

Formation

Avec **ALIGRO**
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

Gotthard a lancé une bière en collaboration avec la brasserie valaisanne Hoppy People. DR - MAGNIFICENTS

Bières, gros sous et rock'n'roll

Les mousses aux couleurs de groupes de rock ont la cote. Dégustation, entre produits mercantiles et vraie démarche de passionnés

David Genillard

Plus de 20 millions. Même pour Iron Maiden, qui a écoulé depuis 1976 plus de 100 millions de disques, ce chiffre a de quoi faire rêver. C'est le nombre de pintes de Trooper écoulées depuis le lancement en 2013 de cette bière à l'effigie du groupe anglais. Si d'autres artistes avaient jusque-là sorti leur mousse ou leur pinard, peu ont cartonné à ce point. D'autres se sont engouffrés sur ce juteux marché, d'AC/DC à Motörhead, en passant par Kiss, Queen, Pearl Jam ou Megadeth, avec des buts plus ou moins clairement mercantiles.

La Suisse n'est pas épargnée par le phénomène: en décembre, Gotthard lançait sa Defrosted Ale, en collaboration avec la brasserie valaisanne Hoppy People et l'agence Magnificents, qui met chaque année en relation un viticulteur et un artiste. «Nous nous sommes rencontrés avec Leo Leoni, guitariste de Gotthard, autour d'un verre de vin, raconte Nicolas Wüst, fondateur de l'agence. Nous avons commencé à discuter d'une collaboration et l'idée d'une bière est apparue, car ce produit correspond à l'ambiance des concerts rock.»

À défaut d'être originale, la démarche du groupe valdo-tessinois, menée avec la brasserie sieroise Hoppy People et l'importateur de bières de Saint-Légier, Amstein S.A., a le mérite d'être le fruit d'une vraie collaboration. «Le groupe est venu à plusieurs reprises à la brasserie pour trouver le bon produit», poursuit Nicolas Wüst. Une première série de 10 000 bouteilles a été fabriquée, sans véritable objectif financier: «Pour l'heure, le groupe

est rémunéré en bouteilles. Selon le succès rencontré, nous refoirons le point le moment venu.»

L'approche n'est pas sans rappeler celle d'Iron Maiden justement, qui a approché une brasserie à l'esprit artisanal. Là où d'autres semblent avoir simplement reniflé le bon filon. Dans le

genre, les canettes frappées du logo d'AC/DC se passent de commentaires: le géant allemand Karlsbräu (350 millions de litres brassés chaque année) écoule cette lager insipide sous le slogan «Une bière allemande pour du hard rock australien». Motörhead et sa Road Crew n'ont guère fait mieux:

constatant le succès de leurs compatriotes, les rockers ont approché la brasserie Robinsons, qui a poliment décliné la proposition. On trouve désormais sur le marché différentes bières estampillées Motörhead, une syrah australienne ou encore un whisky suédois.

Bu pour vous



Trooper (Iron Maiden)

Brassée par: Robinsons (UK)
Style: pale ale
Couleur: ambrée

Passionné d'ales anglaises, le chanteur de la Vierge de fer, Bruce Dickinson, a travaillé en étroite collaboration avec Robinsons pour élaborer cette Trooper (du nom de l'un des plus grands hits du groupe). Le résultat est superbe: une pale ale que l'on s'imagine tout à fait savourer au fond d'un vieux pub britannique, légère (4,7% d'alcool), à la fois amère et maltée. D'autres bières sont venues s'ajouter à l'arsenal: la Red'n'Black (une brune plutôt corsée), la Trooper 666, plus alcoolisée que sa sœur ou la Light Brigade, plus légère, comme son nom l'indique.
Disponible chez: Manor, Coop, etc.



À Tout le Monde, (Megadeth)

Brassée par: Unibroue (CA)
Style: saison belge
Couleur: blonde

Comme son collègue de Maiden, Dave Mustaine s'est investi pour lancer avec Unibroue la bière du groupe, après une rencontre sur un festival à Montréal. Connue surtout pour sa Maudite et sa Fin du Monde, la brasserie québécoise propose avec la À Tout le Monde (une «power ballad» au refrain très apprécié des Français) une mousse inhabituelle dans son assortiment: une «saison» de style belge, plus houblonnée et fruitée que ses autres créations. Et accessoirement bien moins alcoolisée (4,5%).
Disponible chez: Cave à Malt, à Monthey, Amstein S.A., à Saint-Légier.



