



Communiqué

Une future bière de Lausanne 100% locale

Orge de la Ville, levures de Sauvabelin, eau lausannoise : la Ville de Lausanne en collaboration avec la société Levatura SA et quatre brasseurs de la place présenteront au printemps 2021 les contours de la future Bière de Lausanne. Clin d'œil à l'agriculture de proximité, la bière communale officielle sera sélectionnée lors d'un jury public.

Après ses vins et son chocolat officiel, la Ville se réjouit d'annoncer le brassage de sa future bière. En collaboration avec la société Levatura SA et quatre brasseurs de la place, Lausanne sera la première ville de Suisse à proposer une bière communale artisanale et 100% locale. Trois jurys définiront la cuvée définitive.

En lien direct avec sa politique agricole urbaine et son rapport-préavis « des balcons aux champs », ce projet via la production d'orge brassicole locale permettra à la Ville de Lausanne de mettre en avant la collaboration entre ses agriculteurs et les entrepreneurs lausannois, renforçant ainsi les liens ville-campagne.

L'initiatrice du projet est la jeune société Levatura SA, implantée localement et spécialisée dans la capture de levures, leur caractérisation et leur propagation. Cette méthode particulière permet d'envisager une production de levures uniques récoltées sur des sites précis, tels les parcs ou les vergers communaux. C'est à Sauvabelin que les levures qui ensemmeront la future bière communale ont été capturées. L'orge est cultivée par M. Alain Chabloz, fermier de la Ville au domaine du Chalet-de-la-Ville au Mont-sur-Lausanne, elle sera transformée dans une malterie de Bavois. Les brasseurs ont été invités à concourir via la société Levatura SA et sélectionnés pour leur intérêt à participer au projet, leur savoir-faire, leur notoriété et enfin pour leur capacité de production.

De par leurs recettes et leur savoir-faire, chaque bière aura sa typicité. Elles seront présentées début 2021 à trois jurys distincts : professionnel, politique et public, la favorite sera élue « Bière de Lausanne ». La quantité d'orge à disposition, entre 2,5 et 4 tonnes, servira à produire entre 5'500 à 10'000 litres de bière qui sera écoulee sur deux ans. La société Levatura SA et le brasseur gagnant se chargeront de la commercialisation dès le printemps 2021. En fonction du succès rencontré, le projet pourra être reconduit à terme.

La Municipalité de Lausanne

Renseignements complémentaires :

**Natacha Litzistorf, directrice du Logement, de l'environnement et l'architecture,
+41 21 315 52 00 | +41 79 647 99 85**

Lausanne, le 23 juin 2020