

À Chauffayer, l'automne douillet et coloré s'est installé. Nicolas Tempier pose un pied dans la bergerie, l'autre dans la brasserie où il concocte avec son cousin Guillaume des bières artisanales. Diversification et plaisir !

Quand l'orge du Champsaur se fait malt, se fait brasser, et finit en bouteille pour une bière « gaillarde »

Au cœur des prairies verdoyantes que les averses d'août et septembre ont revivifiées, la bergerie de Nicolas Tempier a vu le retour de ses pensionnaires descendues de l'alpage. Des 450 brebis mères, plus de 300 ont pâturé l'herbe du Valgaudemar voisin. Les autres sont demeurées sur le domaine. Un nouvel épisode du cycle annuel débute donc pour l'éleveur et ses bêtes. Durant l'été, il a préparé soigneusement les tâches de l'automne et de l'hiver. Des habitudes ont été prises depuis son installation, facilitant l'approche du travail. « *Je me suis installé en 2008 sous la forme d'un Gaec avec mon père. Lui-même avait succédé à mon grand-père qui avait des bovins et des ovins, raconte-t-il. Il a décidé de s'orienter uniquement vers les ovins et je lui ai emboîté le*



Nicolas et Guillaume trinquent à leur réussite avec leur production qui a été servie lors des Rencontres paysannes de Saint-Bonnet-en-Champsaur.



Nicolas Tempier cultive 18 ha d'orge pour son cheptel et pour la brasserie créée avec son cousin.

« La race préalpes du sud, qui a son origine à Savournon, en race pure, convient tout à fait à notre façon de travailler, et elle est bien adaptée à la montagne. »

pas. La race préalpes du sud, qui a son origine à Savournon, en race pure, convient tout à fait à notre façon de travailler, et elle est bien adaptée à la montagne. »

Nos Préalpes sont plus lainées qu'en bas

La Préalpes se distingue en territoire montagnard de ses cousines méridionales, elle est plus lainée. C'est l'effet de l'altitude ! Élever des animaux se conjugue avec l'étape qui suit naturellement, c'est-à-dire leur commercialisation. « *Je suis membre de la coopérative Agneau Soleil* », précise Nicolas, qui décrit son désir de parcours bio. « *La décision remonte à l'année 2015. Auparavant en Label Rouge, je ne*

pouvais pas prétendre aux deux en même temps, explique-t-il. *J'ai opté pour ce qui me paraissait le plus pertinent pour moi.* » Sa conversion en bio touche aussi bien le parcellaire que les brebis et agneaux. Nicolas Tempier cultivant lui-même les céréales - blé, orge, avoine - destinées à compléter l'alimentation de ses bêtes, l'harmonie règne au sein de l'exploitation. L'histoire locale, ou probablement sans doute la légende, affirme que Jules César parvenant dans la vallée se serait écrié : « *Voici le Champ d'or !* » en référence à un espace planté de céréales prêtes à la moisson. S'il fallait pointer une réserve dans la démarche de Nicolas, deux millénaires plus tard, ce serait celle-ci : « *L'alimentation est un peu plus coûteuse en bio qu'en Label Rouge* », dit-il. Toutefois, maîtrisant une bonne partie de ce surcoût, il devient supportable. Les agneaux sont donc expédiés le moment venu à la coopérative. La période de vente optimale se situe en juin et juillet. L'agnelage, lui, intervient majoritairement au printemps, deux tiers pour être précis, le tiers restant à l'automne. « *Je garde 90 agnelles pour le renouvellement du cheptel, sachant qu'une brebis me donne un agneau par an, en prenant en compte les pertes. Je ne souhaite pas trop solliciter mes bêtes* », poursuit-il. Le cours des ventes étant stable, l'exploitation de Nicolas Tempier bénéficie d'une vie relativement tranquille.

Nicolas et son cousin Guillaume créent leur brasserie

Une quiétude un peu bouleversée quand même après avoir pris une décision importante. « *Avec mon cousin Guillaume Blanchard-Gaillard, nous avons créé une petite entreprise de brasserie, décrit-il. Nous faisons de la bière ! De mon côté, je cultivais des céréales, du blé meunier notamment. Que j'ai donc remplacé, pour l'essentiel, par de l'orge, ingrédient principal pour notre bière. Guillaume assure le brassage, la mise en bouteille, la commercialisation.* » Un brin de fertilité légitime perce dans la voix. C'est ainsi qu'en juin 2021, la première mousse était dégustée et que la *Brasserie des Gaillards* faisait sa place dans le monde de la bière artisanale haut-alpine, singulièrement étoffée ces dernières années. Gaillards, ils le sont tous deux ! Carrure de démenteurs, perchés à près de 190 centimètres. La barbe drue, un tempérament véri-

« Je vais semer un hectare de seigle pour tester une nouvelle variété de bière. En quelque sorte, ce pourrait être la signature de notre Blonde ! »

tablement entreprenant, un caractère conciliant. Mais qui s'y frotterait s'y piquerait... Inutile d'ajouter qu'ils étaient déjà amateurs de bière, « *artisanales de préférence* », commente Nicolas. Pour l'éleveur, la brasserie est une activité secondaire, son troupeau de brebis requérant le principal de son temps d'activité. Son cousin était auparavant à Lyon, n'ayant pas épousé la cause agricole contrairement à ses parents. Dans sa reconversion professionnelle, désormais vouée à la brasserie familiale, il a cependant ajouté un volet paysan. « *Il élève des volailles* », glisse avec un sourire malicieux Nicolas. Visiblement, ces deux-là sont complices ; pour le plus grand plaisir des goûteurs de mousse. Ces derniers jours, Nicolas a acheminé 30 tonnes de son orge vers une malterie installée dans la Drôme voisine. « *Nous ne sommes*

pas en mesure d'effectuer le maltage ; il faut un matériel important, détaille-t-il. *Nous avons eu un bon retour du malteur qui a trouvé mon orge de grande qualité. Alors, nous continuons comme ça.* » Le quadragénaire de Chauffayer a encore une idée en tête. « *Je vais semer un hectare de seigle pour tester une nouvelle variété de bière. En quelque sorte, ce pourrait être la signature de notre Blonde !* », confie-t-il. Dans les semaines qui viennent, une bière éphémère sortira des cuves de la brasserie installée au cœur du village de Chauffayer, une bière d'hiver typée pain d'épices. Nous ne savons pas, à cette heure, si les brebis de Nicolas ont déjà eu le plaisir de déguster de l'orge maltée, brassée, cuvée et soutirée pour changer de l'orge donnée en simple complément alimentaire... ■

Maurice Fortoul



Déjà cinq variétés de bière et une sixième, éphémère, pour l'hiver, le temps que la neige survienne et reparte.