

30.07.2014, 00:01 - Morges

Actualisé le 29.07.14, 23:31



La bière de Bière sonne comme une évidence

BIERE



La famille Ledermann (Numa, Nelson, Cynthia, Dorian, Marvie et Declan) dans les locaux de la microbrasserie Outlaw's Beers, à Bière. VLE

Boucher charcutier, Marvie Ledermann s'est lancé dans la production à petite échelle d'une petite mousse.

rolle@lacote.ch

" On nous a dit: C'était le moment que quelqu'un fasse de la bière à Bière! " sourit Cynthia Ledermann. Son mari Marvie, boucher charcutier, s'est lancé il y a quelques mois dans la production de plusieurs mousses artisanales dans les locaux de la boucherie familiale. "D'abord par curiosité, avec les moyens du bord, mais en ayant bûché le sujet au préalable" , précise-t-il sur son site internet.

Premier essai prometteur

Les Outlaw's Beers (Bières du hors-la-loi) sont nées dans ce qui était à l'origine la cuisine de sa grand-mère, avec des moyens étonnamment modestes. Dans un coin de la salle trônent trois grandes bassines, tenant toutes sur une table à roulettes. Le reste est occupé par le stock de bouteilles - il faudra nettoyer les vides à la main...

Marvie Ledermann a lancé sa microbrasserie au début de l'année, il est un grand amateur de trappistes belges. Après que son épouse eut vendu le premier stock à l'occasion d'un marché artisanal, Marvie se lance dans l'aventure et dans la production. Les levures, le malt et le houblon sont commandés dans une entreprise suisse allemande spécialisée; quant à l'ingrédient de base, à savoir l'eau, il provient tout simplement du réseau communal.

Chaque cuvée demande une semaine de fermentation, puis deux à trois autres de repos pour achever sa maturation, avant d'être refermentée en bouteille. On les trouve à la boucherie ainsi qu'à l'alpage du Pré-de-Bière et dans l'assortiment de Vita Verdura, service de livraison de paniers de légumes basé à Rolle.

Six demoiselles en bouteille

La palette est déjà bien étoffée: une blonde riche et aromatique (La blonde mystérieuse), une rousse (La rouquine), une brune (La croqueuse d'hommes), ainsi qu'une " dunkel weissbier" (La blanche ténébreuse) dont il reste quelques bouteilles d'une version aux myrtilles. Une autre cuvée à base de malt à whisky est déjà épuisée. Chaque étiquette est personnalisée par le visage d'une demoiselle

Par VINCENT LEHMANN