



Cap'taine Mousse, à Nyon

● Deux frères à la barre d'une brasserie artisanale 100% nyonnaise et des bières pression qui coulent à flots. Cap'taine Mousse part à l'abordage d'un marché à la mode et mise sur un financement

«On ne va pas se ruiner. Les gens prendront une autre consommation et tout le monde sera gagnant»

Manu Bachelard
Cofondateur de Cap'taine Mousse

aux généreuses contreparties. Un ou plusieurs verres à chaque visite, voire une planchette apéro et d'autres avantages encore, à vie et en fonction du montant investi (de 250 à 1000 francs). «Le projet est déjà sur les rails mais ce financement doit nous permettre de conserver notre indépendance et donc de garantir sa visée solidaire. Nous versons en effet un pourcentage de nos revenus à des

projets favorisant la démocratisation en Afrique», explique Manu Bachelard, cofondateur avec son frère Jérôme (*de g. à dr. sur la photo*) de la brasserie.

Déjà présent dans une dizaine d'établissements à Nyon et Lausanne ainsi qu'à la Fan Zone de Nyon durant l'Euro, le houblon signé Cap'taine Mousse sera bientôt brassé à grande échelle. «Nous emménageons dans de nouveaux locaux et avons investi dans une station de brassage de 3500 litres. Tout cela devrait être opérationnel au mois de décembre, et la campagne de financement doit nous permettre de couvrir une partie des investissements et d'éviter donc, si possible, de recourir à des actionnaires, précise Jérôme Bachelard, l'autre moitié du duo. Même avec ce type de contreparties, on ne va pas se ruiner. Les gens prendront une deuxième consommation et tout le monde sera gagnant.» La campagne est lancée et 7000 francs ont déjà été collectés, sur un objectif de 400 000.

<http://captainemousse.ch>