

## Le brasseur et ses drôles de dames



A Sainte-Croix (VD), Raphaël Mettler a créé une microbrasserie artisanale qui commence à se faire un nom parmi les amateurs de houblon. Rencontre avec un amoureux de la haute fermentation qui veut conjuguer diversité et qualité. Trois dames. Pour celles de son cœur: son épouse Sylvie, et ses deux filles, Julie et Elise. Raphaël Mettler a choisi le nom de sa brasserie avec cette sorte d'évidence de celui qui va au bout des choses. Comme sa passion pour la bière. Lorsqu'il se lance professionnellement en 2008, à Sainte-Croix où il vit et où il est né, cet

entrepreneur solide et jovial fabrique quelques blondes ou ambrées depuis plusieurs années. «En 2003, j'ai même acheté une petite installation de 2,5 hectolitres. Je brassais pour les amis, les connaissances, je participais à des concours.»

Et il gagne la médaille d'or à celui de Montréal, en 2007. «L'année précédente, nous étions partis en famille plusieurs mois à Vancouver. Je me suis un peu immergé dans le milieu des microbrasseries qui existent là-bas depuis trente ans et occupent un bon cinquième du marché.»

A l'heure du retour, Raphaël Mettler et son épouse décident de tenter l'aventure dans le Jura vaudois. «Avec le houblon, que l'on mélange au malt, ce sont les types d'eau qui déterminent les différentes traditions brassicoles. Ici, nous avons la même qu'à Dublin ou qu'en Belgique.»

Raphaël Mettler vend l'entreprise de distribution d'articles de skate-board et de glisse lancée à vingt-cinq ans. «On importait plusieurs grosses marques des Etats-Unis. Ça marchait toujours bien.»

Dans l'ancienne scierie du village, ni les idées ni l'énergie – Raphaël Mettler travaille avec un employé – ne manquent. Toute la difficulté consiste à percer dans un marché tenu par les grands groupes. «A force de contacts, nous disposons aujourd'hui d'environ 120 points de vente, magasins, bistrot spécialisés, ou épiceries fines.» La brasserie Trois Dames pourrait produire trois ou quatre fois plus que ses 700 hectolitres annuels. Mais même s'il ne cracherait pas sur un employé et une ou deux cuves supplémentaires, le patron avoue qu'il ne s'agit pas d'une fin en soi. «J'aimerais conserver la même philosophie que celle des microbrasseries Outre-Atlantique qui m'ont inspiré au départ: des bières non filtrées à haute fermentation (appelées «Ale»), en recherchant l'inventivité et la diversité.» Et bonne nouvelle, il vient d'exporter ses premières palettes Outre-Atlantique. Comme un juste retour des choses.

Texte Pierre Léderrey / Photos Mathieu Rod / Istockphoto/ LDD

[www.brasserietroisdames.ch](http://www.brasserietroisdames.ch)

## Carte d'identité

**Naissance:** le 4 octobre 1961, à Sainte Croix (VD).

**Etat civil:** marié avec Sylvie depuis 1995. Deux filles, Julie (12 ans) et Elise (8 ans et demi)

**Formations:** Etudes à la Haute école de gestion.

**Expérience professionnelle:** Entreprise Brazil (import d'articles de skate-board) entre 1986 et 2008.

**Activité actuelle:** Brassage amateur depuis 2003. Brasseur professionnel depuis juin 2008.

### *Mon plat préféré*

Mes goûts sont assez traditionnels. Un rôti de porc à la broche arrosé d'un peu de bière. Lorsque nous préparons ça à la maison, c'est la fête à chaque fois.

### *Ma destination de rêve*

Il y a en a beaucoup, et j'ai déjà été dans certaines d'entre elles, mais comme j'ai vécu en Espagne et que je parle la langue, je dirais l'Amérique du Sud. Le Mexique, par exemple, que mon épouse et moi aimerions faire découvrir à nos filles.

### *Mon objet fétiche*

Mon porte-monnaie. Parce qu'il reste attaché à mon pantalon par une chaîne. Avant, j'avais la mauvaise habitude de le perdre ou de l'oublier. Et puis c'est le seul symbole que j'ai gardé du milieu du skate-board.

### *Mon hobby*

Je fais du graphisme et de la peinture. Par exemple des transferts d'images retravaillées, ou des affiches pour des événements spéciaux comme ceux que nous organisons à la brasserie.

### *Mon lieu préféré*

Les forêts du Jura, en VTT ou à pied l'été, en peaux de phoque ou en raquettes l'hiver. J'aime la nature et je me balade dans celle d'ici depuis l'enfance.

### *Mon travail*

Toute l'alchimie consiste à trouver le juste équilibre entre l'amertume de la fleur de houblon et la douceur du malt, c'est à dire de l'orge germé. En médaillon, La Fraîcheur, l'une des créations de Raphaël Mettler.