

08.08.2016, 00:01

Une mousse made in Nyon



Manu Bachelard (à g.), l'initiateur de ce projet, a été rejoint par son frère Jérôme depuis le début de l'année.

Manu Bachelard (à g.), l'initiateur de ce projet, a été rejoint par son frère Jérôme depuis le début de l'année.

MICHEL PERRET
MICHEL PERRET

PAR DOMINIQUE SUTER

CONSOMMATION - Manu et Jérôme Bachelard, d'Eysins, se lancent dans le brassage de la bière. Ils mettent à l'enquête leur future brasserie, à Nyon.

DOMINIQUE SUTER

suter@lacote.ch

Avec un petit goût de fruits rouges, une mousse légère et douce, la Cap'taine Mousse a de quoi séduire les amoureux de bières, y compris la gent féminine. Car si, habituellement, les brasseries artisanales produisent des boissons de haute fermentation, comme le sont par exemple la plupart des spécialités belges, Manu et Jérôme Bachelard ont volontairement opté pour une boisson légère, basse fermentation, une «lager», à l'image des bières allemandes. Elle se différencie de ses consœurs industrielles par sa couleur, trouble, car elle n'est pas filtrée et est donc appelée à «vivre», même une fois mise en bouteille.

Les curieux peuvent déjà la déguster dans plusieurs bars et épiceries de la région. Manu travaille sur ce projet depuis 2012. Il a mis au point sa recette dans la cave de sa maison, (leurs maisons, devrais-je dire, car son frère Jérôme habite le même complexe immobilier créé par un de leurs frères, Cédric). Il a ensuite trouvé une brasserie à Courpalay, en Seine-et-Marne, où il a pu brasser déjà quelque 18 000 litres cette année. Son orge malté vient de France aussi, car la production en Suisse n'est pas suffisante pour le moment. A terme, les deux frères ne désespèrent pas d'arriver à commercialiser une bière 100% suisse.

«Pour limiter les risques et savoir comment gérer ma brasserie, j'ai suivi l'Ecole hôtelière de Lausanne», confie Manu. Les deux frères ont déjà investi 500 000 francs dans leur société anonyme. Il manque encore 400 000 francs qu'ils comptent obtenir par «crowdfunding». Leur site internet est en ligne depuis 2015 (www.captainemousse.ch).

Une brasserie à Nyon

Aujourd'hui, les deux frères cherchent la meilleure recette pour créer une bière rousse. Ils la testent dans leur cave. Puis ce sera au tour d'une ambrée, une noire, une blanche et une bière de saison. Les projets ne manquent pas et parmi eux, l'installation de leur brasserie dans leurs propres locaux. La mise à l'enquête de celle-ci est à consulter jusqu'au 4 septembre au greffe de la commune de Nyon. Elle prendra place à Champ-Colin 2C, face aux Services industriels. Deux palettes de chopes à l'effigie de Cap'taine Mousse sont déjà stockées dans leur cave, en version 30 cl et 50 cl. Quant au logo, qui représente un scaphandre, il est le résultat d'un concours lancé auprès de divers graphistes et d'écoles de graphisme du canton. Ce sont les internautes, par Facebook, qui ont voté pour le logo qui leur plaisait le plus. «Il était dans le duo de ceux que l'on préférerait», admettent cependant les deux frères. C'est le graphiste Julien Pacios, de Lausanne, qui en est l'auteur.

Si Manu a démarré son projet petit à petit, son frère Jérôme est monté dans le train en route. Il a pris un chemin audacieux. Il est actuellement directeur administratif adjoint au département de gynécologie obstétrique et génétique médicale du Chuv. Avec son doctorat en sciences politiques, doublé d'un MBA, il a déjà réduit son temps de travail et annoncé sa démission pour le 1er octobre, jour de l'inauguration de leur brasserie. Est-ce l'amour de la bière, le goût du risque, ou simplement l'envie de quitter le confort d'une carrière toute tracée? En tous les cas, le plaisir semble être au rendez-vous.

