les avons suivis durant douze heures, le temps de brasser le précieux liquide.

6 h 45. Les yeux encore collés, nous entrons à la brasserie La Sierrvoise à l'île Falcon. Une odeur de malt nous arrive aux narines. Benoît Caloz a déjà mis le feu aux brûleurs pour chauffer la cuve de mille litres d'eau. Il y déverse quelque 250 kilos de malt concassé sur place; une opération baptisée empilage dans le langage des brasseurs.

Ce mélange est ensuite porté, par paliers successifs et scrupuleusement respectés, à 75 degrés, sous l'œil avisé de Marco Zufferey qui travaille chronomètre et thermomètre en mains. Il s'active à la préparation de la prochaine opération: le rinçage. Il est 9 h 40, Benoît déverse avec précaution le liquide de l'immense cuve sur une espèce de tamis lui-même posé sur un bassin; Marco étale ce mélange et rince les drèches avec de l'eau chaude, portée elle aussi à 75 degrés. Cette opération de filtration du moût permet de récupérer les sucres fermentescibles.

Nicolas Zufferey, l'œnologue de la maison, procède à l'analyse et à la teneur en sucre du moût. J'en profite pour faire causer avec Marco. «*Tout a commencé dans la cave à vin de Nicolas, avec un boiler de 120 litres que nous avons coupé en deux. Nous avons placé un brûleur en dessous et avons tenté notre première brassée avec des recettes de base, améliorées sans cesse depuis*». Des séances mémorables de dégustation de dizaines de bières de la planète s'en suivent. Nos trois brasseurs peaufinent le produit, se renseignent, se documentent, dévorent des bouquins, surfent sur l'Internet et sortent enfin leur première bière, une Blanche.



Après l'empilage et le brassage, Marco Zufferey vide l'immense cuve sur un tamis, afin de procéder au rinçage des drèches.

«*Nous avons trouvé ensuite deux restaurants-pilotes où le client donnait ses impressions sur notre bière.*» Puis, la brasserie artisanale sort la Rousse, puis enfin la Noire qui remportera une médaille d'or au Salon de Strasbourg en 1999 dans la catégorie bière sur lie. Une belle récompense qui ne monte pas à la tête de nos brasseurs dont le but n'est pas de concourir à tout prix. D'ailleurs,

ils étaient en train de brasser, lorsque «leur» Noire décrocha l'or.

La qualité avant tout

Mais ne ratons par la suite des opérations. Dans le local, les choses s'activent. Après le rinçage, place au houblonnage; le liquide filtré retourne dans la cuve et Marco y ajoute du houblon et des écorces de citrons et d'oranges. La cuve est ensuite

portée à ébullition pour tuer les bactéries. La bière s'en ira fermenter durant 2 à 3 semaines dans une cuve. Puis, on procédera à la mise en bouteille (la seconde fermentation se fait en bouteille) et à la mise en fût.

Ah! J'oubliais la matière première: l'eau. Elle doit être douce et pure. C'est pourquoi nos trois brasseurs vont la chercher dans le val d'Anniviers. Quant à l'avenir, les brasseurs

sierrvois le voient placé sous le signe de la qualité constante de leurs produits. Avant de passer au stade supérieur et d'augmenter la production, et par-là créer un, voire deux postes de travail, ils entendent poursuivre leurs efforts pour faire découvrir leurs trois bières. Tous les vendredis, ils ouvrent au public leur point de vente de l'île Falcon et vous font déguster leur «mousse».

CHRISTIAN DAYER

Histoires de bières

La Sierrvoise est l'invitée d'Agrovina qui se tient jusqu'à samedi au CERM. Le public pourra suivre le parcours de fabrication de la bière, grâce à une brasserie aménagée sur le stand.

● On connaît La Serial Keiler, La Choulette, La Raré-courtoise, La Belzebuth ou La Belle Gueule. Il y en a encore des centaines d'autres aux noms plus beaux les uns que les autres. Mais vous conviendrez avec nous que l'appellation «La Sierrvoise» (Cerveoise de Sierre) n'a rien à envier à ses sœurs...

● En général les bières blondes et particulièrement celles de fermentation basse sont bues très fraîches (4 à 6 degrés). Les bières de couleur plus foncée et les bières aromatiques de fermentation lente sont servies à température plus élevée (8 à 12 degrés).

