

# Pas que de la petite bière!

## ARTISANS BRASSEURS |

Le paysage brassicole valaisan est en pleine évolution. Les structures se professionnalisent et la qualité va crescendo.

**TEXTE CHARLES MÉROZ  
PHOTOS SACHA BITTEL ET  
LOUIS DASSELBORNE**

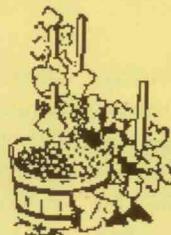
Saviez-vous qu'en Suisse, les recettes de l'impôt sur la bière ont atteint un montant de 112 millions de francs l'an dernier et que la consommation s'est élevée à 4,6 millions d'hectolitres? Sur ce volume, 3,5 millions d'hectolitres, y compris les marques étrangères brassées sous licence, ont été produits dans notre pays et 1,1 million d'hectolitres ont été importés. Dans une enquête publiée cet automne, l'Agence télégraphique suisse (ATS) relève que le marché suisse est «en pleine stagnation avec une consommation annuelle par habitant oscillant entre 55 et 58 litres depuis une décennie contre 71 litres au début des années 1990.» Toujours selon cette enquête, plus de 95% de la consommation totale du pays provient d'une quinzaine d'entreprises travaillant de manière industrielle. Une position quasi monopolistique qui fait que, dans le paysage brassicole, les petites structures ont de la peine à faire leur nid, même si la dimension commerciale de la démarche menée ne constitue pas une priorité, tant s'en faut. A l'heure actuelle, plus de 450 brasseries sont déclarées au registre des fabricants de bières de l'Administration fédérale des douanes. A des degrés divers, elles sont toutes soumises à l'impôt sur la bière. A titre indicatif, une production de 400 litres de bière réservée à l'usage domestique est exonérée de l'impôt. Le Valais romand recense une dizaine d'unités de fabrication inscrites au registre fédéral. La majorité d'entre elles figure en outre dans un guide



POUR UN ENCÉPAGEMENT OPTIMAL DE VOTRE VIGNOBLE,  
faites confiance à

**LAURENT ET GÉRALD CARRON**

PÉPINIÈRES VITICOLES – 1926 Fully/Saxé



Envie de changer de cépages,  
nous avons ce qu'il vous faut!  
Réservez-les déjà pour vos  
plantations 2014!

Dès 2014, le nouveau cépage  
rouge DIVICO sera disponible.

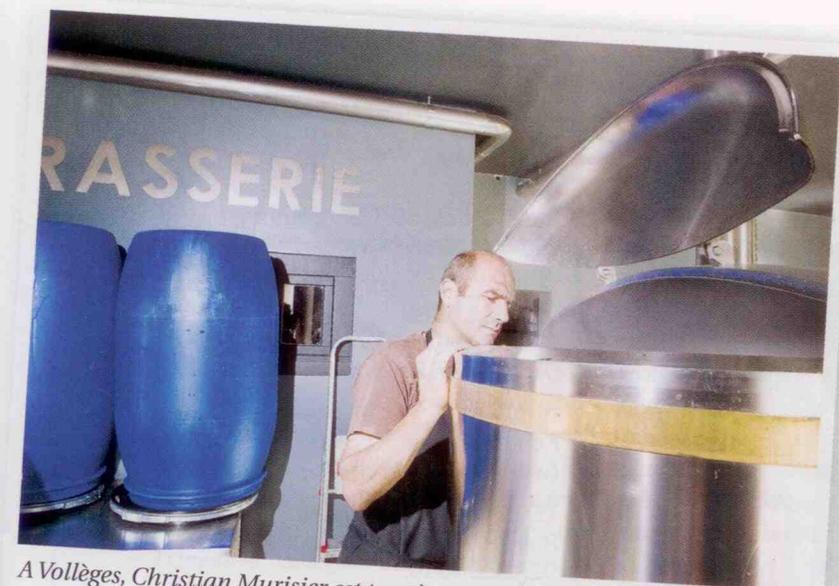
Laurent Carron  
027 746 40 50  
079 417 97 70

