



Là-haut, les pieds sur terre

Quand un projet germe dans sa tête, **Emilien Raboud** passe à l'action. Depuis un peu plus d'un an, le jeune Brocois est à la tête de la brasserie Là haut sur la montagne, avec l'envie d'ancrer durablement ses bières artisanales dans la région.

MARTINE MACHY

“

Ça va le chalet? »

Une question bien de chez nous qui a sans doute accompagné le choix d'Emilien Raboud. Fin 2024, à tout juste 18 ans, il reprend les rênes de la brasserie Là haut sur la montagne, jusque-là établie à Estavannens. Comme dans *Le vieux chalet*, la chanson qui a inspiré le nom de sa bière, il aménage un nouveau local de production à Broc, au cœur du village où il a grandi. Si la marque n'a pas encore l'écho du classique de l'abbé Bovet, elle se fait connaître pas à pas, grâce au bouche-à-oreille. En 2026, le jeune homme compte faire résonner Là haut sur la montagne bien au-delà de la Gruyère.

«T'es sûr de vouloir faire de la bière? Il existe déjà plein de brasseries.» Au souvenir des propos tenus par sa famille prévoyante, Emilien Raboud sourit: «On m'a déjà dit cette phrase des dizaines de fois. Mais j'ai un cerveau assez bien fait qui filtre et garde les informations positives.»

Sans trop tergiverser, le Brocois se lance dans l'aventure entrepreneuriale. «Brasser ma propre bière était une idée qui me trottait dans la tête. J'avais envie de devenir indépendant. Quand j'ai appris que la brasserie d'Estavannens cessait son activité, j'ai proposé au patron de racheter le matériel, le nom et le design. J'ai ensuite créé ma société», explique Emilien Raboud en toute simplicité, mais avec conviction.

Passionné de ski, il ne résiste pas à l'appel de la montagne: «Le nom de la brasserie me plaît beaucoup. Ce n'est ni le plus court, ni le plus facile à écrire, mais il a une belle signification. Il évoque autant les alpages que l'importance de prendre de la hauteur.» Le logo, lui, représente les dents de Broc, du Chamois et du Bourgo, trois sommets sur lesquels il aime crapahuter.

Formation sur le tas

Durant sa troisième année d'apprentissage d'agriculteur, l'entrepreneur en herbe n'a pas le temps de

potasser les formules de boissons houblonnées. Début 2025, il profite de la période hivernale, plus calme, pour passer à la pratique. «On ne devient pas brasseur du jour au lendemain. Mais avec de la méthode et de la curiosité, tout devient possible.»

Pendant une journée, il apprend à gérer un brassin sous le regard de

l'ancien exploitant qui lui transmet ses conseils de brassage. Contrôle de la température, taux de sucre, prise de densité, ensemencement des levures, processus de fermentation, règles d'hygiène... Emilien Raboud, de nature méticuleuse, suit les indications à la lettre. «Fabriquer une bonne bière est un art délicat. Il faut bien

comprendre le processus de fermentation.»

Dès l'enfance, le brasseur multiplie les expériences de terrain, forgeant au contact de sa famille un solide sens pratique. Il accompagne souvent son grand-père maternel, agriculteur, en forêt. «On faisait aussi deux ou trois bricoles au chalet, au-dessous des

Portes, à Vuadens.» Son autre grand-père, ancien droguiste à Broc, lui a transmis le goût des mélanges et des préparations.

L'ampleur de son projet ne l'effraie pas. «En tant qu'apprenti agriculteur, on travaille facilement cinquante-cinq heures par semaine. Je ne compte pas mes heures. S'il y a du job, il faut foncer.» Il reconnaît devoir faire certains sacrifices, comme travailler le week-end, mais il apprécie la liberté de s'organiser comme il veut.

Une histoire de copains

La brasserie d'Emilien Raboud n'aurait pas vu le jour sans l'aide des copains. Issus de la Jeunesse de Broc, de l'école ou encore du nouveau comité du Carnaval de Broc, ces derniers n'ont pas hésité à donner des coups de main. Dans les débuts, Jonathan Favre l'épaule au brassage et à la mise en place du matériel.



