

«J'ai dégusté à peu près 1500 bières»

PASSION | Le Martignerain Julien Sarrasin s'est fait un nom et une réputation dans l'univers brassicole valaisan. Son coup de cœur? Une bière brune élaborée à Isérables par Adrien et Manuel Monnet.

**TEXTE ET PHOTOS
CHARLES MÉROZ**

Dire de Julien Sarrasin qu'il est un passionné de bières tient de l'euphémisme. «Jeune, j'ai eu la coqueluche. On m'a alors fait humer de la bière en cours d'élaboration plusieurs fois par semaine pour guérir. On peut donc dire que je suis tombé dans la marmite quand j'étais petit», sourit le Martignerain de 36 ans, thérapeute en massage indépendant de profession. Plus sérieusement, Julien, où cette fascination pour ce breuvage à base d'eau, d'orge et de houblon puise-t-elle sa source exactement? «En fait, tout est parti d'un défi lancé par un ami alors que j'avais vingt ans à peine. Nous nous sommes mis en tête de savoir qui pouvait déguster le plus grand nombre de bières. Pour la petite histoire, j'ai gagné le pari. C'est à ce moment-là que j'ai contracté le virus, si l'on peut dire. Aujourd'hui, j'ai à mon actif à peu près 1500 bières d'ici et

d'ailleurs. Et j'éprouve toujours autant de plaisir à les déguster, à faire de nouvelles découvertes et à véhiculer autour de moi cette flamme qui m'habite depuis bientôt une vingtaine d'années.» Une chose est sûre, son savoir en matière brassicole a dépassé les frontières cantonales. «En toute franchise, je pense être un bon connaisseur de bières. J'ai le recul nécessaire pour en parler, car je ne suis lié à aucun importateur ou producteur», insiste-t-il. Ses compétences lui ont notamment ouvert les portes de l'émission de télévision «A bon entendeur» en 2010.

«Un magazine romand m'a également sollicité à la fin de l'année dernière pour opérer un choix de bières artisanales à dé-

guster en accompagnement d'un repas durant les fêtes de fin d'année», dit-il, non sans une petite pointe de fierté.

Ses connaissances, notre expert les fait aussi et surtout fructifier sur la scène régionale. Depuis plusieurs années, il gère bénévolement un stand de bières sur le site des Journées des Cinq Continents et dispense des cours à l'Université populaire de Chamoson, Monthey et Nendaz où il animera une dégustation le 31 janvier prochain. Il anime par ailleurs des soirées privées destinées à faire connaître les accords les plus justes entre les mets et la bière. «C'est dans ce genre de rencontres que j'amène les consommateurs à leur faire prendre conscience qu'une bière, ce n'est pas seulement un liquide que l'on boit en regardant un match de foot, mais que c'est une boisson aussi noble que le meilleur des vins issus de notre vignoble.»

LES BUVEURS D'ORGE

Julien Sarrasin est cofondateur en 2003 de la section valaisanne de l'Association des buveurs d'orge (ABO). «Le mouvement né à Vevey en 1993 compte aussi des branches à Fribourg et à Lausanne. En Valais, nous fêtons notre 10e anniversaire cette année et avons organisé différentes manifestations pour marquer l'événement.» Ce groupement a pour objectifs de promouvoir la bière et sa culture au travers de manifestations diverses, d'attirer l'attention des consommateurs sur la diversité de la bière indigène et étrangère, et de soutenir les

*Julien Sarrasin:
«J'éprouve toujours
beaucoup de plaisir
à faire de nouvelles
découvertes.»*



Les bonnes adresses de Julien Sarrasin

Vous souhaitez vous en jeter une, mais ne savez pas trop où la dénicher? «Ce n'est pas toujours évident d'en trouver, c'est vrai. La production est parfois confidentielle et la distribution ne s'effectue pas nécessairement à grande échelle. La meilleure chose à faire, c'est encore de se rendre directement chez le brasseur», note Julien Sarrasin. Dans certains établissements publics, la possibilité est néanmoins offerte de trouver son bonheur. «On peut parler de bistrot historiques où l'on a un choix d'une centaine de bières au moins», note notre expert qui livre ici ses bonnes adresses.