Gérald Carron  
027 746 17 74

NOUVEAU:  
dépositaire pour la région sierroise:  
CAVE SAINT-GEORGES  
Rte du Simplon 12 – Sierre  
Tél. 027 455 11 50

Atelier: 027 746 40 50

Fax 027 746 64 12

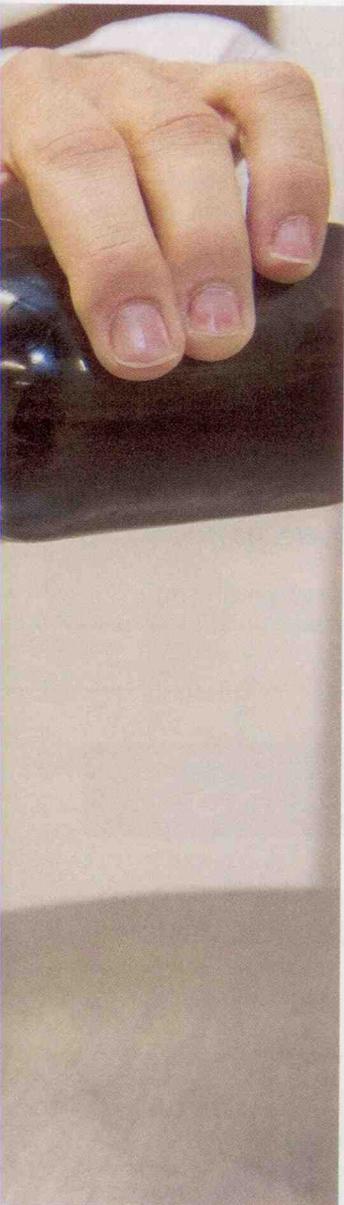


A Vollèges, Christian Murisier est tout à son travail de brassage de la bière de Noël.

des brasseries artisanales de Suisse romande, guide paru en 2011 sous la plume de Sylvain Fazan.

### LA SIERVOISE PRÉCURSEUR

S'il fallait n'en citer qu'une, ce serait la Siervoise. Il y a une quinzaine d'années, c'est elle qui a initié le mouvement des brasseries artisanales dans le Valais romand. «C'est en 1997, à quatre heures du matin, que nous avons décidé de brasser de la bière! On a commencé à l'époque avec un chaudron de 60 litres à la Cave des Bernunes, chez Nicolas Zufferey. Depuis, les structures se sont professionnalisées. Aujourd'hui, nous travaillons avec une cuve d'une capacité de 10 hectolitres», lâche, un petit sourire en coin, Marco Zufferey, désormais seul aux commandes de l'entreprise installée aux Iles Falcon, au cœur de la zone industrielle de Sierre. Bon an, mal an, la brasserie produit entre 50 000 et 60 000 litres. La gamme comporte sept bières, la blanche, la claire, la rousse, la noire, la seigle, la génépi et la bière de Noël, fabriquée tout simplement à base d'eau, de malt et de houblon, d'un volume d'alcool de 7,5 degrés. Marco Zufferey reconnaît n'avoir jamais eu besoin de consacrer «beaucoup de moyens» à la publicité de son entreprise. «Notre promotion est assurée par la qualité du produit, qualité qui nous a offert une belle visibilité lors de grands rendez-vous musicaux en Valais, à la Foire du Valais, à Martigny, ou à l'occasion de petites manifestations régionales. Le bouche à oreille a fonctionné à plein régime. Cela a permis de nous faire connaître et d'asseoir notre posi-



