

LOUP Le prédateur de la vallée de Conches a été tiré par les gardes-faunes **P.6**

COVID-19 L'OFSP ne préconise pas encore l'injection d'une troisième dose de vaccin **P.19**

JACQUES DUBOCHET Le prix Nobel rêve de se balader avec Greta Thunberg **P.9**

Le Nouvelliste



HÉLOÏSE MARETTA

MERCREDI 4 AOÛT 2021
WWW.LENOUVELLISTE.CH
NO 178/CHF 3.20/€ 3.20
J.A. - 1950 SION 1

LA MÉTÉO DU JOUR EN PLAINES $\sim 19^\circ \sim 14^\circ$ À 1500 M $\sim 13^\circ \sim 9^\circ$



PRISON DE SION

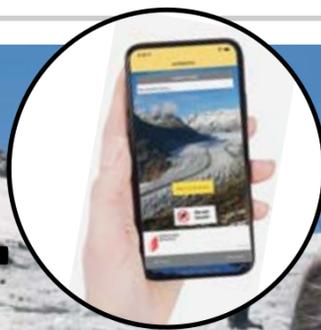
DEUX SUICIDES QUI INTERPELLENT

Les deux décès survenus en moins d'un mois en détention préventive à la prison de Sion posent des questions. D'autant plus que seuls cinq décès avaient été enregistrés dans les prisons valaisannes ces quinze dernières années. **P.2**

VESTIGES GLACIAIRES

L'ARCHÉOLOGIE MISE SUR LA TECHNOLOGIE

APPS MOBILE Les vestiges retenus dans les glaciers valaisans et libérés par leur fonte sont un trésor pour les archéologues. Mais, très fragiles, ils sont en péril. Une application mobile a été lancée pour faciliter leur localisation. Tous les montagnards sont invités à l'utiliser. **P.3**



SOPHIE PROVIDOLI

SAINT-MAURICE LA LEVURE MIRACLE DES BIÈRES DE L'ABBAYE

La jeune brasserie dirigée par Céline Darbellay produit la seule bière d'abbaye de Suisse. En s'appuyant sur un ingrédient star: une levure vieille de 700 ans. **P.5**



HÉLOÏSE MARETTA

JO 2021 POURQUOI UNE TELLE MOISSON DE MÉDAILLES SUISSES?

A Tokyo, la délégation helvétique affiche déjà un joli palmarès de douze médailles. Analyse de ce succès, dans lequel l'armée joue notamment un rôle important. **P.13**



KEYSTONE

TELLEMENT BON QU'ON INVENTE DES FÊTES.



Filet de porc frais de Suisse, env. 1.3 kg

11.20
kg 14.40



ALIGRO

Offre valable jusqu'au samedi 7 août 2021
Sion, Chavannes-Renens, Genève, Matran

PUBLICITÉ

Le secret des bières de l'Abbaye

SAINT-MAURICE Les instants clés d'un patrimoine historique vieux de plusieurs siècles, enfermé dans trois mousses locales. C'est le pari de la Brasserie de l'Abbaye. Une petite entreprise qui ne cesse de grandir et d'innover. Ingrédient star? Une levure extraite d'un parchemin de 1319.

PAR LAURENE.ISCHI@LENOUVELLISTE.CH / PHOTOS HELOISE.MARET@LENOUVELLISTE.CH

→ Elle se dresse au milieu des vignobles, tout juste en terres vaudoises. La jeune brasserie a posé ses cuves dans l'ancienne cave à vin de l'abbaye de Saint-Maurice, construite avant 1244. Derrière les lourdes portes de bois, une dizaine de cuves de fermentation s'alignent contre les murs. D'imposantes

cuves de brassage les surplombent. L'inox scintille, c'est du neuf. On s' imagine la chaleur moite et les puissants effluves de céréales envahir la pièce les jours de brassage. La brasserie de l'abbaye de Saint-Maurice est née en 2019. Un projet mené par sa directrice Céline Darbellay et le

chanoine Olivier Roduit, archiviste et procureur des affaires économiques. Forte d'une tradition vinicole, l'abbaye n'avait jamais brassé auparavant. Elle tente aujourd'hui de se démarquer sur le marché concurrentiel des bières artisanales. Son point fort? Produire la seule véritable bière d'abbaye de Suisse.



1. LE GOÛT DU PARCHEMIN

Direction la salle des archives de l'abbaye. Ce qui nous intéresse se cache dans ces tiroirs numérotés: des centaines de manuscrits qui remontent au Moyen Âge. Parmi ces textes, un papier concernant la vente de vignes à un sacristain. Ce parchemin de 1319 a malgré lui participé à la création de la bière blanche Candide.

«La start-up lausannoise Levatura nous a approchés pour nous proposer des levures personnalisées», se souvient Olivier Roduit. «Je n'y croyais pas vraiment au début.» Après des prélèvements dans les jardins ou encore sur les poutres des combles, Levatura récolte des levures sur ce parchemin, choisi au hasard par le chanoine.

Cultivées en laboratoire, les différentes levures sont tour à tour ajoutées à une recette de bière. En résultent des échecs... et des réussites. «La levure de parchemin a été choisie pour la blanche, Candide. Un processus inédit en Suisse», raconte fièrement Céline Darbellay.



2. UN PROJET BOUSCULÉ PAR LE COVID

En quête d'une nouvelle source de revenus pour investir dans le patrimoine de l'abbaye, le chanoine Olivier Roduit engage Céline Darbellay, jeune diplômée de la HEC de Lausanne, pour lancer une brasserie artisanale. «L'entreprise a bien démarré en 2020», commence Olivier Roduit, «mais le Covid nous a fait perdre une année.» En pleine phase de lancement. Mais pas de quoi décourager les chanoines entrepreneurs, qui prévoient déjà d'augmenter la capacité de production. D'ailleurs, une nouvelle mousse en édition limitée verra le jour en septembre 2021, à l'occasion de la Saint-Maurice et du marché monastique.



3. DES CÉRÉALES À LA BOUTEILLE

De la cuve d'empâtage à celle de fermentation, la production d'une bière compte plusieurs étapes. Le malt est tout d'abord mélangé à de l'eau, le liquide est ensuite filtré, puis porté à ébullition. Le houblon et la levure sont ajoutés au breuvage, et enfin, la bière fermente entre quatre et six semaines avant de rejoindre les bouteilles. La machine de mise en bouteille et d'étiquetage de la brasserie trône au sous-sol de la vieille bâtisse. Six mille unités peuvent être embouteillées chaque jour, soit une capacité de production de 700 000 bières par an.



4. TROIS HISTOIRES EMBLÉMATIQUES

«Notre volonté est de mettre en avant l'abbaye et son histoire», explique Céline Darbellay. La gamme compte trois mousses, destinées à plaire au plus grand nombre: Candide, Febris et DXV. Candide, l'ami de saint Maurice, donne son nom à la blanche légère. Cette bière célèbre l'amitié de ces compagnons, morts en martyrs autour de l'an 300. Une levure originale lui confère un parfum particulier. Febris, la fièvre, relate le dramatique incendie qui a ravagé l'abbaye en 1693. Cette ambrée renferme une saveur de malt grillé, en référence aux flammes desquelles s'est relevé le lieu saint. DXV, soit 515 en chiffres romains, est l'année de fondation de l'abbaye. Derrière la date, la vie des chanoines. «L'histoire de cette bière, c'est prendre son temps», raconte la directrice. «C'est la seule authentique bière d'abbaye triple de Suisse.»