



Le brasseur Romain Chollet est l'un des rares Romands à proposer des bières estampillées bio. Il n'en demeure pas moins que combiner des approvisionnements certifiés bio et des provenances locales s'avère souvent une gageure. Photos: Claire Berbain

## Au cœur du Lavaux, la brasserie *Hordeum met du bio à sa carte*

À Grandvaux VD, Romain Chollet propose une dizaine de bières artisanales dont la moitié sont fabriquées avec des matières premières bio et locales.

Située entre parchets de vignes et champs de céréales, c'est une ancienne ferme qui abrite l'une des rares brasseries artisanales romandes à fabriquer des bières bio. En cette mi-avril, Romain Chollet est d'ailleurs occupé à élaborer les 1200 litres de blonde destinés à la foire Bio Agri de Moudon VD. Et ce ne sont pas les températures fraîches de ce printemps exceptionnellement froid qui l'inquiètent: «En hiver, brasse qui veut, en été, brasse qui peut!», lance le quadragénaire à la cantonade, reprenant l'ancien adage selon lequel le refroidissement du moût, étape délicate mais essentielle dans la fabrication des bières, était plus aisé à la saison froide. Dans l'ancienne cave au plafond voûté où le brasseur est installé depuis 2020, la gestion des températures est désormais facilitée par des fûts en acier inox équipés de refroidisseurs, mais Romain Chollet tient cependant à cultiver l'essence plurisécularisée de son art, la brasserie. «À partir de quatre matières premières relativement basiques, à savoir l'eau, l'orge maltée, le houblon et la levure, on élabore une déclinaison

infinie de bières aux profils organoleptiques absolument différents. Il y a de la magie dans l'art de la brasserie!»

L'enthousiaste enfant de Grandvaux VD, petit-fils de vigneron, caviste et œnologue de formation, découvre l'univers brassicole en 2001, lors d'un voyage en Belgique, chez les moines trappistes d'Orval. Pour Romain Chollet, le coup de foudre tant organoleptique que technique est immédiat. «J'ai toujours adoré expérimenter le processus fermentaire. Adoles-



Romain Chollet utilise des cônes de houblon bio produits par la famille Pillionel à Grandcour VD.

cent, dans la cuisine de mes parents, j'ai tout essayé, et même fabriqué du cidre!», raconte le brasseur. «Avec la bière, on parle sur un taux d'alcool plus bas que pour le vin, et on utilise le houblon pour protéger et conférer un potentiel de garde à une boisson fermentée. C'est à la fois fascinant et complexe.»

### Hordeum, clin d'œil agronomique

Pendant ses années d'étude à la Haute école supérieure en agronomie de Lullier GE (HEPIA), ses voyages, lectures, rencontres et expériences nourrissent un projet qu'il élabore en secret: Un jour, il fera sa propre bière. Après l'obtention de son bachelors, il s'envole outre-Atlantique et travaille pour l'organisation canadienne de certification de l'agriculture biologique. À son retour, il est engagé par Agridea dans le secteur maraîcher, horticole et œnologique. En 2015, il rejoint le projet collectif de ferme agroécologique de Rovéréaz, sur les hauts de Lausanne, où naît «Hordeum». «C'est un clin d'œil à mes études: Hordeum signifie «orges» en latin!», précise l'agronome.

Pendant plusieurs années, en parallèle de son activité maraîchère, Romain Chollet affine ses recettes, explore le marché, et enfin, en 2018, ose se lancer à son compte, devenant enfin brasseur professionnel. «Mes notions d'œnologie m'ont évidemment été précieuses, tout comme mon goût pour l'expérimentation!» L'élaboration de recettes s'apparente en effet à un véritable processus de recherche et de développement. «Le travail sur les levures est notamment primordial, car elles sont les responsables de l'obtention des profils aromatiques», explique ce fervent défenseur des fermentations hautes, les traditionnelles ales, tirant là encore son inspiration des pratiques originelles propres à la brassiculture. «Les levures sont des organismes complexes qui entraînent l'incertitude et une certaine forme de chaos, mais ce sont aussi elles qui créent la diversité et le patchwork organoleptique!»