**Chez Walpen, ça vaut la peine!**

**28 ans**

A votre service

Habits de travail  
Api-Centre  
Articles de cave  
et de laiterie

MARMITE À VIN CHAUD  
ROBINET MÉTAL  
NET **179.-**

PERCEUSE-VISSEUSE  
METABO BS 14.4 Li  
~~329.-~~  
ACTION **279.-**

HUSQVARNA 135  
AU LIEU DE 395.-  
ACTION **295.-**

GRAND CHOIX DE PELLES À NEIGE  
DÈS **25.-**

CHEMISE THERMO  
NET **25.-**

**QUINCAILLERIE WALPEN SA**

Avenue GRAND-CHAMPSEC 12  
1950 SION  
027 203 45 55

tion.» Le patron multiplie en outre les initiatives sur le site même de son entreprise. «Nous organisons régulièrement des soirées à thème afin de promouvoir les accords mets-bière en toute simplicité.» En matière de prix, notre interlocuteur estime que les produits de la Sierrvoise ne sont pas forcément beaucoup plus chers que les bières brassées par les grands groupes industriels qui alimentent l'essentiel du marché. «Je pense que les consommateurs apprécient le changement. Ils sont même d'accord de payer un peu plus pour avoir quelque chose de différent. Mais il faut être intrinsèque sur la qualité, sinon...»

### POUR ANIMER LE VILLAGE

«Faire de la bière, cela demande du temps et c'est un travail de haute préci-

sion», insiste de son côté Serge Moulin, de l'Amicale des brasseurs de Vollèges. Le jour de notre passage à la mi-octobre, lui et son collègue Christian Murisier étaient affairés au long-processus de brassage de la bière de Noël, «une brune aromatisée aux épices, dont la teneur en alcool, la couleur et l'amertume ont été définis à l'aide d'un programme informatique.» Serge Moulin poursuit: «250 litres de cette bière ont été tirés et offerts aux personnes qui nous soutiennent durant les fêtes de fin d'année. Le 28 décembre, nous procéderons en outre à un brassin spécial et inviterons le public dans notre local à partager quelques instants de détente et de convivialité.» Une manière originale de contribuer à l'animation au village, l'un des objectifs de l'Amicale des brasseurs de Vollèges. Dans ce domaine, il est vrai que le groupement créé par une bande de copains ne ménage pas ses efforts pour le plus grand bonheur des habitants du lieu. Tous les ans, en septembre, est ainsi organisée la balade de la bière, manifestation qui attire de nombreux amateurs à Vollèges l'espace d'une journée. Et le succès est au rendez-vous. Depuis l'an dernier, la production de la bière de Vollèges a



A la Sierrvoise, Marco Zufferey produit bon an, mal an entre 50 000 et 60 000 litres de bière dans la brasserie située aux Iles Falcon, à Sierre.

## LES BRASSERIES DÉCLARÉES DANS LE VALAIS ROMAND

### BARTIS

Rue Centrale 58, Plan-Conthey,  
078 647 46 46 (www.bartis.biz).

### AMICALE DES BRASSEURS DE VOLLÈGES

Chemin de la Laiterie, Vollèges,  
076 481 66 18 (www.bieresvolleges.ch).

### BRASSERIE VALAISANNE

Route du Rawil 30, Sion, 058 123 18 82  
(www.valaisanne.ch).

### LES DIVINS BRASSEURS

Rue de Lausanne 27, Sion,  
027 322 46 10.

### BRASSERIE ARTISANALE DU VIEUX-CHEMIN

Monteiller, Savièse, 079 426 32 68  
et 079 651 30 90.

### BRASSERIE CELSIUS

Rue de l'Eglise 2, Ayent, 078 866 42 43  
(www.biere-celsius.ch).

### BRASSERIE ARTISANALE TARDIV

Route de Bonneville 10, Anzère,  
079 474 83 75 (info.tardiv@gmail.com)

### BRASSERIE SIERRVOISE

Ile Falcon, Sierre, 027 456 59 08  
(www.sierrvoise.ch).

### BRASSERIE DE LA MARMOTTE

Lac Grenon, Crans-Montana,  
027 481 34 14  
(www.brasserie-la-marmotte.ch).

### BRASSERIE LA MULE

Isérables, Adrien et Manuel Monnet  
(la-mule@bluewin.ch)

### BRASSERIE DES 4 MILLES

Rue des cinq 4000, Zinal (027 475 31 65).

