

« Ce n'est pas simplement la couleur qui définit le goût d'une bière ! »

Dégustations

Le journaliste David Genillard et la photographe Céline Michel ont élaboré un passeport bières qui mènera les amateurs de bonnes mousses à découvrir 30 adresses lémaniques.

Xavier Crépon
xcrepon@riviera-chablais.ch

Tout a commencé dans un pub. Non pas l'élaboration du dernier «Passeport Bières» sorti cet automne sous nos latitudes, mais bien l'histoire d'une passion pour la biérologie. Il y a près de 25 ans, David Genillard a redécouvert le breuvage houblonné au Royaume-Uni.

Ce journaliste à 24heures et musicien était alors plutôt adepte des Lagers. «A cette époque, je n'appréciais pas réellement <la bière> et je connaissais seulement les blondes industrielles. Mais en Angleterre, lors de l'un de mes voyages, j'ai été sidéré par la diversité brassicole dont je ne soupçonnais pas l'existence!»

Depuis, l'Aiglon a affiné son palais, jusqu'à devenir un fin connaisseur de l'ensemble du processus de brassage, jusqu'à la production finale et la dégustation. Il est d'ailleurs membre d'une nouvelle brasserie associative – «Faut que ça brasse» – qui dispose de locaux à Nyon et Aigle.

Fort de cette expertise, il a été approché dernièrement par Helvetiq et Bergli, des maisons d'édition suisses à l'origine de nombreux ouvrages didactiques pour des randonnées découvertes (vins et bières, entre autres). Sa mission, s'il l'acceptait? Élaborer un petit guide des meilleures mousses autour du lac.

Après une bonne année de recherches et d'échanges sur le terrain avec de nombreux artisans, David Genillard a sélectionné 30 brasseries coups de cœur du bassin lémanique. Lau-

sanne, Genève, Gland, mais aussi plus proche de chez nous, avec Vevey, Ollon et Bex. Un travail mené de pair avec la photographe veveysanne Céline Michel qui a tiré avec soin le portrait de tous les brasseurs participants.

Comment ça fonctionne?

Le principe est assez simple. À l'instar d'un «Passeport gourmand», le détenteur de ce petit guide peut se rendre dans l'une des adresses situées sur une carte dès les

premières pages, afin de déguster gratuitement une bière (valeur maximale de 7 francs) jusqu'à octobre prochain. Un tampon est ensuite apposé, validant son passage au sein de la brasserie.

«Pour les plus motivés, il est possible de tout faire avec une virée toutes les deux semaines. Nous avons justement choisi des endroits pour la plupart facilement accessibles en transports publics», note David Genillard.

Au-delà d'un barathon, l'auteur de ce passeport incite surtout les amateurs de bières à prendre le temps d'échanger avec les personnes qui animent ces lieux au quotidien. «Du brasseur au responsable de bar, tous ont une histoire et des connaissances pointues à partager», assure le journaliste.

Pour ceux qui souhaitent déjà en apprendre davantage avant leur visite, que ce soit sur les brasseries elles-mêmes, sur les différents styles de bières existant ou sur les étapes de dégustation, l'ouvrage n'est pas avare en informations. Il dispose même de fiches techniques à remplir ensuite sur place lors de la partie pratique: au nez, est-elle malteée, florale ou fruitée? Le parfum décelé fait-il penser au caramel, au café ou à la banane? La boisson est-elle légère ou puissante? Plutôt amère, douce ou acide?



David Genillard et Céline Michel ont dû faire des choix pour procéder à la sélection finale. La Brasserie de la Mine, à Bex (photo) est l'une des adresses à découvrir.

| X. Crépon

Un magicien dans les rangs de Genève

Au moment du questions-réponses, David Genillard a eu passablement de choix tant les produits et le profil des brasseurs du «Passeport bières» sont différents. Il s'est toutefois volontiers prêté à l'exercice.