● Le thème de la 6^e édition strasbourgeoise du Salon Eurobière, en 1999, où la Sierrvoise a remporté l'or avec le plus haut total de points de toutes les bières, était placé sous le signe de la femme. La femme, car elle représente désormais 28% des consommateurs de bière et 67% des acheteurs...

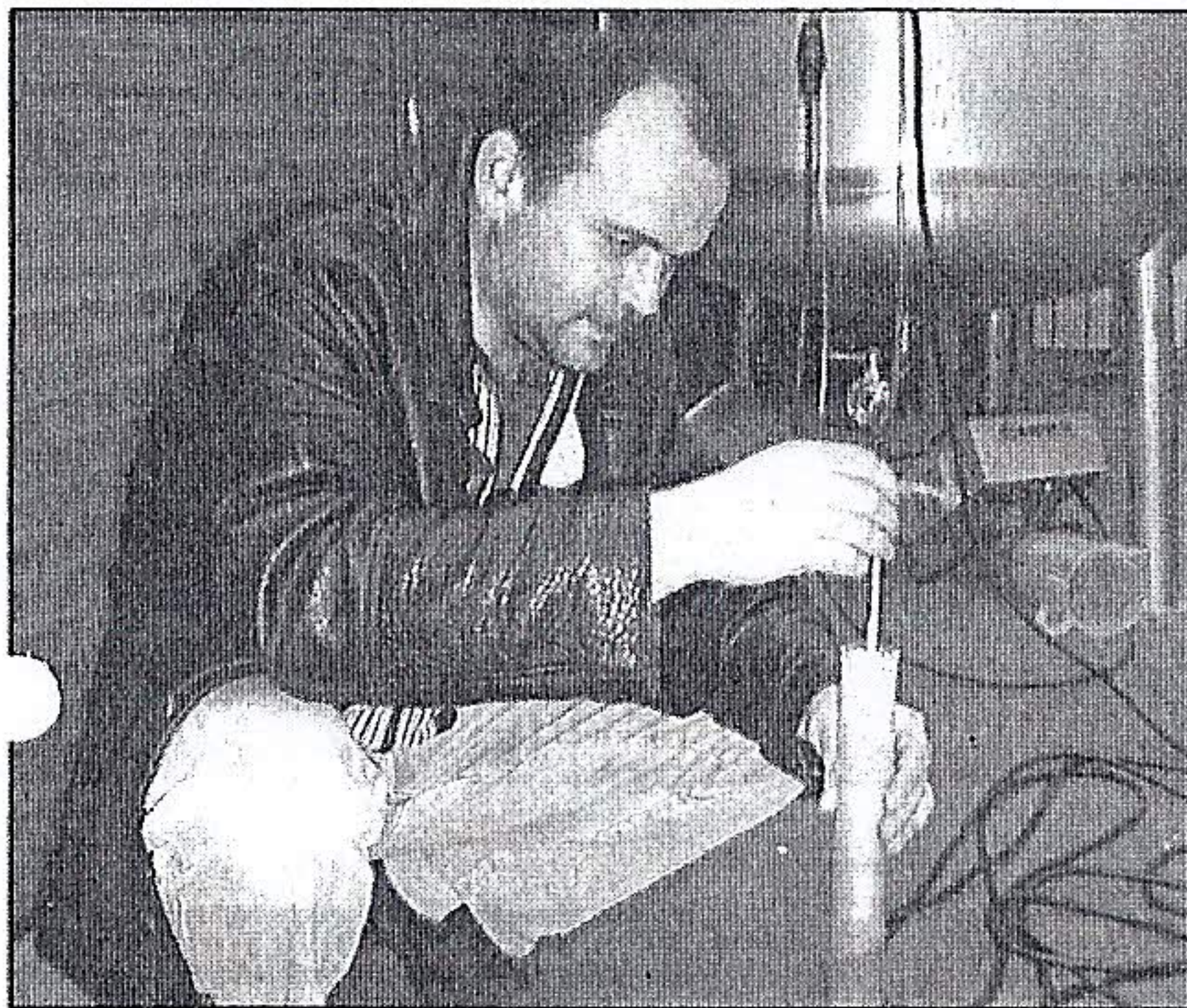
● Une bière est riche en vitamines du groupe B, surtout B12, B3, B9 et B6.

