

Bonnes adresses: les brasseries artisanales préférées de la rédac'



Getty Images

La bière de Zinal

Le concept: Difficile de faire plus microlocal que la bière de [Zinal](#), petit village au fond du val d'Anniviers qui compte 380 habitants à l'année et une poignée de bistros. Brassée par le restaurant Le Besso, elle se décline en 5 sortes régulières dont une pression et des one shots au gré des saisons, à raison de 200 à 400 litres et basta. Cet été, on pouvait déguster une délicieuse blanche à la fraise et au yuzu.

Le truc en plus: Probablement l'une des productions les plus confidentielles, «pour le fun», dit le site. L'affaire se développe néanmoins sous le nom de Brasserie Cinq 4000, en référence aux montagnes environnantes.

La bière qu'on aime: T'as où la blonde (seuls les Valaisans peuvent comprendre cette blague), une blonde légère type Kölsch.

Adresse: [La bière de Zinal](#). [Facebook](#).

Capt'aine Mousse à Nyon

Le concept: Manu et Jérôme Bachelard, deux frères de Nyon qui brassent une Lager artisanale populaire ancrée sur l'arc lémanique, une entreprise à but solidaire faisant appel au [crowdfunding](#).

Le truc en plus: Une part des bénéfices est reversée à des œuvres caritatives.

La bière qu'on aime: Pour l'instant il n'y en a qu'une, une blonde trouble rafraîchissante au parfum floral et citronné.

Adresse: [Capt'aine Mousse](#), rue de Champ-Colin 2C, 1260 Nyon. [Facebook](#).

Hoppy People de Sierre

Le concept: David et Olivier, deux amis d'adolescence passionnés de houblon ont lancé leur microbrasserie à [Sierre](#) avec une esthétique qui change des codes du genre. Couleurs fluo, noms décalés (White Psychobilly, Intrepid, Twisted Mind, The Boss...). Chaque bouteille est sérigraphiée (pas d'étiquette papier) et porte une citation culturelle décalée, Chuck Norris pour la White Psychobilly ou Linda Lovelace pour la Porn Star.

Le truc en plus: La brasserie fonctionne entièrement à l'énergie solaire.

La bière qu'on aime: La Porn Star, une IPA à l'amertume parfaite et aux arômes fruités.

Adresse: [Hoppy People](#), disponibles dans les meilleurs troquets de la région! [Facebook](#).

La Brasse Mortier à Romainmôtier

Le concept: Cinq bières brassées dans le respect de la tradition à Romainmôtier, la Bohemian Pilsner, la Weizen, l'Imperial Stout, l'India Pale Ale et l'Old Ale au miel de trèfle. La brasserie se trouve dans le caveau de la Maison de Commune et a un fort ancrage local.

Le truc en plus: La passion que met Fabrice Tournelle, ancien archéologue reconverti en brasseur, à affiner ses recettes jusqu'au goût désiré.

Adresse: [La Brasse Mortier](#), pl. du bourg 9, Romainmôtier. [Facebook](#).

A lire aussi:

[La chasse: nos meilleures adresses en Suisse](#)

[Bonnes adresses: les épicerie de quartier préférés de la rédaction](#)

[Sion: nos 10 adresses pour boire un verre](#)

Whitefrontier de Martigny

Le concept: Prenez deux copains fans de sports extrêmes et de... houblon réunis pour retranscrire sur le palais les sensations ressenties lors de l'exploration. La première gorgée de bière vous emporte alors illico presto vers l'audace, le rêve, la découverte de soi et l'anticonformisme. Le sextuple champion du monde de snowboard Xavier de Le Rue et Nicolas Roberti, pro du marketing ont transformé les anciennes caves Orsat en brasserie artisanale. Au programme, quatre flacons aux illustrations rigolotes et aux noms évocateurs comme Col des Planches, Backy ou Amor Fati.

Le truc en plus: Une brasserie totalement alimentée par énergie solaire et Expérience 401, un lieu multisensoriel qui propose notamment «une beerbliothèque».

La bière qu'on aime: Pillows, une session wheat douce, douce, douce...

Adresse: [White Frontier](#), rue du Levant, 99 à Martigny. [Facebook](#).

BFM à Saignelégier

Le concept: La Brasserie des Franches Montagnes (BFM pour les intimes) se situe à Saignelégier. Créée en 1997 par Jérôme Rebetez, elle se démarque de par ses créations osant des accords inédits et son choix d'ingrédients originaux: [thé matcha](#), poivre de Sarawak, gingembre, etc. En 2009, L'Abbaye de Saint Bon-Chien a été nommée meilleure bière élevée en fûts de chêne au monde par le «New York Times». Rien que ça!

Le truc en plus: Chaque premier vendredi et samedi de novembre, la BFM organise un brassin public. Des cuvées anniversaires se dégustent alors. Cette année, le brassin aura lieu les 4 et 5 novembre 2016. Vous ne pouvez pas vous y rendre? Des visites guidées sont également

proposées tout au long de l'année.

La bière qu'on aime: La Salamandre, une délicieuse bière blanche crémeuse et acide à la fois.

Adresse: [Brasserie des Franches-Montagnes](#), ch. des Buissons 8, Saignelégier. Tél. 032 951 26 26.

La Vouivre à Cortaillod

Le concept: La petite brasserie neuchâteloise a vu le jour grâce à trois amis en 2008. La particularité de leurs bières? Toutes sont brassées avec de l'eau de source du village de Cortaillod. Plus local que cela, on n'a pas trouvé!

Le truc en plus: La Vouivre organise des cours de brassage pour celles et ceux qui rêvent de réaliser leur propre breuvage. Après 6h de travail, on repart avec son fût de 20 litres sous le bras.

La bière qu'on aime: La Vouivre ambrée, une pale ale à déguster avec une planchette de viande séchée.

Adresse: [Brasserie La Vouivre](#), la Tertillière 5, 2016 Cortaillod. [Facebook](#).

Brasserie Trois Dames à Sainte-Croix

Le concept: Si la brasserie vaudoise porte ce nom, c'est parce que son fondateur, Raphaël Mettler, a trois dames à la maison: son épouse Sylvie et ses deux filles, Julie et Elise. Depuis 2003, il s'attache à créer des bières originales et audacieuses composées d'ingrédients sélectionnés avec le plus grand soin. Lors d'un séjour d'un an au [Canada](#), il peaufine ses connaissances sur le sujet et décide de diversifier sa production en créant notamment des bières de saison.

Le truc en plus: Le packaging vintage des bouteilles qui en font de véritables œuvres d'art et objets de décoration.

La bière qu'on aime: La Pacifique, une pale ale composée de houblon importé d'Amérique. On fond devant son amertume et ses notes de litchis et de pamplemousse.

Adresse: [Brasserie Trois Dames](#), rue de France 1, 1450 Ste-Croix. Tél. 021 454 43 75. [Facebook](#).