

De saintes gorgées

Les bières de l'abbaye de St-Maurice illustrent, à leur manière, le passé du lieu et le patrimoine de la région. Ou quand boire une mousse devient un cours d'histoire.

TEXTE THIERRY DÉLÈZE PHOTOS VALENTIN FLAURAUD



Le brassage ne connaît pas de saison et peut s'effectuer toute l'année.

Boire ou plutôt déguster une bière de l'abbaye de St-Maurice, c'est plonger dans l'histoire du monastère aigaunois. Les trois bières produites ici font toutes référence, à leur façon, au passé du lieu et à celui de ses martyres. La Candide, une bière blanche du nom du fidèle compagnon de Maurice, mort en martyr comme lui, célèbre l'amitié sur des notes florales. Les levures utilisées pour sa fabrication ont été prélevées sur un parchemin de l'abbaye, datant de 1319! La Febris (fièvre en latin) est une ambrée expressive qui rappelle l'incendie de l'abbaye en 1693, pendant que sa teneur en alcool de 5,15% correspond à son année de fondation. Enfin, la DXV (515 en chiffres romains), meilleure vente de l'abbaye, n'échappe pas à la règle (*lire l'encadré ci-contre*).

Edition spéciale chaque septembre

Chaque année, en septembre, à l'occasion de la St-Maurice, la brasserie envisage de sortir une édition spéciale, actuellement la Vox, une *american pale ale* produite à 20 000 exemplaires, soit le nombre de pèlerins rassemblés sur le tombeau de Maurice en 1873. C'est d'ailleurs lors de la St-Maurice, en septembre 2019, que l'aventure de la brasserie a commencé, avec le lancement de la pro-



Céline Darbellay (31 ans), directrice et le chanoine Olivier Roudit, instigateur du projet, un duo pour des bières chargées d'histoire.



DXV

Abbaye de St-Maurice

La seule authentique bière d'abbaye de Suisse. Son nom signifie 515 en chiffres romains, date de fondation de l'abbaye. Une bière riche et fruitée, non filtrée et non pasteurisée, caractérisée par un bouquet d'arômes maltés et épicés.

4 fr. 50/33 cl (8,5% d'alcool)

Disponible dans certains supermarchés Coop de la région

duction, quelques mois avant l'arrivée de la pandémie. Autant dire que les débuts furent sportifs!

Pour atteindre le cœur de la brasserie, il faut aller sur les hauteurs de St-Maurice dans une ancienne... cave viticole, propriété de l'abbaye, dont l'existence est mentionnée depuis 1244. Jusqu'à 700 000 bières par an peuvent y être produites. «L'abbaye détient toujours des vignes mais ne vinifie plus directement. La place était donc libre pour des cuves à bières», explique Céline Darbellay, directrice de la brasserie. Le projet de se lancer dans des activités brassicoles, les chanoines y pensaient depuis quelque temps déjà. L'un deux, d'origine bavaroise, a été l'élément déclencheur, soutenu par le chanoine Olivier Roudit, procureur de l'abbaye.

Quant à la jeune directrice, diplômée de HEC Lausanne et de l'Université de St-Gall, elle amène ses connaissances de marketing et d'économie d'entreprise. «Je travaille à 50%, ce qui me laisse du temps pour mes enfants. C'est un super

job où l'on touche à tout et qui permet de développer un projet depuis le début.»

Un créneau peu exploité

La Suisse n'a pas de véritable tradition de bières d'abbaye. La concurrence vient donc de l'étranger, de Belgique essentiellement, mais avec des bières différentes et très typées. Si la bière d'abbaye y apparaît comme un créneau, le marché helvétique est cependant très concurrentiel, avec la plus forte densité de brasseries artisanales au monde. Pour s'y faire une place, outre ses particularités historiques, la brasserie de St-Maurice mise sur ses levures, prélevées en différents lieux de l'abbaye, notamment sur le fameux parchemin de 1319.

L'activité brassicole se veut, à moyen terme, une source de revenus pour l'abbaye, notamment pour l'entretien du site vieux de 1500 ans. Après les deux dernières années marquées par la pandémie, l'objectif est maintenant de consolider et développer la marque en Suisse romande et alémanique. ●