● Les bières blanches se distinguent par leur acidité particulière et leur couleur claire. On peut y ajouter du froment et parfois même de l'avoine dans la composition de base. Le trouble d'une bière blanche provient des protéines du froment et des levures en suspension. Certains la dégustent avec une rondelle de citron, procédé que les connaisseurs qualifient d'irrespect envers les brasseurs.

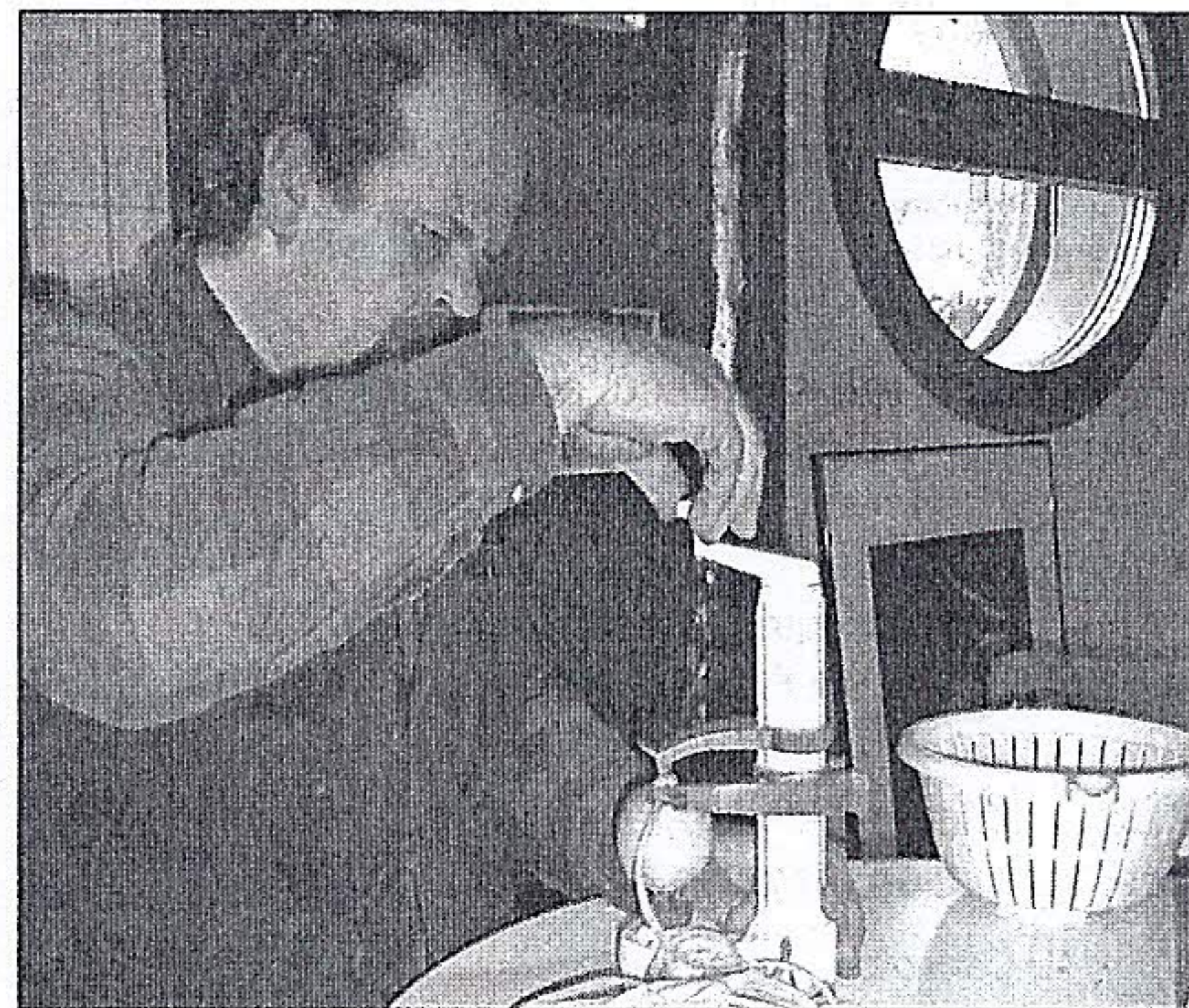
● La bière se marie avec beaucoup de mets. Tentez la Noix de joues de porc aux girrolles et à la bière... ou la Truite braisée à la «Rousse»... Avez-vous essayé la fondue à la bière? Délicieux!