*Pour les établissements publics

Le Café de l'Union à Lens, le Domino à Sion, le Café du Midi à Martigny, le Central Pub à Monthey et le Tonkin au Bouveret.

*Pour les magasins

Le Monde des Bières à Sion, Fabienne Giromini (079 128 80 53), L'ApothiBières à Martigny, Cédric Darbellay (076 343 01 04) et Au grain d'orge à Monthey, Gianca Epicoco (079 511 10 52).

brasseries traditionnelles ou locales. La section valaisanne que préside le Martignerein Cédric Darbellay compte 75 membres environ. En dix ans, elle a eu l'occasion d'organiser une trentaine de dégustations, de mettre sur pied des repas gastronomiques à la bière ou encore de participer aux journées des Cinq continents, à Martigny. Elle publie régulièrement une infolettre, anime une page facebook et dispose d'un site internet (www.abo-vs.org). De plus, son président s'apprête à ouvrir à Martigny, à la rue du Léman, un magasin de vente de bières au détail à l'enseigne de L'ApothiBières.

EN BALADE À ISÉRABLES

L'artisanat, nécessairement synonyme de qualité? «Pas forcément, aux dires du spécialiste, car la fabrication d'une bière repose sur toute une série de facteurs. Il y a non seulement le savoir-faire du brasseur, mais aussi le matériel à disposition et les ingrédients utilisés. Quelques grammes de céréales en plus ou en moins peuvent modifier ou carrément dénaturer le goût d'un produit. D'un brassin à l'autre, les choses peuvent considérablement évoluer.» Interrogé sur son dernier coup de cœur, Julien Sarrasin n'hésite pas une seconde:

«La Mule, à Isérables. Avec les moyens du bord comme l'on dit, Adrien et Manuel Monnet mettent du cœur et beaucoup de passion dans ce qu'ils font.» Les deux frangins ont commencé à fabriquer de la bière dans leur cuisine avant de franchir le pas. Ils occupent aujourd'hui un petit local situé en contrebas de l'église d'Isérables, où ils élaborent trois sortes de bière: une blonde, une brune baptisée 1798, année de l'indépendance du village, et une ambrée au miel.

Notre expert a flashé sur la brune: «Cette 1798 a toutes les qualités d'une bière belge. Elle est bien équilibrée. En bouche, la bulle est compacte. Le malt révèle un goût de caramel. Une note florale apparaît au final. Cette bière laisse une très bonne impression générale. C'est un breuvage qui se partage entre amis et qui se déguste avec autant de plaisir que si l'on boit une humagne rouge ou une syrah.»

Infos pour l'organisation de dégustation de bières à domicile au 079 616 73 44.



La bière brassée par Adrien Monnet à Isérables est le dernier coup de cœur de Julien Sarrasin.

BRASSERIE DU GRIFFON

Vente de kit de brassage amateur

Pour son anniversaire offrez-lui un kit à bière



Monthey

Au Grain d'Orge

Vente de bières artisanales et rhums
Dégustation sur demande

www.brasseriegriffon.ch

Avenue de l'industrie 47B

1870 Monthey

Jeudi 14h00 - 18h30
Vendredi 14h00 - 19h00
Samedi 10h00 - 17h00
ou sur rendez-vous

Retrouvez le magazine

Terroirs

le 21 mars 2014

Une insertion publicitaire vous intéresse?

Contactez-nous à l'adresse
marketingsion@publicitas.com
ou au 027 329 53 41

PLUS DE 180 MODÈLES POÊLES - CHEMINÉES - FOYERS - INSERTS
PIERRE OLLAIRE - CUISINIÈRES À BOIS
BARBECUES - PLANCHAS - FOURS À PIZZA



Economisez
Fr. 1'000.-

Poêle ECO 85-130 pierre ollaire
Fr. 3590.- Fr. 2590.-



Mosoni-Vuissoz
Magie du feu s.a.

Z.i. Le Chablé, Rue du Moulin 19
3977 Granges (Sierre) - Valais
Tél. 027 459 22 44 - Fax 027 458 16 13
www.magiedufeu.ch