



«Nos trois bières racontent toutes un moment fort de l'histoire de l'abbaye», explique Céline Darbellay, directrice de la brasserie de Saint-Maurice.

Une levure de 700 ans

A lieu d'exception, bières d'exception.
L'abbaye de Saint-Maurice se lance dans une activité
brassicole pleine de singularité. Explications.

TEXTE SOPHIE DÜRRENMATT PHOTOS NICOLAS DE NEVE

Impressum: Coop, région Suisse romande, CP 518, ch. du Chêne 5, 1020 Renens 1; 021 633 41 11; info-sr@coop.ch; Rédaction: Cécile Cauderay (resp.)



Mettre en place une activité brassicole dans une abbaye, une idée qui vous semble évidente? Eh bien loin de là! Preuve en est: Saint-Maurice est la seule abbaye de Suisse à s'être lancée dans l'aventure. C'était fin 2019. «Avec l'arrivée du Covid au printemps 2020, nous pouvons dire que nous sommes encore dans une phase de lancement, sourit Céline Darbellay (30 ans), directrice de la brasserie. C'est une idée qui germe depuis plusieurs années. Le procureur de l'abbaye, Olivier Roduit, s'est fortement impliqué dans ce projet.» La brasserie, outre sa vocation culturelle de faire rayonner le plus ancien monastère chrétien encore en activité en Europe, fait aussi office de projet économique. «C'est une source de revenus à moyen

et long terme pour l'entretien quotidien du site patrimonial de l'abbaye qui a maintenant 1500 ans.»

Des levures surprenantes

Avec une capacité de production de 700 000 bouteilles par an, la brasserie s'est dotée d'un outil de travail professionnel de qualité. Mais ce qui fait son originalité, ce sont ses levures. Car l'idée est simple, mais talentueuse: récolter des levures, tant dans l'environnement que sur les objets de l'abbaye, pour ensuite les cultiver. «Une entreprise spécialisée a fait les prélèvements. Plusieurs nous ont vraiment surpris en bien, sourit notre interlocutrice. C'est le cas de la levure d'un parchemin datant de 1319 qui nous permet de produire la Candide. Nous en avons quelques autres en réserve pour de futures recettes.»

Comme en Belgique

Bières de dégustation, les trois best-sellers de la brasserie de Saint-Maurice se positionnent sur un marché concurrentiel, avec une particularité pour la bière d'abbaye triple, la DXV: le brassage en abbaye. «Chacune de nos trois recettes possède sa singularité, et toutes ont en commun de proposer une expérience de dégustation en lien avec l'histoire de ce haut lieu valaisan», conclut Céline Darbellay. ●

TROIS BIÈRES

En vente chez Coop

Candide: la pureté de Candide, fidèle ami de Maurice, inspire une bière à la robe blanche, dont le léger arôme de céréales est sublimé par les fins houblons sélectionnés. Une rafraîchissante acidité est compensée par la douceur en bouche de cette blanche à l'amertume subtile et aux notes florales. Les levures sont tirées d'un parchemin de 1319.

DXV: 515 en chiffres romains. La DXV, seule authentique bière d'abbaye de Suisse, donne naissance à une bière d'abbaye triple qui fait référence à la fondation de l'abbaye en 515 et aux 1500 ans écoulés jusqu'à nos jours. Multiples arômes de haute fermentation, combinés aux senteurs dégagées par les huiles essentielles des houblons utilisés. Saveurs fruitées, amertume délicate et soutenue.

Febris: avec ses saveurs de malt grillé et de noisettes, elle relate un événement tragique: l'incendie qui ravagea l'abbaye en 1693. Les parfums de malts sont combinés au bouquet apporté par une sélection de houblons aromatiques. Arômes typiques d'une bière ambrée, avec des notes de malts caramélisés et une amertume captivante qui se prolonge en bouche.