Parmi les cocktails, vous pouvez aussi essayer le Détéctive, avec bière ambrée, gin et crème de fraise...

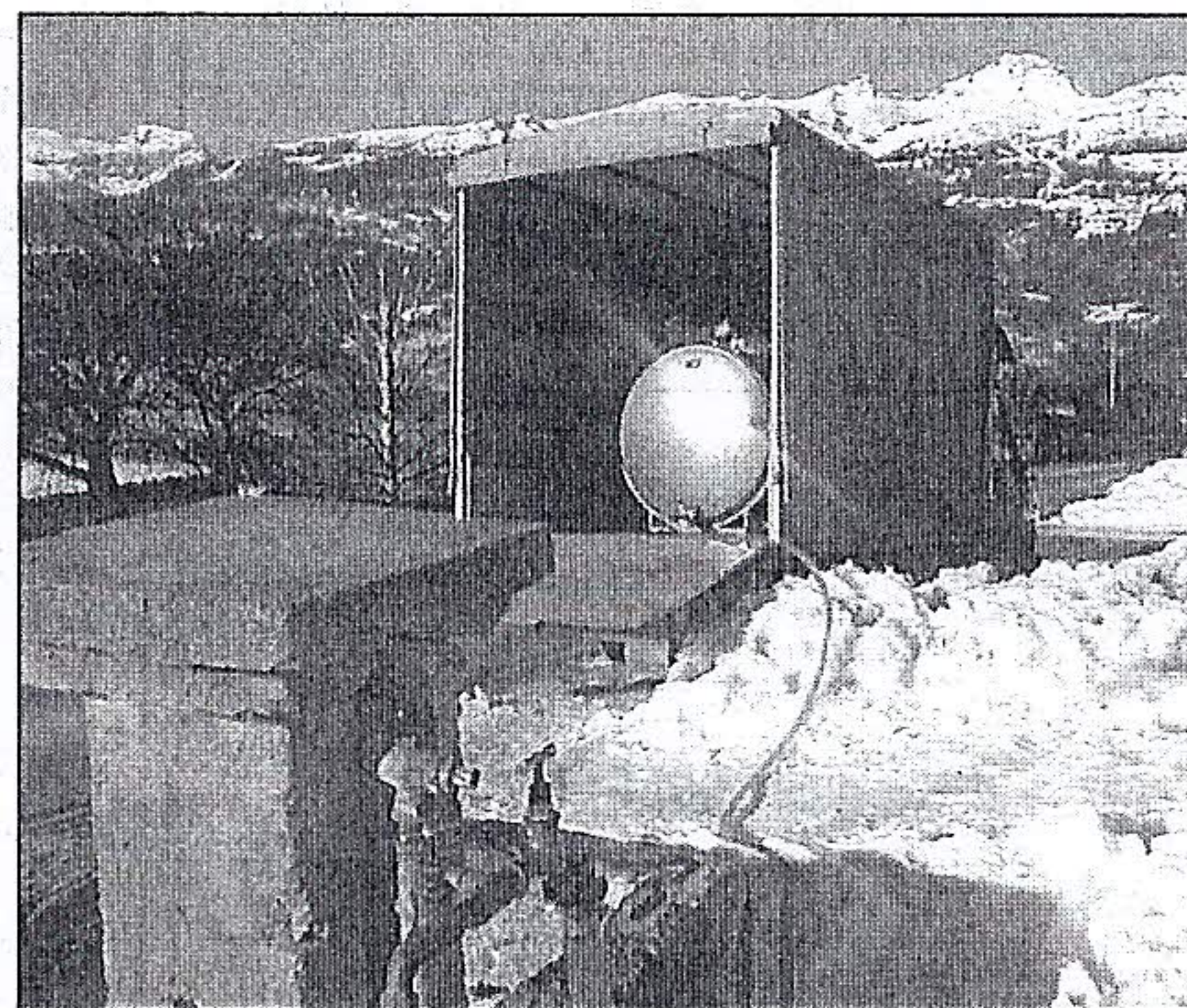
● L'Association des buveurs d'orge a vu le jour à Vevey. Elle regroupe des passionnés de bière et édite une brochure: «Le Courrier de l'Orge», disponible au (021) 921 50 79.