### BRASSERIE MONTHEYSANNE

Chemin Pierre à Muguet 3, Monthey  
(024 471 64 71,  
brassiermontheyanne@gmail.com)

PUBLICITÉ

## À GAGNER

# 5 sacs Valais les Alpes-Source

Ces sacs réutilisables et recyclables sont remplis de produits certifiés marque Valais. Partez à la découverte des saveurs uniques des produits du terroir valaisan.

Retrouvez-nous sur  
★ [valais-community.ch](http://valais-community.ch)  
Le meilleur du Valais  
raconté par ceux  
qui le connaissent le mieux!



## CONCOURS

ENVOYEZ AU 363  
NF TERROIRS (Fr. 1.-/SMS)

✉ par courrier

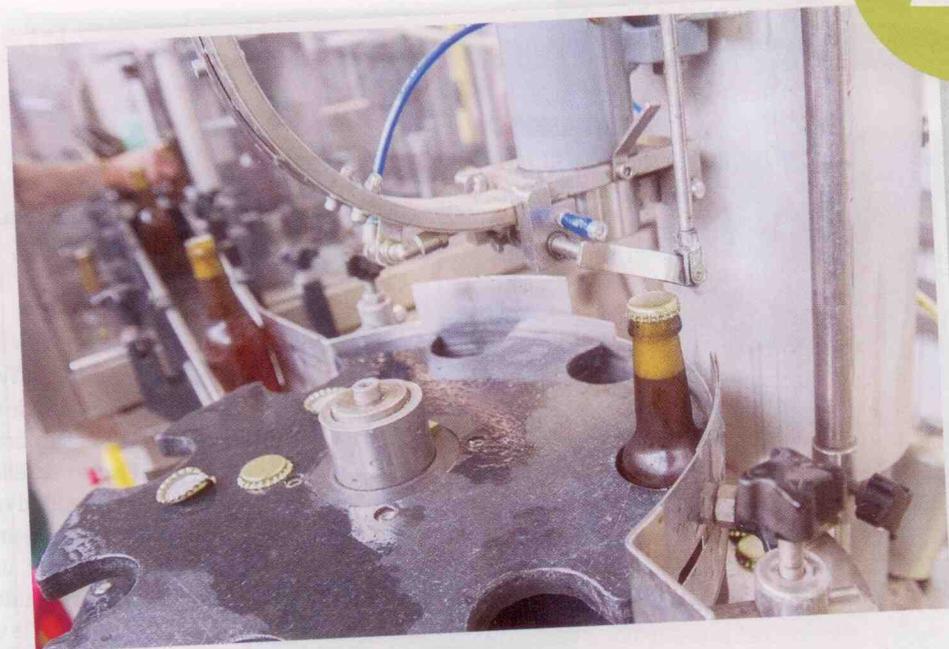
Faites-nous parvenir votre carte avec vos coordonnées à:  
**Le Nouvelliste,**  
Concours TERROIRS, route de l'Industrie 13, 1950 Sion  
Délai limite pour le concours: le 9 janvier 2014

**Conditions de participation:** les collaborateurs du Groupe Rhône Média, de Publicitas ainsi que les membres de leurs familles ne sont pas autorisés à participer. En participant à ce concours, j'accepte que mes données soient exploitées par Le Nouvelliste pour l'envoi d'informations et d'offres ponctuelles. Les gagnants seront avisés personnellement. Tout recours juridique est exclu.

pris l'ascenseur – de 2000 à 7500 litres par année – suite à la modernisation complète des locaux. «Nous écoulons l'entier de notre production. Les gens viennent à nous. Nos locaux sont ouverts le premier et le troisième vendredi du mois. Nous n'avons pas besoin de faire beaucoup de pub», se réjouit Serge Moulin. Les bières blanche, ambrée et brune de Vollèges sont disponibles à la Fromathèque à Martigny-Combe, à la fromagerie d'Etiez/Vollèges, au Café de l'Union à Vollèges, aux Paniers de la Potagère à Saint-Pierre-de-Clages et à l'œnothèque de Sembrancher.

