

LE JOURNAL  
DU SUD FRIBOURGEOIS

# Gruyère

www.lagruyere.ch | 130<sup>e</sup> année

Jeudi 4 août 2011

16005

## as d'autre de grandir



JESSICA GENOUD

s derniers réglages, et après un test en Coupe  
aînéur du FC Bulle Bela Bodonyi sait que son  
s'installer dans cette ligue. **pages 11 et 13**



JESSICA GENOUD

## De la bière philosophale

**FRIBOURG.** Un philosophe norvégien et son associé suisse, flanqués d'un brasseur iranien, produisent de la bière dans la cave du couvent des Cordeliers. Cette brasserie, largement improvisée, cherche à se développer. **page 9**

## Sommaire

**Entre «Alphonse» et «Merlin»**  
Les animaux de Fanny et Sébastien Henchoz ont presque tous une histoire particulière. Portrait d'équipe. **page 2**

# Bière de couvent aux C

**BRASSERIE.** La tradition de la bière à Fribourg n'est pas totalement perdue. Elle est perpétuée par un Norvégien, brasseur dans l'âme, et un Iranien, employé improbable de la Freiburger Biermanufaktur.

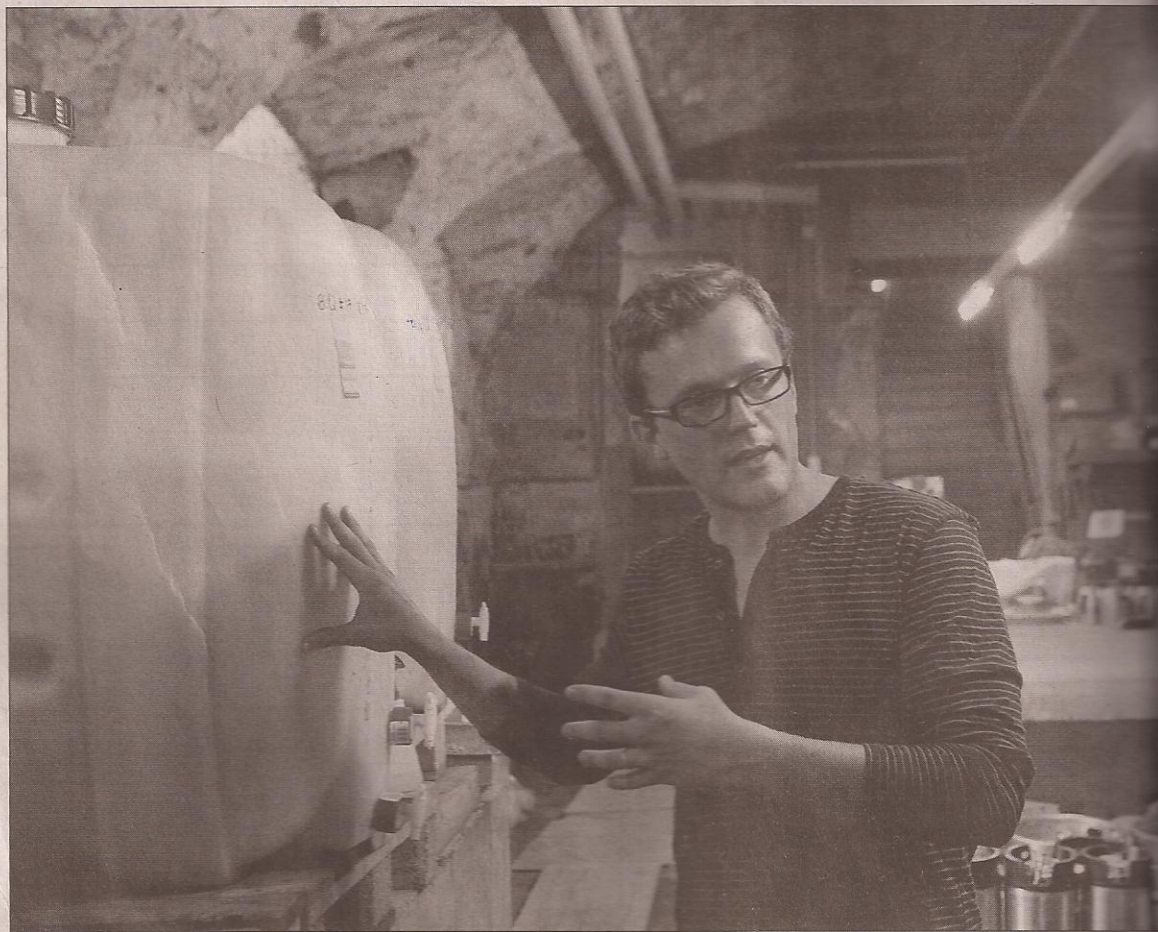
DOMINIQUE MEYLAN

Etudiant, Jens Tomas Anfindsen brassait de la bière dans son studio. Pour le prouver, le Norvégien exhibe un fermenteur de 30 litres, en plastique blanc, identique à celui qu'il utilisait à ses débuts. Dès lors, il n'est pas étonnant de le retrouver à la tête d'une brasserie artisanale, installée dans la cave du couvent des Cordeliers, à Fribourg.

On l'imagine aisément dans un antre pareil à celui de Merlin l'enchanteur, plein de marmites bouillonnantes. Le décor de sa microbrasserie n'en est pas si éloigné. La douce odeur du malt se fait sentir depuis les escaliers. Les sacs pleins de céréales, les fûts et les bouteilles viennent confirmer cette première impression: de la bière est produite entre ces murs à l'aspect défraîchi, qui attendent impatiemment la prochaine rénovation du couvent. Le visiteur se voit rapidement offrir un rafraîchissement, passe-partout nécessaire pour découvrir les lieux.

