

Les bières locales se font mousser au pays du vin

Tendance | Les petites brasseries sont de plus en plus nombreuses dans la région. Exemple à la "Dona Carcas" chez Marie-Agnès Laleman, installée à Peyriac-Minervois dans l'Aude.

Réputé pour ses vins le Languedoc-Roussillon est-il en train de succomber à la mode des bières locales? Depuis quelques années le nombre de petites brasseries est en effet en plein essor dans la région, en particulier dans l'Aude. Œnologue de formation, Marie-Agnès Laleman fait partie des nouveaux brasseurs audois qui se sont lancés dans l'aventure récemment. Séduite par « l'odeur de la cuve d'orge qui bout, par les vapeurs de céréales et les effluves de houblon », elle a ouvert en avril dernier sa propre brasserie, Dona Carcas, à Peyriac-Minervois.

Originaire de la région, elle a façonné des produits artisanaux dès sa jeunesse, de la crème de cassis à l'hydromel. Pour ses études, elle choisit alors l'œnologie, puis se spécialise dans le marketing international du vin avant de prendre la tête d'une cave coopérative du coin. Victime d'une méningite, sa vie active est brusquement stoppée. Marie-Agnès réalise qu'elle a « besoin de se détendre, d'être plus proche de la nature ». Ce sera l'apiculture.

« Dans l'Aude, on comptait près d'une brasserie par village avant la Grande Guerre »

Marie-Agnès Laleman

« Je me suis fait piquer par les abeilles, c'est tout de suite devenu une passion. J'ai voulu en faire un projet personnel », souligne-t-elle. La production de ses ruches ne lui permet cependant pas de dégager des revenus suffisants. « J'ai opté pour la bière, l'hydromel étant une boisson démodée. » Et contrairement au vin, la palette d'ingrédients d'une mousse offre des possibilités infinies. « Le goût ne dépend pas du climat, on peut ajouter des épices, jouer sur les doses d'orge ou de houblon pour modifier l'acidité ou l'amertume... »



■ Marie-Agnès séduite par « l'odeur de la cuve d'orge qui bout, les vapeurs de céréales et les effluves de houblon ». A. BOSSARD

Mais on ne s'improvise pas brasseur. Deux brasseries du coin ont fermé leurs portes l'an dernier, alors Marie-Agnès préfère assurer ses arrières. « J'ai fait de la bière dans ma cuisine, jusqu'à trouver la bonne recette que j'ai fait goûter à des restaurateurs et à des jurys de concours culinaires, raconte l'Audoise. Ils ont dégusté et m'ont donné le feu vert. »

Une bière blonde au miel, une autre à la cerise

La suite va très vite : en mai 2013, elle intègre l'École de brasserie et de malterie de Nancy, puis va apprendre le métier dans les Alpes, aux côtés d'un brasseur installé depuis trois ans. En parallèle, elle rénove de fond en comble un bâtiment en ruine, sur la route qui relie les villages de Peyriac-Minervois et Rieux-Minervois : la pièce principale devient une boutique de produits artisanaux et lo-

caux, l'autre partie accueille la brasserie.

Toujours attachée à l'apiculture, elle débute avec une bière blonde à base d'orge bio, refermentée en bouteille grâce à l'addition de miel provenant de ses ruches des Corbières et de la montagne Noire. Pour les prochains crus, Marie-Agnès prépare une bière à la cerise, ainsi qu'une autre blonde plus houblonnée et plus amère. Elle pense également à planter de l'orge dans le jardin qui s'étend derrière la boutique. Dans l'épicerie comme dans la brasserie, la priorité va aux produits locaux et à la vente en circuit court, en vendant notamment les bières sur place, ou dans différents bars et restaurants des villages alentours.

Malgré l'effervescence du brassage artisanal en France ces dernières années, le Languedoc-Roussillon compte moins de brasseries que sa voisine

rhônalpine. Mais Marie-Agnès note que la bière y est une ancienne tradition. « Dans l'Aude, on comptait près d'une brasserie par village avant la Grande Guerre. Le houblon pousse dans les champs et on a retrouvé des restes de production de limonade, de bière ou de cervoise. » C'est d'ailleurs dans cette histoire qu'elle a puisé le nom de "Dona Carcas". « Comme la bière était à l'origine produite par les femmes qui fabriquaient de la cervoise dans leur cuisine, j'ai choisi la femme la plus emblématique de la région, Dame Carcas, la libératrice de la Cité de Carcassonne (lire ci-contre). »

ADÈLE BOSSARD

■ **Dona Carcas**, 35 avenue Ernest-Ferroul, à Peyriac-Minervois, en face du centre aquatique. 2,50 € la bière (33 cl). Horaires d'été : mardi de 10h à midi et de 15h à 18h ; mercredi, jeudi et vendredi de 15h à 18h ; samedi de 15h à 20h.