Partie de 7000 litres en 2020, Hordeum peut désormais produire plus de 10 000 litres par année. Romain Chollet propose maintenant une gamme de dix bières, de l'ambrée à la blanche en passant par la stout et l'India Pale Ale. «J'aime travailler sur les accords mets-bières et proposer une bouteille pour chaque moment de la journée», confie le Vaudois. «Disposer d'un tel panel est un atout commercial évident, et mon souhait ultime, c'est que tout le monde en ait pour son goût!»

### Bio par conviction et solidarité

S'il ne peut pas prétendre au Bourgeon pour des raisons de technique post-fermentaire (voir encadré ci-contre), Romain Chollet tient cependant à s'approvisionner avant tout auprès de producteurs bio et/ou régionaux. «L'orge maltée à Bavois VD provient de la ferme d'Andreas Wüthrich à Puidoux VD. Le houblon est produit par la ferme Bourgeon La Bluette de la famille Pillionel à Grandcour VD, pionnière dans la culture du houblon bio en Suisse.» Il n'en demeure pas moins que l'application permanente du principe «local & bio» se révèle fréquemment impossible: «Trouver toute l'année suffisamment de matière première d'une qualité assez homogène pour assurer la régularité de ma production, tout cela sans passer par l'importation, c'est une véritable gageure», s'exclame le brasseur.

Face à l'extrême difficulté de combiner à l'année un approvisionnement certifié bio et une provenance régionale, Romain Chollet a donc décidé de ne proposer en bio que certaines des bières qu'il possède à sa carte, c'est-à-dire la blonde Smash, l'ale

Château Margot, l'acidulée Sweet Gobeline et la blanche de blé Dame de Carreau. «Je brasse des bières bio par souci de cohérence avec mes valeurs et par volonté de participer à une dynamique collective. L'agroécologie pratiquée par les paysans bio est la seule à même de protéger les ressources et de lutter contre le réchauffement climatique.» Et l'agronome de citer Pierre Rabhi, qu'il prend volontiers comme figure inspiratrice pour sa démarche: «Tel le colibri, je fais ma part!»

Les bières Hordeum trouvent preneur en premier lieu sur



Romain Chollet est caviste et agronome de formation.

le marché de Lausanne, les samedis matins, où Romain Chollet réalise les deux tiers de son chiffre d'affaires. «Les gens sont plus sensibles à la provenance régionale des matières premières qu'au label bio», observe le producteur, qui distribue également ses bouteilles dans de nombreux kiosques, épiceries, coopératives et caves à bière. Il y a aussi les festivals, salons et marchés artisanaux. On a ainsi pu déguster sa Smash lors de la 9<sup>ème</sup> édition de la foire Bio Agri à Moudon. Nul doute que ce brasseur du Lavaux, qui aspire à créer encore de nouvelles recettes – vinaigres de bières, bières sans alcool, etc. – fera encore parler de lui ces prochains temps. *Claire Berbain* •



#### Bière et Bourgeon: un ménage difficile

L'obtention du label Bourgeon est un point d'achoppement pour le brasseur Romain Chollet. En effet, le cahier des charges exige que la refermentation en bouteille, qui apporte à la bière son pétillant naturel, se fasse sans adjonction de sucre mais uniquement à l'aide de sirops concentrés de malt réalisés par le brasseur. «Il est extrêmement délicat d'élaborer des recettes avec de telles prescriptions. Leurs conséquences ne collent tout simplement pas à mes souhaits organoleptiques et aux enjeux techniques de la brassiculture artisanale», relève Romain Chollet, qui a donc renoncé au label. «Il est quelque peu regrettable qu'un tel aspect soit éliminatoire. Les exigences ne sont pas compatibles avec un mode de travail artisanal qui requiert rationalité et pragmatisme.»

[www.hordeum.ch](http://www.hordeum.ch)