## Venus de loin

Comme son nom le laisse deviner, Jens Tomas Anfindsen est originaire du nord, de Norvège plus précisément. «Je suis venu à Fribourg pour rédiger un doctorat de philosophie, j'y ai rencontré ma femme et nous y avons fondé une famille.» Aujourd'hui, il enseigne au Collège de Gambach, ce qui constitue sa principale source de reve-



Jens Tomas Anfindsen, patron de la Freiburger Biermanufaktur, à côté d'une cuve où fermente sa bière artisanale.

nus. Mais il reste passionné par le malt et le houblon. Ça tombe bien, puisque, comme lui, Fribourg aime la bière.

Son premier employé, engagé l'année dernière à mi-temps et, depuis février, à temps complet, est un requérant d'asile iranien. Jens Tomas Anfindsen collabore en outre avec un associé suisse, Hans Rügsegger, qui s'occupe de tous les aspects pratiques.

Cette mixité n'y change rien. La bière, produite à la Freiburger Biermanufaktur, est fribourgeoise. Mais il ne s'agit pas pour autant d'une héritière de la Cardinal. Ses caractéristiques la distinguent des productions industrielles. «C'est une bière de haute fermentation, plus riche en goût. Elle est 100% naturelle,

non filtrée, non pasteurisée», tient à souligner son concepteur.

Le Norvégien a raison d'être fier, puisque c'est lui qui a imaginé la recette. Pour ce faire, il a lu beaucoup de livres, comme le font les docteurs en philosophie. Il a également procédé à différents essais. Car des dizaines de facteurs peuvent influencer le résultat. La température, la quantité de levure, tout doit être dosé. Dans ce domaine, «bon» ne suffit pas. Il faut que le goût soit parfait. «Nous sommes toujours en train de développer la recette.» Jens Tomas Anfindsen ne désespère pas de trouver sa pierre philosophale.

«Notre brasserie est largement bricolée.» La démonstration débute avec le moulin, qui

sert à concasser le malt. «Je me suis inspiré d'images trouvées sur internet», raconte Jens Tomas Anfindsen. Produire de la bière prend plus de temps, c'est l'inconvénient. Mais économiquement, la différence se fait sentir. Pour équiper professionnellement une brasserie artisanale, plusieurs centaines de milliers de francs seraient nécessaires.

