

Nord vaudois-Broye



Dans le Nozon, on brasse désormais à plusieurs. En témoignent Pierre Guignard et Fabrice Tournelle, brasseurs, Magali Deppeiraz, Ulysse Bieri et Manuel Siggen (de g. à dr.), coopérateurs de la brasserie de Romainmôtier. CHRISTIAN BRUN

La coopérative, nouvelle recette des bières locales

Romainmôtier
Pour pérenniser
la brasserie
artisanale du bourg,
les habitants
du Nozon ont lancé
une coopérative
brassicole

Erwan Le Bec

Ulysse Bieri décapsule sa Treflée, une brune corsée à haute fermentation, accoudé au comptoir de La Brasse-Mortier, l'ancien caveau à vin situé sous la maison communale du bourg de Romainmôtier. Il a l'air heureux. «La Suisse a la chance d'avoir le plus grand nombre de brasseries par habitant, on en a une centaine qui ouvrent chaque année, assure-t-il. Mais il y en a aussi une centaine qui ferment. Une brasserie avec deux meilleurs copains, ça s'essouffle pendant les

cinq premières années. On ne se rend pas compte, mais accumuler les dizaines d'heure penché sur un bassin en ébullition, ça finit par user.» Si l'amateur de bière est tout de même heureux, c'est parce que sa brasserie, à lui et à son acolyte Fabrice Tournelle, a sans doute trouvé une façon de survivre. C'est devenu une coopérative.

Une grosse dizaine d'habitants du Nozon - dont pour l'instant un informaticien, un géologue, deux journalistes et le syndic - se sont déjà laissé séduire par la combine: une part sociale à 200 francs et quelques heures de travail par-ci par-là à fournir, payées en mottes évidemment.

«La coopérative est une structure peu connue en dehors du vin et du milieu agricole où on se rassemble pour les machines, reprend Ulysse Bieri. On doit être parmi les premiers.» Le président de la coopérative a raison. Selon le Registre fédéral des brasseries, seul une poignée de mordus ont

franchi le pas, sur les 1236 brasseries connues cette année de l'autorité.

Garder l'arôme initial

Pour les brasseurs, c'est tout simplement une culture encore à développer. «Il nous a fallu plus d'un an pour convaincre le Registre du commerce, ils nous poussaient sans cesse vers la Sàrl», témoigne Michel Dupertuis, qui a ouvert sa Coopérative brassicole La Mine, à Bex, en 2016. «On était une quinzaine à vouloir se lancer, pour nous d'abord, aujourd'hui on est une trentaine et on peut s'appuyer sur nos propres ressources pour des événements ou faire des travaux. Ça permet de faire des bières de qualité, de dégager du temps, mais surtout de grandir tout en gardant l'esprit amical du début.»

À Romainmôtier, les passionnés de houblon ont toutefois choisi la coopérative justement pour ne pas grandir. «En soi on serait mieux dans du neuf à l'exté-

rieur», relève Fabrice Tournelle, désignant de la tête la petite cave où s'encastrent avec soin les réserves, les cuves et tout le matériel qui sent bon le parfait petit brasseur. «Mais notre but est de rester au centre. On fait que 12 000 litres par année. Ici et avec la coopérative, on met en avant l'aspect social. Quelqu'un qui vient boire un verre ici connaît tout le village en cinq minutes.»

Vidant sa Treflée et lorgnant déjà une Blantz, une blanche citronnée toute ronde, Ulysse Bieri poursuit. «La coopérative permet de répartir le travail, ça a un côté ludique. Ça aide aussi à mieux faire percevoir le prix d'une bière: chaque coopérateur a droit à deux bières par heure de travail, notées sur une ardoise. On brasse à l'ancienne, on fait le stock avant ou après l'été à cause des températures, on fait la mise en bouteille, etc. Mettre la main à la pâte, ça donne aussi une vraie plus-value à une bière.»