GASTRONOMIE

LA BRASSE-MORTIER À ROMAINMÔTIER, UNE LEÇON D'HISTOIRE ET DE GOÛT

15 JUIN 2018 | LE REGARD LIBRE | LAISSER UN COMMENTAIRE

Les vendredis de la microbrasserie – Agnès Baehni

C'est au cœur du bourg médiéval et site clunisien de Romainmôtier qu'est niché, non loin de la célèbre abbatiale de pierre jaune et ocre, le caveau qui abrite depuis 2014 la microbrasserie de Fabrice Tournelle, ancien archéologue et expert depuis quatorze ans dans l'art du brassage traditionnel. Il nous accueille dans ce lieu de brassage mais surtout de partage dans lequel se réunissent nombre de villageois les jeudis et les dimanches soirs.

Ce caveau typiquement vaudois est un trait d'union entre les trois passions du brasseur : la bière, la musique et l'histoire, qui cohabitent harmonieusement dans ce lieu caché de la vue des profanes. L'actuelle brasserie était anciennement occupée par les vignerons de la

région et continue aujourd'hui à vivre au rythme des visites des amateurs de bière venant chercher un produit de qualité et écouter les groupes locaux qui se produisent régulièrement sur place à l'invitation du maître des lieux. Vous cherchez une atmosphère hors du temps et loin de la cohue citadine ? N'attendez pas davantage avant d'ajouter Romainmôtier à la liste de vos excursions dominicales. Vous pourrez ainsi, en profitant d'un cadre naturel et historique unique en Suisse, déguster six bières dont le goût subtil mais prononcé témoigne de l'attachement de Fabrice Tournelle aux produits de première qualité.

Un retour à des temps millénaires

Les bières élaborées à Romainmôtier contiennent notamment de l'eau de source du village ou encore du miel de Trèfle qui apporte une note sucrée de caractère à la Treflée, l'Old Ale de la collection. De manière surprenante, cette bière révèle à la dégustation un goût puissant qu'il est rare de rencontrer dans des bières aromatisées, dans lesquelles l'arôme, parfois – pour ne pas dire souvent – artificiel se fait trop insistant et tend à effacer la saveur amère du houblon fermenté. La Treflée, au contraire, célèbre habilement l'union du sucre persistant contenu dans le miel et l'amertume typique d'une Old Ale. On privilégie ici l'adjonction de miel à celle d'un autre sucre dans la mesure ou le sucre du miel ne se transforme pas en alcool et garde toute sa douceur en bouche.

Les cinq autres bières traditionnelles brassées sur place sont la Noiraude, bière noire de haute fermentation, l'IRAscible, bière ambrée de type Irish Red Ale, la Sacrée, bière ambrée de haute fermentation, la Cornue, la blonde de la maison, et pour finir la blanche A Blantze qui « remettra le citron à sa place : dans un mojito… ». Dégustés sur la place du bourg de Romainmôtier, ces nectars vous permettront d'effectuer un retour aux temps historiques, voir préhistoriques : la bière est en effet, selon Fabrice Tournelle, une boisson vieille de plusieurs millénaires qui permettait d'assainir l'eau ; on lui prête en outre un rôle fortement ancré dans le spirituel comme composante des anciens rituels païens. Ces bières présentent un taux alcoolémique élevé, ce qui leur permet de gagner en goût et en longueur de bouche.

Un ancrage local

Outre l'aspect gustatif, la production de la brasserie « Brasse-Mortier » souhaite mettre à l'honneur un fort ancrage local, que ce soit au niveau de la production et du choix des matières premières ou au niveau de la distribution qui privilégie avant tout un rapport personnel avec le consommateur. C'est ainsi que la Brasse-Mortier effectue la majorité de ses ventes directement auprès du producteur dans son caveau de Romainmôtier. Il vous

sera également possible de la trouver dans les commerces locaux : à Romainmôtier, Orbe et jusqu'à Yverdon ou encore Lausanne dans le célèbre magasin La mise en bière, cependant jamais dans les grandes surfaces. On aura également le plaisir de goûter aux bières de la brasserie Brasse-Mortier, qui tire son nom du sobriquet des habitants de Romainmôtier, dans les manifestations locales telles que la foire d'automne dite « Bourse aux sonnailles » ou encore le festival « Les scènes du chapiteau ». Ces événements qui rythment la vie du village bénéficient d'une attention toute particulière de la part du brasseur, qui leur dédie une création houblonnée élaborée spécialement pour l'occasion, par exemple la Clotze pour la foire aux cloches.

Dans cette brasserie, depuis peu organisée en coopérative, on défend avant tout un idéal, celui d'accorder la priorité à la qualité au détriment de la quantité. C'est pour cette raison que, malgré une demande grandissante de la part des consommateurs, Fabrice Tournelle n'envisage actuellement pas une augmentation dans la production de ses breuvages qui serait synonyme de perte de saveur et donc de diminution du plaisir que procure le certitude de proposer un produit unique et de grande qualité. On ne saurait que saluer cette conception de la microbrasserie qui l'envisage comme une fin en soi et non comme un moyen.

Ecrire à l'auteur : agnes.baehni@leregardlibre.com

Crédit photo : © Patrick Jantet

Facebook 17 Twitter WhatsApp Google LinkedIn E-mail
Imprimer

WORDPRESS:

chargement…

A BLANTZE AGNÈS BAEHNI BIÈRE BIÈRE AMBRÉE BIÈRE ARTISANALE BIÈRE ARTISANALE SUISSE BIÈRE AU MIEL BIÈRE BLONDE BIÈRE NOIRE BIÈRE SUCRÉE BIÈRE SUISSE BLANCHE BOURSE AUX SONNAILLES BRASSE-MORTIER BRASSERIE ARTISANALE CANTON DE VAUD CAVEAU CAVEAU VAUDOIS CLOTZE CORNUE FABRICE TOURNELLE HAUTE FERMENTATION IRASCIBLE IRISH RED ALE LA BRASSE-MORTIER LA MISE EN BIÈRE LES SCÈNES DU CHAPITEAU LES VENDREDIS DE LA MICROBRASSERIE LONGUEUR EN BOUCHE MICROBRASSERIE MICROBRASSERIE SUISSE MICROBRASSERIE VAUDOISE MIEL NOIRAUDE OLD ALE ROMAINMÔTIER SACRÉE SUCRE DE MIEL SUISSE TRÉFLÉE VAUD