### UNE BIÈRE POUR LE 200!

Envie de consommer votre propre bière? Thierry Kräutli, de la brasserie Bartis à Plan-Conthey, est ouvert à la discussion. «Mon idée est de faire de la bière sur mesure pour un restaurateur ou à l'occasion d'un grand événement, comme un mariage par exemple», explique-t-il. Cet informaticien et commerçant de profession a effectué ses premiers pas dans l'univers brassicole à l'âge de 17 ans déjà au début des années nonante. «J'ai reçu un livre sur la bière quand j'étais jeune et j'ai toujours eu du plaisir à en faire. J'ai commencé avec un volume de 100 à 200 litres par année. J'en suis aujourd'hui à 5000 litres environ», raconte-t-il. Sept sortes de bières toutes dotées d'un système d'ouverture mécanique composent son assortiment, dont une noire, deux aux fruits valaisans (abricots et poires williams) et une, la Syrano, issue d'un assemblage de bière et de... vin. «Je suis en train de plan-



*Faire de la bière, c'est un travail de haute précision.*

cher sur un nouveau produit, une bière de couleur rougeâtre, composée de seigle et de châtaigne, une bière forte, racée et authentique, représentative du caractère des habitants de notre canton. Elle devrait sortir en 2015 dans le cadre du 200<sup>e</sup> anniversaire de l'entrée du Valais dans la Confédération», se réjouit Thierry Kräutli. Pour le brasseur de Plan-Conthey, «la bière ne remplacera jamais le vin en Valais. En revanche, on peut en faire toute l'année et il n'y a pas beaucoup de limites à la créativité. De plus, en termes de goût et de couleur, une bière artisanale représente une intéressante alternative à une bière industrielle.» Les bières de

*Thierry Kräutli, de la brasserie Bartis, est ouvert à la discussion quant à la fabrication d'une bière sur mesure pour fêter un événement particulier.*



### SOMMELIER EN BIÈRES

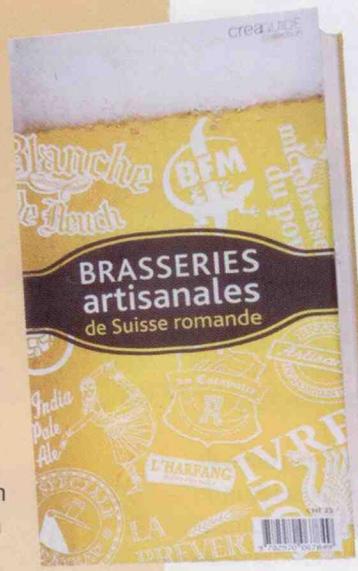
**SÉMINAIRE** | Les habitudes de consommation évoluent. La découverte de nouveaux produits est dans l'ordre naturel des choses. Les 450 brasseries suisses proposent plus de 1000 bières différentes, de toutes sortes et pour tous les goûts. Comme l'affirme GastroSuisse, l'organisation faîtière de l'industrie hôtelière et gastronomique, le temps n'est pas si lointain où, dans un restaurant, une carte des bières sera disponible au même titre que la carte des vins. Il y a peu, GastroSuisse a introduit un cours de sommelier de la bière. «Le programme propose des contenus par rapport à la culture de la bière, à sa production, aux bases sensorielles, au marketing, au plaisir et à la joie de vivre liés à la dégustation», indique l'organisation qui précise qu'à la fin du séminaire, «les participants sont capables de créer une offre de bière attractive et de fournir des renseignements avec compétence.». Ce séminaire mis sur pied en collaboration avec l'Association suisse des brasseries est reconnu par l'académie Doemens, à Munich, l'institut de formation de référence de l'industrie brassicole. Infos sur [www.gastrouisse.ch](http://www.gastrouisse.ch)

