

La paroisse de Gimel-Longirod lance sa bière artisanale

TERROIR A l'initiative du pasteur Emmanuel Maillard, la paroisse se lance dans un projet de brasserie artisanale. L'objectif de cette action originale est de susciter la rencontre.

PAR JOCELYNE.LAURENT@LACOTE.CH

Austère, l'Eglise évangélique réformée du canton de Vaud? Que nenni. Il va falloir réviser nos préjugés en la matière. Les protestants ne boudent pas leur plaisir d'être ensemble et de partager un bon verre de vin ou – en l'occurrence – une bonne chope de bière.

C'est bien là un des objectifs du projet de «bière de paroisse» porté par Emmanuel Maillard, pasteur de la paroisse de Gimel-Longirod.



Nous brassons de la bière, mais ce que nous souhaitons avant tout, c'est de brasser des gens.»

EMMANUEL MAILLARD
PASTEUR DE GIMEL-LONGIROD

«Nous cherchons à dépoussiérer l'image de l'église, à la faire rayonner au-delà de son cadre strict, à créer des occasions de rencontres et à montrer qu'il y a de la vie au sein de notre communauté. Nous brassons de la bière, mais ce que nous souhaitons avant tout, c'est de brasser des gens, affirme-t-il. Vient qui veut nous rejoindre dans cette aventure. Nous souhaitons dynamiser la vie de nos villages.»

Et cela semble déjà avoir porté ses fruits. Le petit noyau de départ, d'une dizaine de personnes, est constitué de membres de la paroisse et de non-paroissiens.



Dimanche, la paroisse de Gimel-Longirod faisait son premier brassin dans la buanderie de la cure de Gimel. De g. à dr.: Simon Zurcher, Daniel Baltensperger, Bastien Sachet, Emmanuel Maillard et Jonathan Brocard, de la brasserie Les trois mousses, venu transmettre son art. SIGFREDO HARO

Dimanche dernier, la petite équipe a concocté son premier brassin en compagnie du maître-brasseur Jonathan Brocard, de la brasserie Les trois mousses au Mont-sur-Lausanne.

C'est lui qui guidera les premiers pas des brasseurs amateurs jusqu'à ce qu'ils soient satisfaits de leur création. Les premiers brassins seront expérimentaux. «Cela sera aussi audacieux de la goûter que de la

faire», sourit le pasteur. Car on peut brasser jusqu'à 400 litres par année sans avoir besoin de demander une autorisation.

Un breuvage confectionné dans l'ancienne buanderie

Le précieux nectar est élaboré dans l'ancienne buanderie de la cure de Gimel. Il reste encore quelques étapes à franchir avant que la bière ne soit vendue: changer l'affectation

du sol pour que le local soit en zone artisanale et obtenir les diverses autorisations du canton pour sa commercialisation.

La bière de paroisse – qui n'a pas encore de nom, pas plus que la brasserie artisanale – pourrait être commercialisée dans moins d'un an. Les brasseurs du pied du Jura comptent sur une production de 1000 litres par année. Elle sera

revendue au profit de la paroisse.

Afin de ne pas peser sur son budget, les brasseurs amateurs ont mis la main au porte-monnaie, bien avant de touiller le brassin. Entre les travaux de transformation du local, l'acquisition du matériel et la marchandise, ils auront investi entre 12 000 et 15 000 francs.

Bière locale, les ingrédients proviennent uniquement de

Suisse: le malt bio vient de Genève, le houblon de Suisse allemande. «Et l'eau de Gimel-les-Bains», sourit Emmanuel Maillard, faisant référence aux eaux minérales réputées de Gimel qui, au XIXe siècle, était une station balnéaire de renom en raison de la qualité de son or bleu.

Les bouteilles, acquises à la verrerie de Saint-Prex, seront ensuite traitées par Réseau consignés, basé à Gimel, afin de leur donner plusieurs vies.

Première bière de paroisse protestante vaudoise

Pour mener à bien ce projet, ses initiateurs l'ont soumis au Conseil et à l'assemblée de paroisse, ainsi qu'au Conseil synodal à Lausanne qui, tous, l'ont très bien accueilli. «Nous sommes a priori les premiers dans le canton à faire une bière de paroisse», relève Emmanuel Maillard.

Les catholiques, eux, à l'instar des moines trappistes, concoctent une bière depuis le Moyen Age au moins. Plus récemment, en 2015, Monseigneur Charles Morerod lançait la «bière de l'évêque», vendue au profit d'œuvres caritatives.

«Il s'agit de boire de façon raisonnable», conclut Emmanuel Maillard, rappelant au passage que Jésus lui-même avait transformé l'eau en vin lors des noces de Cana et que l'apôtre Paul conseilla à Timothée de boire du vin à titre de remède: «Ne continue pas à ne boire que de l'eau; mais fais usage d'un peu de vin, à cause de ton estomac et de tes fréquentes indispositions.»

A Luins, le malbec se bonifie avec de la rondeur

VIN Le viticulteur Jean-Michel Walther a fait l'acquisition d'une cuve en chêne sphérique d'une tonne. Il n'y en a que cinq au monde.

Les cheveux noués en catogan, Jean-Michel Walther cultive son originalité tant par son look que par son approche du monde du vin. Le propriétaire de la Cave de la Rose d'Or, qui bichonne ses quatre hectares de vigne en bio, n'utilise ni plastique ni inox lors de la vinification.

«Le vin n'y respire pas», estime-t-il en affirmant être une des seules caves suisses à vinifier 100% en fûts de chêne, du début à la fin.

Dans l'ancre de l'œnologie et maître de chai, on ne trouve que des barriques en bois de

chêne ou alors des amphores en terre cuite, comme en Egypte ancienne, qu'il utilise depuis dix ans déjà pour élever certains de ses vins.

Après avoir fait faire, il y a une dizaine d'années, des cuves semi-rotatives en bois pour vinifier ses vins rouges, ce passionné de moto et d'aviation vient de gravir un échelon supplémentaire dans son panel de méthodes de vinification. Il a acquis la Rolls-Royce du tonnelier Seguin Moreau: GalileOak, première cuve sphérique en chêne, rotative, d'une tonne et d'une

contenance de 1500 litres. Après les Etats-Unis, l'Espagne, le Portugal et la France, Jean-Michel Walther assure être en Suisse le seul à posséder une telle barrique. Il la réserve à la vinification de son précieux malbec.

«Le GalileOak permet un brassage plus doux de la matière pendant la phase de la fermentation. On fait un tour de manivelle, matin et soir, à 180 degrés et, en plus, on peut voir le processus à travers le hublot de la cuve. Cette méthode fait s'exprimer davantage le fruit, son



Jean-Michel Walther va utiliser l'immense cuve en chêne lors de la vendange de cet automne pour y vinifier son malbec. SIGFREDO HARO

parfum, sa saveur et, au final, la finesse du vin», explique-t-il. Toutes les grappes de raisin du domaine sont par ailleurs cueillies à la main, en cassettes de 10 kg. Le vigneron n'en pré-

lève que 300 gr au m², puis elles sont réfrigérées avant d'être travaillées à la cave, ce qui permet d'utiliser très peu de sulfites. «Je suis un alchimiste du vin, je cherche la perfection et

la quintessence aromatique, et j'aime innover», affirme-t-il. L'an dernier, «Ma mère m'a dit» a été nommé parmi les cinq meilleurs merlots suisses au Grand Prix des vins suisses. JOL