

## La Nébuleuse

# Une brasserie artisanale romande championne du monde

La Nébuleuse, brasserie romande installée à Renens/VD, a remporté une médaille d'or lors du concours international «European Beer Star 2021» dans la catégorie «Imperial India Pale Ale». La bière primée est la *Double Oat*, un brassin de caractère aux notes de mangue, fruit de la passion et ananas.



LA NÉBULEUSE

L'équipe de production (de g. à dr.): Kouros Ghavami, Ruben Pinto, Yves Mingard et Sebastian Bayer.

C'est en Bavière que s'est tenue à la fin de l'année dernière la cérémonie de remise des prix du prestigieux concours «European Beer Star». Plus de 2400 bières provenant de 44 pays ont été dégustées à l'aveugle par un jury international composé de 130 experts. Au total, les trois meilleures bières des septante et une catégories étaient récompensées d'une médaille d'or, d'argent et de bronze. Grâce à ce titre mondial dans la catégorie «Imperial India Pale Ale», la *Double Oat* fait donc partie des moins de 3% des participants ayant reçu une médaille d'or. Soulignons que la Nébuleuse est la seule brasserie romande couronnée d'or à ce concours, depuis sa création en 2004.

## Devant les Anglo-Saxons

«European Beer Star est l'un des concours internationaux les plus prestigieux et difficiles au monde. Nous sommes très fiers

d'avoir remporté cette médaille d'or dans une catégorie très disputée et normalement dominée par les pays anglo-saxons», affirme Sebastian Bayer, maître brasseur. «Cette récompense confirme avant tout l'excellent travail de notre équipe de production et montre que la Suisse peut jouer dans la cour des brasseries internationales», explique Kouros Ghavami, co-fondateur et responsable de la production.

## Très appréciée en Romandie

«La *Double Oat* fait office d'ovni dans notre gamme annuelle. Sa rondeur en bouche et ses notes tropicales lui ont rapidement trouvé un public d'aficionados, qui pour certains n'aimaient pas la bière avant de l'avoir goûtée. Brassée pour la première fois en 2017, la *Double Oat* est maintenant bien implantée dans les établissements de la région et jouit d'une solide réputation», affirme Jeremy Pernet, co-fondateur et

responsable commercial de la brasserie. Disponible dans le circuit des hôtels, cafés et restaurants, elle est vendue également au détail, chez les cavistes ou dans les magasins de proximité. Le consommateur peut aussi se procurer cette bière en vente directe; en brasserie ou en ligne sur l'e-shop [www.lanebuleuse.ch](http://www.lanebuleuse.ch).

## Deux médailles en quatre ans

Cette médaille d'or s'ajoute à une médaille de bronze gagnée dans le même concours en 2017, grâce à l'Embucade, bière phare de la brasserie, dans la catégorie «New Style India Pale Ale».

«Ces récompenses montrent notre expertise dans les bières houblonnées et notre inspiration pour la scène *craft* nord-américaine. Monter sur des podiums remportés par des brasseries de renom qui nous ont donné envie de lancer la nôtre, c'est une très belle réussite après sept ans d'existence!», conclut Arthur Viaud, directeur général et co-fondateur.

La Nébuleuse est une brasserie romande artisanale créée par trois amis d'enfance en 2014 - Arthur, Kouros et Jeremy. Basée à Renens, la brasserie produit des bières audacieuses, fraîches et parfaitement équilibrées, tout en maintenant le cap sur une philosophie depuis 2014: *Craft Beer, Swiss Made*. ■



LA NÉBULEUSE

FRANÇOIS BERSET