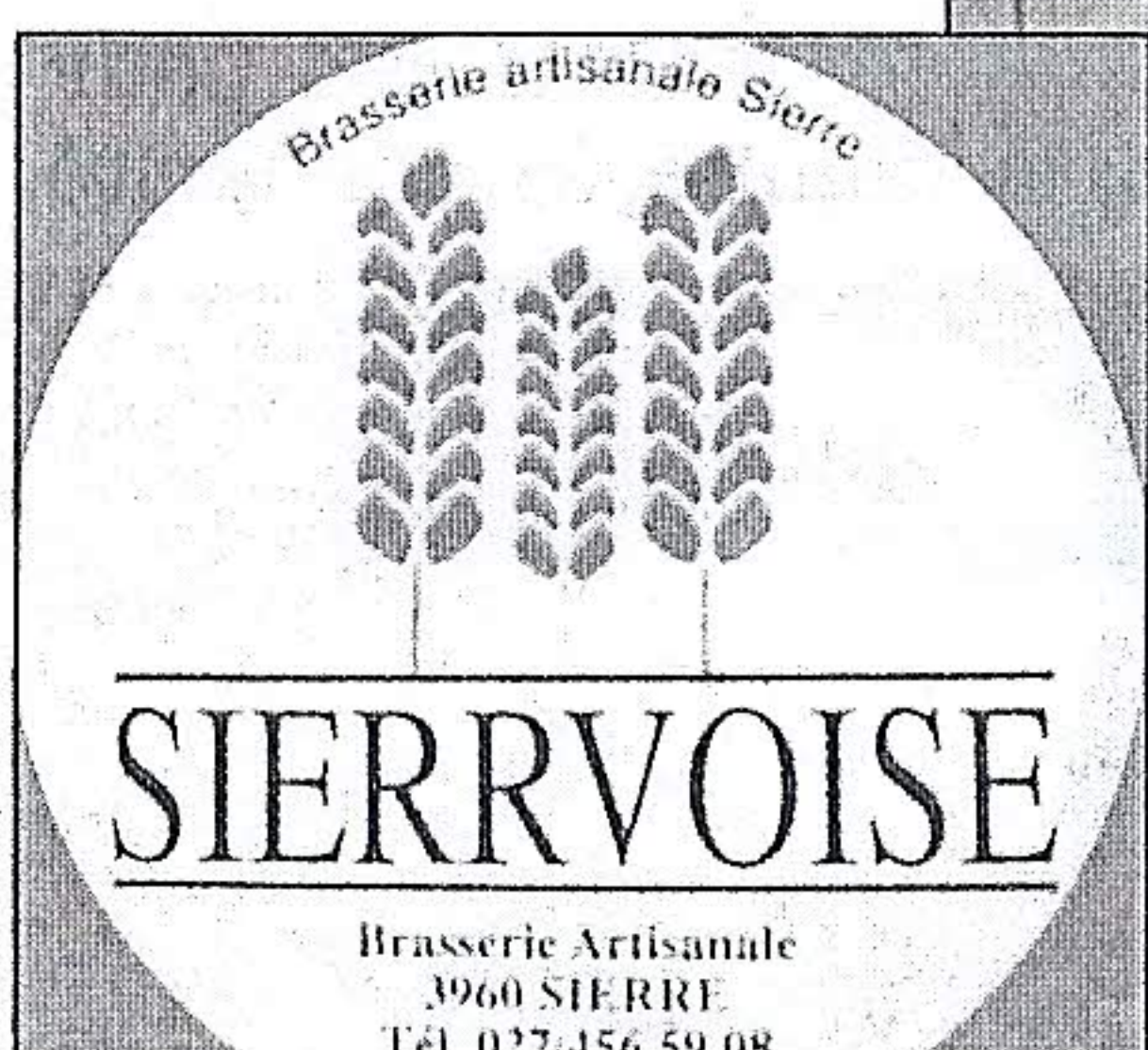
Nicolas Zufferey, œnologue, effectue l'analyse du moût.



Benoît Caloz prépare les écorces de citrons et d'oranges.



Pour faire une bonne bière, l'eau pure d'Anniviers est idéale.



Un ensemble bien négocié

Les accords bilatéraux entre la Suisse et l'Europe forment un ensemble équilibré et avantageux pour notre pays.

Direction
avenir

PUBLICITÉ