

Bières

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

Amstein, le défricheur de mousses exotiques

Premier importateur de bières belges en Suisse, la société de Saint-Légier vient de fêter ses 40 ans

Raphaël Delessert

À l'époque, en Suisse, on n'avait que des blondes amères et fadases. Alors quand, en 1973, Jacques Amstein a fait venir ses premières bières de Belgique, les clients du bistrot qu'il tenait à Châtel-Saint-Denis ont été méfiants. «C'était un petit succès, concède le jovial moustachu. Mais j'ai décidé d'insister.» Il retourne en Belgique, fraternise avec des brasseurs et revient au pays avec d'autres bières sous le bras. Quelques curieux se laissent séduire, une poignée de restaurants aussi. Jacques Amstein stocke les caisses dans la grange de son père qui devient rapidement trop petite. Il déniché un local à Vevey et entame un bras de fer avec l'Office fédéral de la santé publique. «La loi stipulait que, pour être consommée en Suisse, une bière devait être «claire et limpide». C'était aussi absurde que d'interdire à un boulanger de vendre du pain complet!» s'offusque le natif des Monts-de-Corsier, qui raconte que Berne a même sorti la loupe pour mesurer la taille des caractères imprimés sur les étiquettes des bières venues du Plat-Pays.

En 1983, il se met à importer une bière blanche totalement inconnue sous nos latitudes, la Wittekop. «Comme elle est très peu amère, je me suis dit que c'était un bon moyen de séduire la gent féminine.» Des bières allemandes, britanniques ou mexicaines suivront au fil des ans.

Toujours indépendant

Aujourd'hui, l'homme aux bachchantes a son effigie sur les étiquettes de Wittekop et une quarantaine de personnes s'activent dans son dépôt de 2500 m² à Saint-Légier, où dorment plusieurs centaines de milliers de bouteilles. Amstein est leader pour l'importation de bières belges et anglo-saxonnes en Suisse et



Jacques Amstein et son fils Yan, dans le dépôt de l'entreprise à Saint-Légier. GÉRALD BOSSHARD

arrose les particuliers comme les supermarchés avec ses 350 mousses différentes.

Plusieurs fois dragué par des poids lourds du monde brassicole, Jacques Amstein a toujours mis son veto et revendiqué son indépendance. «Ça n'a pas toujours été facile. Il y a dix-huit ans, un gros brasseur m'a dit: «Puisque tu ne veux pas discuter, on te mettra à genoux. J'ai gagné.»

Mieux, le sexagénaire a acquis le respect des amoureux du houblon loin à la ronde et bien au-delà

de nos frontières. La semaine dernière, l'ambassadeur de Belgique s'est déplacé à Saint-Légier à l'occasion des 40 ans de l'entreprise. Et il lui a carrément décerné la médaille de commandeur de Belgique, distinction validée par le roi des Belges lui-même.

Chez Amstein SA, on reste discret sur un chiffre d'affaires de «plusieurs millions de francs», et c'est désormais Yan, le fils de Jacques, qui tient les rênes de la société. Et s'il avoue ignorer le nombre de litres écoulés par année, le

solide gaillard insiste sur la liberté qu'offre l'indépendance de l'entreprise. «Aucun fournisseur ou client ne peut nous mettre en danger, car aucun d'eux ne génère 10% de nos achats ou de nos ventes. Nous restons libres de choisir les produits que nous importons, et ce qui compte, c'est la qualité et la diversité de nos bières.» Ces dernières sont régulièrement goûtées et il est d'ailleurs déjà arrivé qu'Amstein ferme le robinet à un fournisseur dont la qualité de la production avait chuté.

«Référence» pour les fans de houblon

● L'année dernière en Suisse, la consommation moyenne de bière s'est élevée à 57 litres par personne. Et, en majorité, les amateurs de houblon ont bu des mousses locales: 76% des bières consommées en Suisse sont également produites dans notre pays, indique GastroSuisse. Dans les brasseries du pays, on

connait bien la famille Amstein, son histoire et son rôle de pionnière dans les années 1970: «Pour tout amateur de bière, c'est une référence», témoigne Guy Jeanmonod, responsable commercial de la Brasserie artisanale du Jorat. Depuis un an, ses bières, brassées à Vulliens, sont

distribuées par l'entreprise de Saint-Légier. «Auparavant, nous nous limitons à la vente directe et aux livraisons en Suisse romande. Ce partenariat nous aide et, en élargissant notre réseau de distribution, nous ouvre les portes du marché alémanique», explique Guy Jeanmonod.

Des passionnés relancent le litron, en haut de gamme

Des passionnés sortent une nouvelle collection dans la bouteille nommée L'Étalon

Cela faisait plusieurs années que Carlo et Christine Crisci, les patrons du Cerf, à Cossonay, tentaient de convaincre des vignerons de ressortir des vins de qualité en bouteille d'un litre. «Servir deux fois quatre personnes avec une bouteille de 75 cl, c'est un peu juste», explique Christine Crisci, qui gère la cave du restaurant deux étoiles. Alors, quand l'amateur Nicolas Wüst leur a proposé de lancer un nouveau vin dans sa gamme Magnificents, ils ont sauté sur l'occasion.

Le plus dur a été de trouver une bouteille qui ne soit pas celle des litrons qu'on voit habituellement. Finalement, elle a été fabriquée en Italie, avec l'aide d'Univerre. Et elle est tellement élégante que Nicolas Wüst a décidé de sortir tous les futurs vins Magnificents dans cette bouteille unique. Ce manager à La Poste avait sorti son premier vin pour soutenir l'équipe de foot du géant jaune, et il a pris goût à ces coups de folie collectifs.

