Le Matin
Joël Cerutti - le 28 décembre 2009, 22h07

Cette bière belge vaut de l’or

Image © Sabine Papilloud

Yan Amstein est un des rares Suisses qui ont un accès facilité à la Westvleteren. Grâce à son père, il peut avoir quelques caisses de cette bière très convoitée. Mais il ne peut pas en faire commerce.

La meilleure bière du monde est faite par des trappistes belges. Elle se révèle tout aussi difficile à prononcer qu’à obtenir, la Westvleteren 12. Mais, une fois qu’on l’a en bouche, la réputation de meilleure bière du monde ne semble pas usurpée.

«C’est plus que mérité, nous confirme Yan Amstein, un des rares Suisses qui a eu le privilège de la goûter. On pourra encore la servir d’ici vingt ans. Elle n’est pas filtrée, non pasteurisée, elle est vivante!» s’emporte notre spécialiste de 34 ans. «A l’abbaye cistercienne de Saint-Sixte, ils prient pour qu’on arrête de leur faire de la publicité!» ajoute Yan Amstein.

Le titre de «meilleure bière du monde», les vingt-deux trappistes de la belge et flamande abbaye le portent comme une lourde croix. En 2005, un site Internet américain (Ratebeer.com) leur a décerné cette récompense devant 30'000 concurrentes. Le «Guide des bières» leur met une note de 19 sur 20.

Depuis, c’est la curie! A une période, il y avait des files de voitures de 2 kilomètres devant Saint-Sixte… «Les cars de touristes japonais se pressent encore aux portes de l’abbaye, mais elles restent fermées. Pour en avoir, il faut être un acharné», reprend Yan Amstein. C’est peu dire! Les trappistes ont posé des règles. Pas de caisses sans rendez-vous! Et vous pouvez appeler 300 fois avant que l’on décroche. Dans son édition de ce week-end, le journal Libération consacre tout un reportage à cette bière. Il nous apprend même qu’un mordu a téléphoné trois jours non-stop avant d’obtenir un interlocuteur. Ensuite, commande sera prise pour uniquement 72 bouteilles, soit trois caisses. Il vous faudra encore donner votre numéro de plaques minéralogiques. En échange, les moines vous délivreront un jour et une heure (toujours entre 14h et 17h) où vous pourrez venir chercher votre Westvleteren à Saint-Sixte.

Dernier détail: ces bouteilles sont destinées uniquement à votre usage personnel. Le ticket de caisse porte cette mention: «En achetant la Trappiste, vous vous engagez à ne pas la revendre avec une intention lucrative.»

«Gardées jalousement»

Des bières réalisées par des trappistes, il y a encore sept abbayes dans le monde qui en réalisent. Seule la Westvleteren ne s’exporte pas. Une bière trappiste possède un contingent de production limitée: 4800 hectolitres pour la Westvleteren. Les bénéfices font vivre l’abbaye et partent vers des œuvres de bienfaisance. Westvleteren ne court pas après la clientèle. Ses bouteilles ne portent même pas d’étiquette. Il existe tout juste un site Internet (Sintsixtus.be) qui vous renvoie au numéro de téléphone, celui qui ne répond presque jamais! Comment diable Yan Amstein est-il parvenu à obtenir ce nectar? «Mon père a été un des premiers à importer en Suisse des bières trappistes. Nous pouvons sans autre aller en chercher de ce produit extraordinaire. Mais on garde jalousement les bouteilles!»

Pour les mordus, il vous reste encore la possibilité d’en déguster dans le café In de Vrede, en face de l’abbaye. A défaut de bouteilles, il vous restera des souvenirs gustatifs à 10,2 degrés.

Une tradition qui se perd

Les boissons alcoolisées fabriquées dans des couvents ne sont plus nombreuses en Suisse. Vers le IXe siècle, l’abbaye de Saint-Gall avait trois brasseries. Aujourd’hui, en Suisse, cette tradition s’est presque perdue. L’abbaye d’Hauterive (FR) en vend dans son magasin. Un produit «fabriqué sur place en fonction des divers talents des frères». Sinon, vous trouverez des liqueurs digestives (monastère de Montorge, FR) ou du vin comme au couvent de Géronde (VS).