



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

## Les Visages du Valais - Septembre.

### La première brasserie d'Abbaye de Suisse voit le jour à St-Maurice.

La seule véritable bière d'Abbaye de Suisse a vu le jour. L'Abbaye de St-Maurice avec ses 1500 ans d'histoire se lance dans une nouvelle aventure : la production de bière. A la tête de ce projet, nous retrouvons deux valaisans aux profils bien différents : Olivier Roduit, procureur de l'Abbaye et Céline Darbellay, directrice de la brasserie. Ensemble, ils ont imaginé et mis sur pied cette brasserie artisanale. Ils nous racontent leur aventure qui débouche sur une gamme de bière unique.

Olivier Roduit est le procureur de l'Abbaye de St-Maurice. En tant que procureur, il est responsable de son trésor et des affaires économiques. C'est lui qui est à l'origine de l'idée un peu folle de lancer la première brasserie d'Abbaye de Suisse. Il nous explique comment est né le projet : « Depuis quelques années, un confrère bavarois nous taquine parce que nous avons du vin mais pas de bière. L'idée a fait son chemin. Nous réfléchissions également à de nouvelles sources de financement pour l'Abbaye. Avec la brasserie, nous nous sommes dit qu'il y avait un potentiel. » Pour mettre ce projet sur pied et le diriger, l'Abbaye a engagé Céline Darbellay, fraîchement diplômée de HEC Lausanne.

#### Des chanoines startupers

Plus de 600'000 bouteilles seront produites chaque année. La brasserie a pris ses quartiers dans l'ancienne cave de l'Abbaye, un bâtiment datant de 1244. Historiquement, le monastère produisait du vin mais n'a jamais brassé de bière. En tant qu'archiviste de l'Abbaye, Olivier Roduit a fait quelques recherches mais il n'a trouvé aucune mention de ce breuvage. Ce sera donc une première. L'Abbaye surfe ainsi sur la tendance des bières artisanales. Pour la directrice Céline Darbellay, les chanoines font preuve d'innovation : « Ils ont parfois des idées un peu folles qui se concrétisent. Là, le projet s'est matérialisé. Ils savent se réinventer. Ils ont remarqué qu'aucune brasserie d'Abbaye n'existait en Suisse. Ils ont osé se lancer en tant que pionniers. »

#### De l'innovation en bouteille

St-Maurice aura donc une brasserie unique en Suisse. Une des bières produites le sera également. Pour la Candide, des levures personnalisées ont été utilisées. « Nous avons collaboré avec une start-up de l'Université de Lausanne. Ils ont prélevé des souches dans les poutres de l'Abbaye, dans les jardins et sur des parchemins. Au final, la levure qu'on trouve dans la Candide a été prélevée sur un parchemin datant de 1319. Ce sera une bière avec l'ADN de l'Abbaye », explique fièrement Céline Darbellay.



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

### **Trois bières racontent trois histoires de l'Abbaye**

Un maître brasseur américain a été mandaté pour élaborer les recettes qui ont ensuite été testées par un comité de dégustation. Au final, trois bières ont été sélectionnées. Elles sont actuellement sublimées par un maître brasseur belge. Leurs noms : Candide, Febris et DXV. Chacune d'entre elles raconte une histoire en lien avec l'Abbaye. « Candide était l'ami de Maurice. Les deux se sont sacrifiés au nom de leurs valeurs et de leur amitié. DXV, c'est 515 en chiffres romains. L'Abbaye a été fondée en 515, en hommage à St-Maurice. Febris, signifiant la fièvre en latin, fait référence à l'incendie de l'Abbaye en 1693 », explique Céline Darbellay. Avec ces bières et leurs histoires, l'objectif est clairement de faire rayonner l'Abbaye de St-Maurice. Une offre touristique sera d'ailleurs proposée. Elle comprendra une visite du trésor de l'Abbaye et de la brasserie ainsi qu'une dégustation.

*Vous désirez en savoir davantage ? Nous vous transmettons volontiers de plus amples informations ou organisons une interview avec Céline Darbellay et Olivier Roduit.*