ORIGINAL

Au riz de Camargue

La Sagne est une bière locale et originale. Produite par la brasserie artisanale nîmoise La Barbaude, elle est brassée avec du riz giano, « le riz le plus parfumé de Camargue », selon Matthieu et Bastien Collomp, les frères "barbaudiers", ou brasseurs de bière en ancien français. L'amidon de riz, fréquemment utilisé aux États-Unis ou en Chine, donne une bière riche en sucre et en alcool, mais qui n'est souvent pas forte en goût. C'est pour donner plus de caractère à leur bière qu'ils ont choisi un riz parfumé qui donne à la Sagne, en vieillissant, « des arômes proches du saké ». Pour les frères brasseurs, cette bière singulière a trouvé son public : « La Sagne marche très bien en Camargue comme produit touristique parce que caractéristique de la région, mais aussi localement, auprès des restaurants nîmoises qui l'utilisent notamment pour accompagner du poisson. »

■ **La Barbaude**, 1 boulevard Sergent-Triaire à Nîmes. Ouverte du mercredi au vendredi de 15h à 19h ; samedi de 10h à midi et de 14h à 18h. 04 66 05 72 17.

LÉGENDE

Dame Carcas

La légende dit qu'au Moyen-Âge, Dame Carcas, veuve d'un roi sarrasin, usa d'ingénieux stratagèmes pour repousser Charlemagne. Alors qu'il ne restait plus qu'un porc et un sac de blé au village, elle décida de nourrir le porc avec le blé et de jeter l'animal par-dessus les remparts. Charlemagne, croyant que la Cité débordait de vivres, leva le siège. Dame Carcas sonna alors toutes les cloches pour célébrer sa victoire. Et un des hommes de Charlemagne s'écria : « Carcas sonne ! », donnant son nom à la ville.

Comment fabriquer sa propre bière ?

Qui n'a pas rêvé de brasser son propre cru de bière pour quelques dizaines d'euros? Le site de vente en ligne RollingBeers.fr, fondé par le Montpelliérain Joan Ribera, propose tout le nécessaire pour brasser chez soi, que l'on soit amateur ou aguerri.

Le kit de brassage pour débutants, disponible à partir de 75 €, se compose par exemple de tout le matériel pour fabriquer son premier brassin, depuis les seaux de brassage et de fermentation jusqu'aux capsules et leur capsuleuse. Il suffit alors d'ajouter un kit à bière, pour une quinzaine d'euros, qui contient le sirop de malt concentré et les levures. Au terme d'une heure de préparation et de cinq à dix semaines d'attente (selon le taux de



■ Le Montpelliérain Joan Ribera propose tout le nécessaire. Photo ADÈLE BOSSARD

fermentation désiré) naissent quelque 10 à 20 litres de bière prêts à déguster. Et selon Joan Ribera, « ces kits permettent d'appréhender le brassage et offrent de meilleurs

résultats que la bière industrielle. »

► **Pour plus d'informations :** rollingbeers.fr. Il est possible de retirer directement son colis à l'entrepôt, dans la zone industrielle de la vallée du Salaison à Vendargues, près de Montpellier.

Une asso pour brasser entre amis

L'association montpelliéraine Baf (Bière associative de Figuerolles) propose à ses 150 adhérents de se réunir une fois par mois pour brasser une bière en commun. La Baf ouvre ses portes le temps d'une journée où brasseurs amateurs et purs novices préparent ensemble un brassin prêt à fermenter, dans un petit local au fond d'un jardin du quartier. Pour Nicolas, président de l'association, la démarche va plus loin que la seule production d'un breuvage : « Au fur et à mesure, la Baf est devenue une structure de regroupement autour de la bière, un outil de partage, un lieu de rencontre. » Dans le quartier sensible de Figuerolles, la Baf se fixe pour

objectif de « faire sortir les gens de leur cuisine », s'amuse Nicolas. Il apprécie surtout le côté convivial de cette activité : « On arrive le matin, on ouvre ensemble les sacs de grains et on concocte nos propres recettes. Il y a quelque chose de magique à regarder les gens tourner de grandes cuillères dans le chaudron. » Pour répondre à une demande grandissante, les journées de brassages de la Baf se sont transformées en de réels événements festifs, alliant brassage collectif, vente de bières et musique live. Pour la reprise de la saison, rendez-vous à la prochaine soirée Music'Alé, à la fin du mois de septembre, rue Reynès dans le quartier montpelliérain de Figuerolles.

Infos : contact@la-baf.org