

CÔTÉ CAMPAGNE

Terre@Nature



LÉGUMES

Des serres plus écologiques

Pour économiser mazout, gaz et électricité, les maraîchers suisses se tournent vers de nouvelles technologies. **P. 17**



CONSO

Huile de palme conquérante

Présente dans de nombreux produits agroalimentaires, l'huile de palme suscite la polémique. **P. 19**

BOURSE

435 PETITES ANNONCES

Immobilier, animaux, services, véhicules, loisirs, rencontres... **P. 21**

RAPHAËL METTLER

Le brasseur et ses trois dames



Raphaël Mettler se veut «artisanal mais international». Il exporte ses bières au Canada. Il a également été distingué à plusieurs reprises par des prix internationaux.

© JEAN-LUC BARMAYERAIN

Grand amateur de bières et patron d'une microbrasserie artisanale à Sainte-Croix (VD), Raphaël Mettler déborde d'idées pour faire mousser sa petite entreprise.

Derrière le bar zingué, Raphaël Mettler décapsule une La Fraîcheur puis une Bise noire. La première est une bière blanche au froment, désaltérante grâce à une touche de coriandre et d'orange amère. La seconde porte la robe sombre des malts torréfiés. Toutes deux sont produites dans sa microbrasserie artisanale nichée à Sainte-Croix (VD). Toutes deux font référence à ce coin de pays perché au balcon du Jura, mais profitent d'influences bien plus lointaines. Enfant du pays, Raphaël Mettler raconte, sans se faire prier, son aventure brassicole. Ses débuts ludiques avec un kit d'essai, puis l'installation d'un matériel plus conséquent dans la cave de sa maison de La Sagne (Sainte-Croix). Longtemps brassées durant son temps libre, ses bières sont peu à peu commercialisées à l'enseigne des Trois Dames, qui sont ses

filles Elise (8 ans) Julie (12 ans) et Sylvie, son épouse. En 2006, la famille Mettler part vivre au Canada. Raphaël y fait des rencontres déterminantes et affine sa technique dans des microbrasseries locales. «A notre retour, j'ai vendu mon entreprise d'import-export de matériel de sport. Avec l'âge je me distanciais un peu du milieu du skate et du snowboard. J'avais envie de passer à autre chose, de ne plus représenter des marques mais mon propre produit.» Avec le soutien de Denis Perret-Gentil pour le dessin, il crée jusqu'aux étiquettes, délicieusement nostalgiques, de ses blondes, de ses brunes et de ses rousses.

Rigueur et créativité

Perfectionniste, Raphaël Mettler ne laisse rien au hasard, tant dans le récit de

son parcours que dans ses associations de malt et de houblon. Il a lu tout ce qu'il pouvait sur la culture de la bière de manière à créer ses propres «interprétations» en connaissance de cause. Se distançant des Lager allemandes qu'il appelle «bières de soif», il avoue un faible pour les spécialités à haute fermentation belges et irlandaises, mais principalement nord-américaines. «Elles sont travaillées à température ambiante avec des souches de levures particulières. Plus complexes et plus fruitées, elles s'adressent à des connaisseurs ou, en tout cas, à des curieux.» Affûté par ses expériences professionnelles précédentes, le brasseur sait jouer des instruments marketing pour se faire connaître. Dégustations et soirées festives sont organisées du côté bar de sa brasserie. Des collaborations avec des fromagers, boulanger et boucher du coin associent bière et gastronomie. «Il faut en vendre, des bouteilles, pour gagner de quoi vivre! Aujourd'hui, je tourne tout juste, avec les deux tiers d'un salaire de père de famille.»

A 49 ans, le Sainte-Crix se donne dix ans pour voir grandir ses Trois Dames, pour cultiver leur originalité tout en leur faisant une place sur le marché. A Sylvie, Julie et Elise, il a toutefois promis de ne pas se laisser déborder: week-ends et vacances restent sacrés. **MARJORIE SIEGRIST** ■

SI VOUS ÉTIEZ...

- **Une saison?** L'automne à cause des récoltes de houblon.
- **Un arbre?** Un sapin chargé de pives ou un arbre portant des fruits.
- **Un animal?** Le chevreuil, un animal libre, habile et sportif.
- **Un outil?** Un thermomètre, dit-il après avoir hésité longtemps sur plusieurs outils de brasserie.
- **Une bière?** L'IPA, pour India Pale Ale, une bière de style anglais avec des houblons nord-américains, riche en goût et en amertume.