Une fois moulu, le malt est mélangé à de l'eau chaude pour en extraire le sucre. L'opération se passe dans des cuves blanches, à l'allure de glaciers. Puis, sur ce qui ressemble à un réchaud à gaz, dans un grand récipient en métal, le moût est bouilli en même temps que le houblon, ce qui donne sa saveur amère à ce liquide sucré.

## Du papier pousse au jardin botanique

EXPOSITION. Le pa

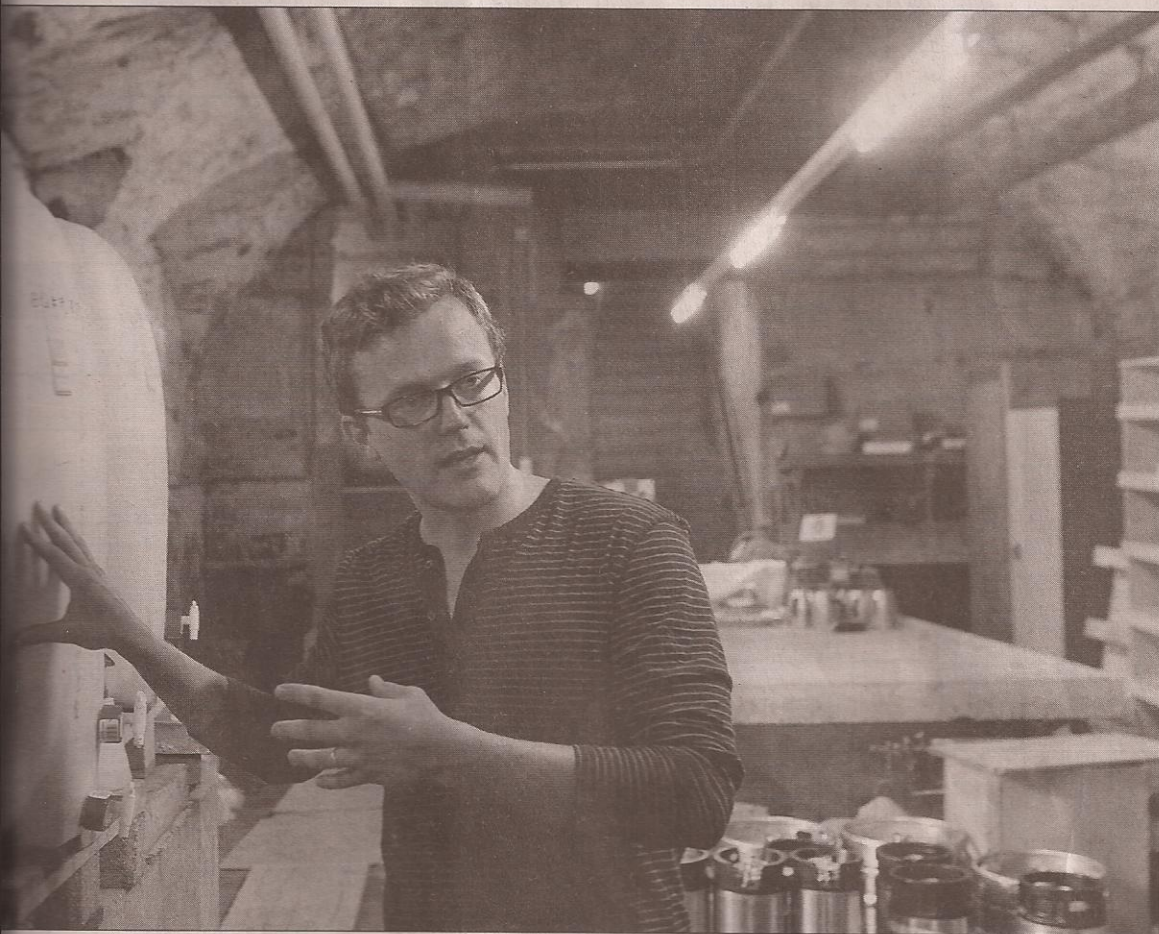
## EN BREF

### FEUX D'ARTIFICE

#### Une roselière partiellement détruite à Estavayer

Environ 200 mètres carrés de roseaux ont été détruits par un incendie lundi soir à Estavayer-le-Lac, à proximité d'un parking mis en place pour les besoins de la Fête nationale. Une enquête a été ouverte