### LA BIBLE DE L'AMATEUR DE BIÈRES ARTISANALES

#### GUIDE |

La Suisse romande est riche d'une soixantaine de brasseries artisanales. Dans son guide paru à la fin 2011 dans la collection Creaguide, Sylvain Fazan explique que «le choix et la diversité en matière de bières offerts aux consommateurs romands n'ont jamais été aussi larges, tant en termes d'importation que de production indigène.» L'auteur qui a consacré une bonne année à sillonner les cantons romands a donc recensé soixante-deux structures, «de toutes tailles et de tous horizons». L'histoire, le processus de fabrication, les ingrédients utilisés, les familles et les dénominations de bières apparaissent en introduction de ce guide qui ouvre aussi une petite parenthèse sur l'Association des buveurs d'orges (ABO), groupement né à Vevey au début des années nonante dans le but de promouvoir la bière et sa culture au cours de manifestations diverses. L'essentiel du guide est cependant consacré à la présentation des brasseries avec description des produits, spécialités et infos pratiques.

Site internet:  
[www.creaguide.ch](http://www.creaguide.ch)



Bartis sont en vente au Café du Cervin, à Conthey, et à la Grande Maison, à Chandolin/Savièse.

#### UNE ALTERNATIVE

A Montana, Yves Klingler, de la brasserie de la Marmotte, et son brasseur Jörg Fischer se félicitent de la fréquence d'ouverture de brasseries artisanales qui offrent une «intéressante alternative dans un canton où le vin est roi». Leur nombre en constante hausse n'effraie pas le patron de l'Hôtel du Lac. «Cela procure ainsi un choix supplémentaire aux consommateurs qui sont friands de ce genre de produits originaux.» La brasserie produit 30 000 litres par année. L'objectif est de parvenir à 40 000 litres. L'assortiment se compose d'une bière blanche, d'une blonde et de la Brunette, une bière de caractère aux arômes soutenus. La Marmotte propose également une bière de Noël. Cette année, elle sera aromatisée à base de caramel et de framboises.

Frédéric Cotter, Delphine et Richard Riand ont établi leurs quartiers à Anzère où, à l'enseigne de la bière Tardiv, ils produisent une blanche (25 cl) légèrement houblonnée ne contenant ni arôme ni épice, ainsi

#### LA KOYOT

«Première bière brassée par Bartis, la Koyot est aromatisée avec de la réglisse. De couleur ambrée, elle affiche un degré standard d'alcool.»



Thierry Kräutli, Bartis Pflan-Conthey



qu'une blonde «plus complexe» en bouteille de 75 cl à déguster entre amis, la Bonnefille, du nom de la rue où ils sont installés en contrebas de la station. Cénologues de profession, Richard et son épouse Delphine travaillent à la cave Jean-René Germanier, à Vétroz, où ils ont effectué leurs premiers pas dans le monde brassicole en 2010. Depuis, ils ont parcouru pas mal de chemin. «Nous avons aujourd'hui un équipement adéquat en termes d'hygiène et de précision de brassage. Les craintes du départ ont aujourd'hui cédé le pas à l'enthousiasme des dégustateurs», lâche Frédéric Cotter.

Richard Riand (à gauche) et Frédéric Cotter produisent deux sortes de bières, dont une en bouteille de 75 cl, dans leur brasserie implantée à Anzère.



LEUR PRODUIT PHARE

**LA BONNEFILLE**

«Cette bière blonde en bouteille de 75 cl élevée sur lie représente un bon équilibre entre le moelleux, l'amertume et le volume d'alcool (7,5%).»



Richard Riand, Tardiv Anzère



**LA BLANCHE**

«C'est la première bière que nous avons lancée sur le marché. Les gens en redemandent. Elle représente 40% de notre production.»



Marco Zufferey, La Siervoise Sierre



**LA MORENTZE**

«Une bière blanche de type belge de haute fermentation, légèrement épicée et marquée par une pointe d'acidité.»



Serge Moulin, Amicale des brasseurs de Vallèges



PUBLICIT



**UNE BRASSERIE - PLEIN DE SPÉCIALITÉS**

La Brasserie Valaisanne - la véritable bière du Valais: fabriqué depuis 1865 avec l'eau de source la plus pure du Valais, aromatisée avec d'houblon suisse et brassé avec la passion des brasseurs valaisans!