«On ne devient pas brasseur du jour au lendemain. Mais avec de la méthode et de la curiosité, tout devient possible.» **ÉMILIEN RABOUD**

Puis, Maxime Ruffieux, président de la jeunesse, vient renforcer l'équipe. «J'aime bien aider les gens et m'impliquer concrètement. Cette opportunité m'a permis de mettre en pratique les connaissances acquises durant mes études en gestion d'entreprise. Je soutiens Emilien dans l'administration, la comptabilité, le sponsoring et la préparation d'événements. Je participe également à l'embouteillage et à l'étiquetage. Cette expérience nous a beaucoup rapprochés.»

Depuis décembre dernier, la société Là haut sur la montagne compte deux nouveaux associés, toujours des amis: Mattéo Droux, chargé de la production, et Simon Borcard, responsable commercial. Quant à Emilien Raboud, il chapeaute l'ensemble des opérations, assure une partie de l'administration, organise les tâches hebdomadaires et gère commandes et livraisons. Un fonctionnement collectif, à l'image de son fondateur. ■



Pour faire tourner sa jeune brasserie, Emilien Raboud peut compter sur l'aide des amis. ANTOINE VULLILOUD

Un brasseur d'idées depuis toujours

La soif de découverte anime le chef d'entreprise, aussi grand lecteur. «Emilien a toujours été très entreprenant. Au cycle d'orientation, il a monté avec des camarades de classe une association qui réalisait des vidéos de manifestations et d'événements locaux», se souvient Christine Raboud, sa mère.

Attiré par le monde animal, il a aussi élevé poules, lapins, chèvres et moutons avec des copains à côté de leur apprentissage respectif. «Pour son projet de brasserie, je ne savais pas trop comment réagir. Nous avons demandé conseil à la Promotion économique du canton de Fribourg. J'admire sa détermination à s'être lancé dans une telle aventure», confie-t-elle.

«Emilien est une personne qui déborde de bonnes et belles idées. Il maîtrise la technique

et trouve toujours une solution efficace. Il a aussi un côté très humain et social. Avec lui, on peut discuter de sujets sérieux ou plus légers», sourit Maxime Ruffieux. Le président de la jeunesse évoque le terrain oublié du château d'En-Bas, à Broc. «Mon ami est fan de ce lieu magnifique. Comme les propriétaires n'habitent pas dans le coin, il s'est proposé d'entretenir gratuitement la parcelle de 1,2 hectare.»

2500 bouteilles par mois

Actuellement, Là haut sur la montagne produit environ 2500 bouteilles par mois. Sa gamme se décline en quatre bières: la Gruérienne, la Poya, l'Armailli et la Fribourgeoise, parfumée au vin cuit. Pour se démarquer des

autres brasseries artisanales, la maison privilégie des bières faciles à boire, au taux d'alcool modéré, ne dépassant pas 4%. Une faible teneur en CO₂ limite également les ballonnements. «Il y a de la concurrence en Gruyère, mais c'est sain. On ne joue pas tous sur le même terrain. Le consommateur trouvera la bière qui lui plaît», souligne Emilien Raboud.

Après une année d'activité, l'entreprise poursuit sa montée en puissance et entend continuer à croître en 2026. Jusqu'ici, elle n'a jamais investi dans la publicité, se reposant sur la fidélisation de sa clientèle. «La brasserie a un joli potentiel. Cette année, nous allons doubler nos efforts de démarchage afin de gagner en visibilité dans la région», explique Maxime Ruffieux.

Encore des projets

Pour sa bière la Fribourgeoise, Emilien Raboud a élaboré son propre vin cuit à partir des pommes provenant du verger de son grand-père. Prochainement, il prévoit de lancer des limonades et du thé froid. Il aimerait aussi développer de nouvelles bières de saison.

A 19 ans, l'entrepreneur audacieux ne compte pas s'arrêter là. Il souhaite monter une exploitation agricole en Gruyère sur laquelle il fera de l'élevage et valorisera les sous-produits du brassage. Quant aux autres projets qu'il fait mûrir, il faudra patienter pour les connaître. **MARTINE MACHY**

www.lahautsurlamontagne.ch