# couvent aux Cordeliers



de la Freiburger Biermanufaktur, à côté d'une cuve où fermente sa bière artisanale. JESSICA GENOUD

## Du malt fribourgeois

Actuellement, les sacs de jute, remplis de malt qu'on aperçoit dans la brasserie, sont importés d'Allemagne. Mais, pour sa bière fribourgeoise, Jens Tomas Anfindsen a d'autres projets. Le Norvégien étudie la possibilité de cultiver du malt et du houblon dans le canton. «Comme cela, nous aurions un contrôle parfait. Ce serait aussi possible de produire un malt différent, qui n'existe pas sur le marché.» Les prospections ont commencé. Contact a été pris avec l'Institut agricole de Grangeneuve pour la culture du houblon. Quant à l'orge, cette céréale pousse déjà dans le canton, mais personne ne procède au maltage, transformation nécessaire pour la fabrication de la bière. La Freiburger Biermanufaktur recherche des agriculteurs intéressés. DM

non filtrée, non pasteurisée», tient à souligner son concepteur.

Le Norvégien a raison d'être fier, puisque c'est lui qui a imaginé la recette. Pour ce faire, il a lu beaucoup de livres, comme le font les docteurs en philosophie. Il a également procédé à différents essais. Car des dizaines de facteurs peuvent influencer le résultat. La température, la quantité de levure, tout doit être dosé. Dans ce domaine, «bon» ne suffit pas. Il faut que le goût soit parfait. «Nous sommes toujours en train de développer la recette.» Jens Tomas Anfindsen ne désespère pas de trouver sa pierre philosophale.

«Notre brasserie est largement bricolée.» La démonstration débute avec le moulin, qui

sert à concasser le malt. «Je me suis inspiré d'images trouvées sur internet», raconte Jens Tomas Anfindsen. Produire de la bière prend plus de temps, c'est l'inconvénient. Mais économiquement, la différence se fait sentir. Pour équiper professionnellement une brasserie artisanale, plusieurs centaines de milliers de francs seraient nécessaires.

Une fois moulu, le malt est mélangé à de l'eau chaude pour en extraire le sucre. L'opération se passe dans des cuves blanches, à l'allure de glaciers. Puis, sur ce qui ressemble à un réchaud à gaz, dans un grand récipient en métal, le moût est bouilli en même temps que le houblon, ce qui donne sa saveur amère à ce liquide sucré.

Ensuite, les brasseurs ajoutent de la levure au liquide refroidi, une opération qui rendra cette boisson alcoolisée et gazeuse. Il faut alors, pour parachever le produit, une semaine de fermentation première, suivie de longues journées de macération en fût fermé.

### Questions d'avenir

En sept semaines, la bière est prête à être mise sur le marché. La Freiburger Biermanufaktur produit environ 1500 litres par mois, principalement vendus en ville de Fribourg. «Nous n'arrivons pas à suivre la demande», déclare Jens Tomas Anfindsen. «Nous sommes dans une phase où nous devons grandir. L'intérêt et les clients sont là, mais nous n'avons pas la capacité

d'augmenter la production.»

D'importants défis attendent encore la brasserie. La cave du couvent des Cordeliers, que le Norvégien avait découverte noire de déchets, devrait définitivement retrouver sa blancheur après la rénovation du bâtiment. «Nous ne savons pas encore si nous allons déménager pendant les travaux. La production pourrait être délocalisée, voire stoppée pendant une année.» Pour se développer, la Freiburger Biermanufaktur est en contact avec des investisseurs potentiels. Un maître brasseur professionnel devrait être engagé. Avec un seul objectif pour Jens Tomas Anfindsen: «Faire de la cave du couvent des Cordeliers un lieu de pèlerinage pour les Fribourgeois.» ■

### EN BREF

#### FEUX D'ARTIFICE

##### Une roselière partiellement détruite à Estavayer

Environ 200 mètres carrés de roseaux ont été détruits par un incendie lundi soir à Estavayer-le-Lac, à proximité d'un parking mis en place