Defrosted Ale (Gotthard)

Brassée par: Hoppy People (VS)
Style: American pale ale
Couleur: blond pâle

Un groupe tessinois mené par un Vaudois qui cartonne à Zurich et s'associe à une brasserie valaisanne pour sortir sa propre mousse. L'aguillage est hétéroclite, mais le résultat plutôt convaincant. Hoppy People livre ici une ale de «session» très légère, pâlotte à l'œil, mais savoureuse. L'accent est mis sur les houblons aromatiques, à l'américaine, qui confèrent à cette Defrosted Ale un goût de grapefruit et de citron prononcé mais n'oculte pas son côté malté. Une bière de soif, mais qui n'a rien de passe-partout.
Disponible chez: Manor, Amstein S.A., à Saint-Légier.

Le coup de fourchette

Au Di. Vins, la brasserie prend l'air de la montagne

On la connaissait dans les gares, ou ailleurs en milieu citadin. Voilà que la brasserie se découvre une affinité avec la montagne. À Morgins, dans le Chablais valaisan, le Di. Vins vient ainsi de changer de registre. Déjà à la tête du Point Gourmand, une table à conseiller de la station, Viktoria Weber-Avitabile et Damien Fischli se sont associés à Alessandro Spalla, un collaborateur de longue date, pour reprendre cet établissement réputé pour ses fondues et y servir des mets de brasserie. De son propre aveu, le cuisiner Damien Fischli affirme «avoir toujours voulu faire ça». Cet hiver, l'occasion s'est présentée. Et c'est tant mieux.

Tant mieux: après une belle journée sur les lattes - ou une rando estivale - une jolie pièce de viande comble volontiers papilles et estomacs creusés par l'effort. À ce titre, les tenanciers ont eu le bon goût de conserver les tartares de leurs prédecesseurs. Ils ont aussi agrémenté leur carte d'un coin rôtisserie. On y trouve le filet de bœuf simmental (52 fr.) ou la côte de cochon (29 fr.) qui sont grillés devant vous.

Il serait faux de croire que l'établissement fait dans le tout à la viande. Sans verser dans l'extrême

inverse - Tibits qui s'est installé au Buffet de la Gare de Lausanne -, la carte offre l'une ou l'autre alternative végétarienne. Comme ce croquant crumble de légume d'hiver proposé en entrée (15 fr.). Le contrepoint parfait à cet os à moelle au four, coupé dans la longueur, à savourer avec une pincée de gros sel et un bout de pain rustique (12 fr.).

Pour rester dans des mets classiques de brasserie, on ne saurait que trop recommander les rognons de veau (28 fr.). Taillés en tranches moyennes, ils sont servis rosés, nappés dans une sauce à la moutarde à l'ancienne. Et accompagné par exemple de gratin de pommes de terre, tout comme le mijoté de bœuf d'Hérens au vin rouge et lardons (32 fr.). Clin d'œil aux origines de la patronne, la carte se vante aussi de proposer la «véritable escalope viennoise de veau» (36 fr.).

L'adjectif qualitatif, elle le répète pour son exquise omelette norvégienne flambée (16 fr.). Les appétits solides pourraient la préférer au Café gourmand (14 fr.) ou à la Di. Vine tatin (12 fr.). En cave, du bon, surtout valaisan. Et, histoire de jouer la carte locale jusqu'au bout, le Di. Vins propose aussi les 7Peaks brassées en bas du village.





Le Di. Vins a changé de propriétaires juste avant les fêtes de Noël. CHANTAL DERVEY

L'adresse

Restaurant Le Di.vins
17, route de la Patinoire
1875 Morgins
Tél. 024 477 33 03

Ouvert tous les jours dès 16h, sauf le lundi (fermeture hebdomadaire)

 Des très bons plats de brasserie

 De 80 à 90 francs par personne, apéritif et café compris

 Jolie carte de crus valaisans. Bières brassées au village

PUBLICITÉ

Plongez au cœur de l'exotisme

EN JANVIER ET FÉVRIER
les mardis, mercredis et jeudis soirs

50%
SUR NOS BUFFETS ET BAR-B-Q à GOGO!

Plus de 10 sortes de viandes et de poissons. Plus de 20 accompagnements et sauces

Fr. 19.90 au lieu de Fr. 39.80
Gratuit à tous les enfants jusqu'à 6 ans! Puis Fr. 1.-/an

La Lagune
Votre restaurant tropical
www.lagune.ch
Cheyres
026 663 21 36