Ce deuxième vin (baptisé Magnificents'12) a été élaboré avec la complicité de Jean-Claude Favre, à Chamoson (VS). Wüst adore l'ar-

vine, Christine Crisci le vignier: c'est donc un assemblage des deux qui est choisi, avec la complicité du sommelier François Gautier. «C'est logique, ce sont deux cépages de la vallée du Rhône», sourit Jean-Claude Favre. À la dégustation, le résultat est plus que réussi, avec un nez de pêche de vigne, d'abricot et de violette, alors que la bouche se termine sur la note saline de l'arvine. Un vin de grande gastronomie qui a déjà fait un carton en primeur. Mais il reste encore quelques-unes des 2000 bouteilles du millésime 2012, qui sera renouvelé chaque année. Les bouteilles sont désormais en vente.

D.MOG

39 fr. au restaurant (à l'emporter), sur www.magnificents.ch ou chez le vigneron. Dans les bars à vins Yatus pendant le mois d'octobre.



Le litre et sa caisse en bois. DR

SwissTasting veut vendre la suissitude aux gourmets

Lancée par deux libéraux-radicaux, la start-up promeut vins, chocolats et fromages aux étrangers

«Nous ne cherchons pas à inventer mais à réunir des beaux produits», affirme Arnaud Schaller. Cet ancien secrétaire des libéraux-radicaux suisses s'est allié avec le conseiller national Ignazio Cassis pour lancer SwissTasting. La petite entreprise va proposer, sur internet et chez des revendeurs sélectionnés (par exemple duty-free), des vins, des chocolats et des fromages bien helvétiques.

La première vague, lancée cette semaine, comprend trois vins, une syrah du Valaisan Jean-René Germainier, un sauvignon blanc du Vaudois Reynald Parmelin et un

merlot du Tessinois Claudio Tamborini, tous proposés dans une très belle demi-bouteille. Côté chocolat, les recettes élaborées par deux anciens profs de l'École hôtelière sont réalisées par Claude Périsset, de Mon Chocolatier, à Estavayer-le-Lac. Au total, une dizaine de sortes qui vendent les beautés suisses, de l'edelweiss à la damasine. Enfin, neuf fromages sélectionnés par le Zurichois Rolf Beeler seront aussi commercialisés sous l'habillage propre à SwissTasting. Des livres de dégustation ont été créés. Restent les prix (chocolat de 18 fr. 10 à 25 fr. 30 les 106 g, coffrets de 71 fr. 40 à 269 fr.), propres à faire croire aux étrangers que la Suisse est décidément très chère.

D.MOG.www.swisstasting.ch

Le coup de fourchette

La Sarcelle s'est joliment posée au bord du lac à Cheyres

Nicolas Schenk doit aimer les jeux de miroirs. De La Sarcelle, qu'il vient d'ouvrir sur la plage de Cheyres (FR), la vue sur le lac de Neuchâtel et le Jura est imprenable. Il n'est même pas nécessaire de prendre place sur son agréable terrasse couverte pour apercevoir, sur l'autre rive, son Restaurant des Quais, qu'il tient depuis plusieurs années déjà à Grandson.

La comparaison ne s'arrête pas là puisque, dans ses deux établissements, on retrouve le même souci de décoration et de soin apporté aux assiettes proposées aux clients. Sur la rive sud du lac, le service est cependant un peu plus décontracté et les prix plus doux que du côté de Grandson. «Ici, à La Sarcelle (ndlr: le nom d'un joli

canard qui fréquente le lac de Neuchâtel), la clientèle est plus variée qu'aux Quais. En juillet-août, on accueille même des touristes en maillot de bain», sourit le chef.

En cette fin d'été, madame fait de l'œil à la rafraîchissante salade de rucola à l'huile de noix, tomates séchées et pignons de pin rôtis (9 fr. 50). Elle sait bien qu'elle aura tout loisir de profiter du moment où monsieur observera le soleil couchant pour donner un coup de fourchette discret dans son plus copieux foie gras mi-cuit en croûte de noisettes rôties, chutney maison (19 fr. 50).

«C'est juste parce que comme ça je peux ensuite me rabattre sur la parfaite entrecôte de bœuf rassise sur os avec beurre maison



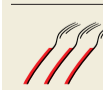
Joao Da Silva (à g.), le cuisinier, et Nicolas Schenk, le patron, dans leur restaurant ouvert sur le lac. JEAN-PAUL GUINNARD

(38 fr.) pour terminer avec un moelleux au chocolat (12 fr. 50)», conteste-t-elle. Avec de tels arguments, difficile de lui donner tort.

Pourtant, le hit de l'été se niche ailleurs sur la carte, au rayon poissons. Le subtil tatakis de thon, accompagné de riz parfumé et d'une sauce soja-wasabi (36 fr.), a cartonné. Logiquement, a-t-on envie de dire. Au-delà des attentes du chef, en tout cas. Bonne nouvelle: devant un tel succès, Nicolas Schenk et son second, Joao Da Silva, ont promis de le conserver sur la carte d'automne qui sortira à la fin du mois. Une carte sur laquelle viendront se nicher quelques fromages auxquels il faut pour l'heure préférer des sorbets maison.

L'adresse

La Sarcelle
route du Port 59
1468 Cheyres (FR)
024 663 81 33
www.lasarcelle.ch
Fermé dimanche soir et lundi



Des mets soignés sur une petite carte très estivale



De 75 à 100 fr. par personne, boissons incluses



Large choix, y compris alcools forts du cru