

A flanc de coteau, les maisons de Monstein s'exposent au soleil. C'est dans cette localité grisonne que se trouve la brasserie la plus haute d'Europe (1620 m).

Des montagnards grisons ont réalisé leur rêve: produire leur bière bio. Et en plus, c'est de la bonne!



PHOTOS SWISSIMAGE, SP

Pro Montagna Monstein a sa bière

FRANZ BAMERT

«Les brasseurs donnent à Monstein une nouvelle impulsion. C'est une chance pour le village.»

Monstein? Un village perdu dans les montagnes grisonnes, deux églises, trois bistros, quatre fontaines et 180 habitants. Il y a une dizaine d'années, par une tiède nuit

d'été, des villageois, qui passaient une soirée au demeurant fort agréable, se sont plaints de leur bière qu'ils trouvaient trop tiède. «Pourquoi donc ne pas brasser nous-mêmes?» lança l'un des quatre compères réunis.

Ni une ni deux, il fut décidé ce soir-là de remédier à cette situation. En 2001, la brasserie la plus haute d'Europe (à 1620 m d'altitude) était édifée dans l'ancienne fromagerie d'alpage. Depuis cette époque, Monstein connaît une célébrité notable, grâce justement à la bière Stein Bock Pro Montagna. C'est du moins ce qu'affirme Andreas Aegerter, l'un des quatre complices à avoir lancé l'idée de la brasserie lors de cette nuit d'été mémorable. Aujourd'hui, le brasseur transporte des pierres

dans la brasserie. «Pour fabriquer notre bière, nous devons chauffer la maïsche, qui est un mélange de malt et d'eau, avec des pierres. Cela provoque une caramélisation du maltose sur la pierre», explique-t-il.

Pendant la fermentation, le maltose caramélisé se détache des pierres et donne à la bière son goût fumé et caramélisé. «La bière bock est brassée avec une forte proportion d'extrait de malt. Son degré d'alcool atteint 6,5°. Il est donc plus élevé que celui de notre bière bio Mungga qu'on trouve aussi dans quelques points de vente Coop de la région», indique Andreas Aegerter.

Mais qu'est-ce qui rend la Stein Bock si particulière? Sa qualité assurément. Pour la fabriquer, on utili-

se une eau particulièrement douce provenant d'une source captée à quelque 2000 mètres d'altitude. Et bien entendu de l'orge de brasserie bio: «Pendant des siècles, l'agriculture de montagne a modelé notre paysage», rappelle Andi Schmid, gérant de Bio-Grischun, l'organisation qui regroupe les paysans bio des Grisons.

Cependant, au cours des dernières décennies, les champs ont disparu parce que les cultures n'étaient plus rentables. «Un savoir ancestral et des variétés rares de céréales ont également disparu. Les paysages ruraux s'en sont trouvés appauvris», déplore notre interlocuteur. Et d'ajouter: «Les brasseurs sont une chance. Ils donnent à un village comme Monstein une nouvel-



«Monstein est devenu célèbre grâce à sa bière»

Andreas Aegerter, membre fondateur de la plus haute brasserie d'Europe

le impulsion. Des emplois sont créés.»

Pendant les mois d'été, près de 1500 visiteurs viennent visiter la brasserie. Par ailleurs, sept agriculteurs bio se sont remis à planter de l'orge de brasserie.

Pour toutes ces raisons, la bière Stein Bock est en harmonie parfaite avec la

ligne Pro Montagna de Coop. «Il ne s'agit pas là d'un label de camelote! Les produits Pro Montagna sont transformés sur place et permettent la création d'une valeur ajoutée et d'emplois dans les montagnes», soutient Andi Schmid.

Encore deux questions avant de conclure: où donc se trouve Monstein? Le village est situé sur une terrasse ensoleillée à environ dix kilomètres de Davos, en direction de la vallée de l'Albula.

Et quel goût a la bière Stein Bock Pro Montagna, monsieur Aegerter?

La réponse fuse du fond de la brasserie: «Je n'ai pas le temps. Il faut que j'aille chercher des pierres. Mais goûte-la donc toi-même. Maintenant, on la trouve dans près de 270 grands magasins Coop, au rayon bières!»