La belle découverte:

- Je dirais la brasserie de L'Apaisée, à Genève. Le brasseur, c'est en quelque sorte un magicien. Il excelle dans le brassage de la Sour, des bières en barriques et des IPA. C'est un touche-à-tout, mais ce qu'il fait, il le fait avec énormément de talent. Sans oublier qu'ils ont aussi une approche zéro déchets. Je conseille donc fortement!

La valeur sûre:

- C'est vraiment une question de goût, et du contexte dans lequel tu bois telle ou telle bière. Aujourd'hui, je donnerais une réponse, demain peut-être une autre. Cela dépend vraiment des envies du moment. Après, il y a des styles de bières avec lesquels j'ai plus d'affinité. Pour moi, une valeur sûre, ce sont les bières anglaises qui sont souvent corsées. J'adore ça!



Scannez pour ouvrir le lien

Yvorne, bientôt premier grand terroir durable de Suisse

Révolution viticole

Le projet «Yvorne Grandeur Nature» réunit désormais presque tous les producteurs de l'appellation. Il vient d'obtenir un financement fédéral et cantonal.

Patrick Combremont
redaction@riviera-chablais.ch



Parmi les actions mises en place, on retrouve la promotion de variétés de plantes comme le souci des champs (au premier plan).

en place des mesures avec un impact écologique favorisant par exemple des corridors de végétation et de biodiversité. Parmi les actions mises en place, on retrouve la promotion de certaines variétés de plantes emblématiques du lieu – souci des champs et orlaya à grandes fleurs – ainsi que d'une espèce de papillons ou encore la création de petits biotopes avec des buissons et des pierriers favorables aux insectes et aux reptiles.

L'aspect économique pas oublié

Le cahier des charges, qui comprend une cartographie détaillée des vignes, porte aussi sur un certain degré «d'enherbement» des parcelles, à même d'éviter le transfert de certains produits phytosanitaires vers les eaux de surface. Des contrôles de la qualité de l'eau, de l'état des nutriments et des diatomées dans le torrent de l'Yvorne seront d'ailleurs effectués jusqu'en 2029.

Certains ayant encore récemment rallié cette révolution, la surface répertoriée représente près de 90% des quelque 150 hectares de cette appellation. Une ampleur qui constitue un des critères ayant convaincu l'Office fédéral de l'agriculture de le soutenir financièrement, et ce, sur plusieurs années. Il a également obtenu une participation importante du Canton.

L'étendue du territoire concerné permet aussi de mettre

un volet social et, surtout, économique, sur le plan du marketing et de la promotion de ce nouveau terroir durable.

«Ces mesures ont tout de même un coût pour les viticulteurs. Il est donc nécessaire qu'ils s'y retrouvent financièrement. C'est ce qui rend ce projet intéressant et rassembleur», souligne Thierry Heger.

Autres cépages à l'étude

Si la démarche doit aboutir à un label durable, elle peut se greffer sur les plants existants et l'adaptation du vignoble actuel. Elle ne nécessite cependant pas forcément le passage à une viticulture biologique, «même si on s'en approche», poursuit Thierry Heger.

Yvorne restera ainsi un terroir majoritaire du Chasselas. Le projet fait néanmoins l'objet d'une thèse de doctorat. Son auteure, Serena Fantasia, a étudié et simulé, sous serre, la sécheresse et les conditions de stress hydrique auxquelles

seront soumises les vignes ces prochaines années. Le but étant de déterminer d'éventuels nouveaux cépages robustes plus résistants. Un travail de recherche unique en Suisse et sur le plan européen.

Jean-François THUILLARD
au Conseil d'Etat
8 mars 2026

Je vous souhaite à tous un Joyeux Noël et une Bonne Année 2026 !

*Prenez soin de vous et des vôtres,
Jean-François Thuillard*

Avec le soutien du

PLR
Les Libéraux-Radicaux
Vaud

UDC
LE PARTI DE LA LIBERTÉ

