

# L'Ouest vaudois se découvre une soif de bières artisanales

**Bière** Si les microbrasseries fleurissent dans le reste du canton, le district de Nyon sommeillait. L'heure du réveil semble sonner.



Cédric Mauvernay et Stefano De Vecchi ont fondé FMR en 2014. La microbrasserie vient d'ouvrir un salon de dégustation dans ses locaux à la rue du Port 5 à Rolle.

Image: Philippe Maeder

L'ouest du canton est en passe de rattraper son retard en matière de microbrasseries. Alors que partout ailleurs le développement est exponentiel, le district de Nyon somnolait. S'il existe des bières artisanales, les productions étaient jusque-là trop anecdotiques pour se faire une place au soleil dans un marché en plein boom.

Ces dernières semaines, un frémissement s'est fait ressentir dans la région. A Nyon, les frères Manu et Jérôme Bachelard ont mis à l'enquête une microbrasserie ambitieuse. Dans la zone industrielle de Champ-Colin, ils souhaitent installer une station de brassage de 3500 litres. Ce qui placera la nouvelle venue — répondant au nom de **Cap'taine Mousse** — dans le top des microbrasseries romandes en termes de capacité de production.

Les deux frères d'Eysins ne sont pas des têtes brûlées. Manu Bachelard, diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, est en charge du brassage, et son aîné, cadre supérieur au CHUV, apporte un bagage complémentaire avec son doctorat en science politique et surtout son MBA (Master of Business Administration). S'ils se lancent, c'est qu'ils sont certains de leur projet. «Toutes les microbrasseries écoulent ce qu'elles produisent», insiste Jérôme Bachelard.

Les lieux pourraient accueillir de nouvelles installations en cas de développement de la brasserie. Dans un premier temps, trois fermenteurs d'une capacité totale de 7500 litres seront installés. «On sait que ce sera assez rapidement trop petit», note ce dernier.

Il aura fallu trois ans pour préciser les contours du projet. D'abord, l'idée était d'ouvrir un bar, puis un bar avec production de bière, un modèle qui connaît un réel succès en Amérique du Nord. Finalement, c'est une brasserie sans pub qui est mis actuellement à l'enquête. «Nous n'avons pas eu l'autorisation d'ouvrir un débit de boissons dans la zone industrielle, explique Jérôme Bachelard. Nous y installerons une boutique à l'emporter où toutes nos bières seront en dégustation à la pression.»

---

Par Raphaël Ebinger

---

## Articles en relation

### Finance mon commerce et je te régèlerai à vie!

**Esprit d'entreprise** Bières ou cafés à perpétuité: plusieurs enseignes proposent de généreuses contreparties à leurs soutiens.

[Plus...](#)

Par Romaric Haddou 03.07.2016

### Les microbrasseries se multiplient

**Bière** Les bières artisanales sont tendance, les microbrasseries de plus en plus nombreuses. Beaucoup en vivent. [Plus...](#)

Par Jean-Marc Corset 03.12.2014

### La Brasserie du Jorat sert sa Blanche depuis 10 ans

**Vulliens** Entre la Broye et le Jorat, l'établissement fondé en 2006 dans la laiterie du village a réussi à se faire une place remarquée sur le marché bien fourni de la bière artisanale en Suisse. [Plus...](#)

Par Fabien Grenon 18.04.2016

*«Maintenant que nous avons notre arcade,  
nous visons les clients privés»*

---

Si tout va bien, trois premiers brassins seront réalisés en novembre pour être consommés dans le courant du mois de décembre. Une première recette est produite provisoirement en France. Elle est l'ambassadrice de la marque Cap'taine Mousse d'ici à la fin de l'année. Cette lager moderne donne le ton de la future gamme. Légère, avec une belle amertume et des notes de pomelo, elle est vendue dans quelques commerces de la région nyonnaise. Pour essayer de réduire son endettement de départ, la société a lancé **campagne de financement participatif** (24 heures du 4 juillet), qui démarre doucement.

A la rue du Port à Rolle, à deux pas du Casino, la brasserie **FMR**, pour «Federation of Malted Republics», est quant à elle déjà installée. Après avoir fait ses gammes à Essertines-sur-Rolle depuis 2014, elle est descendue au bord du Léman en début d'année. Pour l'occasion, l'équipement de brassage est passé d'une capacité de 100 à 300 litres. Afin de suivre la demande, les deux fondateurs Stefano Di Vecchi et Cédric Mauvernay, ainsi que leur nouvel associé, Asad Mahmood, ont engagé un brasseur à 50%. Tous employés à 100%, ces entrepreneurs issus du monde bancaire ne sont pas encore prêts à abandonner leurs carrières professionnelles respectives. «Nous parvenons enfin à équilibrer les comptes», note Cédric Mauvernay. La brasserie produit environ 800 litres par mois, qu'on peut retrouver dans des établissements rollois, mais aussi à Lausanne et à Genève.

Et depuis qu'elle peut recevoir ses clients dans ses locaux à la rue du Port, on s'y bouscule pour déguster leurs ales d'influence anglo-saxonne. «Les 80% de notre stock sont partis en trois jours. Il existe un gros potentiel», souligne Cédric Mauvernay. (24 heures)

(Créé: 16.08.2016, 10h50)