

Ça mousse entre les brasseurs et la Lozère !

Les amateurs de brune ou de blonde l'auront certainement remarqué : en quelques années, le choix en bières artisanales lozériennes s'est franchement diversifié dans les rayons de nos supermarchés, épiceries et cavistes. Aujourd'hui, environ une dizaine de brasseurs sont recensés en Lozère.



© mhp - stock.adobe.com

Première rencontre avec Bertrand Waquet de la **Brasserie La Tarnonaise**. Selon lui, sa brasserie serait la plus ancienne en activité de Lozère : il s'est installé en 2010 à Vébron puis à Saint-Laurent de Trèves. Originaire du Nord, Bertrand Waquet s'est reconverti professionnellement après une carrière dans l'industrie automobile. Pas de communication car "il n'a pas besoin d'en faire" ; il commercialise sa production de 20 000 litres par an en direct sur les marchés de Florac et Sainte-Croix-Vallée-Française, avec une gamme de huit

bières, plus quelques spéciales comme une blanche aromatisée aux fruits rouges et noirs ou une bière à la châtaigne.

L'EMBARRAS DU CHOIX...

Une petite promenade sur le marché de Noël de Mende ou lors de la Ronde des Mousses en avril à Chanac permet de se faire rapidement une petite idée de l'inventivité des brasseurs de Lozère. Désormais, les voir réunis sous une même bannière pour faire découvrir leurs productions est de plus en plus fréquent d'autant qu'ils bénéficient d'un accompagnement particulier de la

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Lozère (CMA) pour développer cette filière dans le cadre du projet MACEO en termes de communication et de commercialisation. Jusqu'en 2021, la CMA les assistera sur les volets mutualisation, labellisation et structuration. Parmi eux, il y a Fred Courtan, brasseur de la bière artisanale **La Bière à Fred** et installé à Saint-Martin-de-Boubaux depuis quelques années maintenant. « Je produis actuellement quatre bières (une blanche, une blonde, une ambrée et une brune) disponibles en bouteille de 75cl et en futs de 30L pour la blonde et l'ambrée.

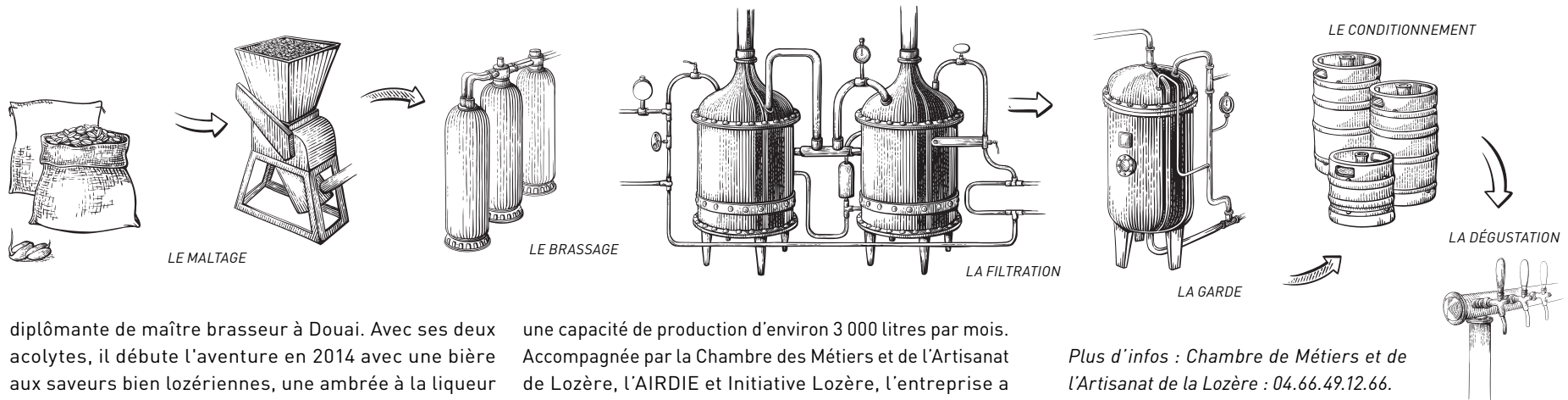
Ma clientèle est avant tout locale, et je vends également ma bière dans de nombreuses boutiques en Lozère et dans le Gard. A chaque saison, sa bière : pour cet été, je propose une bière IPA (India Pale Ale) plus houblonnée et une brune pour l'automne ».

Plus à l'ouest, à Mas Pradès sur la commune de Gatuzières, Jean Aine et Thomas Cazenave ont eux créé **Les Brasseurs de la Jonte**. Après 5 années d'expérience de brassage semi-professionnel, leur microbrasserie qu'il est possible de visiter gratuitement tous les jours à 17h, leur permet de produire des bières aux noms inspirés de la région, en format de 33 et 75cl : La Fario, La Fauve, La Luppuline et La Pouchut. Ils sont installés dans un moulin, sur les contreforts de l'Aigoual, à l'abri du Pic Pouchut qui donne son nom à l'une des bouteilles et ont lancé une nouvelle gamme bio au mois de mai dernier. Aujourd'hui, si la mode est aux houblons américains qui donnent un goût amer à la bière et aux saveurs fruitées ou exotiques, ils ont, pour leur part, choisi de travailler à partir de houblon français.

Autre exemple de réussite en la matière, **La 48**. Cette bière mendoise, on la voit entre autres à Laurent Augier, à l'origine éducateur spécialisé et qui a décidé de changer de voie en suivant une formation



La transformation du moût en bière se déroule sur 7 phases : le filtrage, l'ébullition, le tourbillon, l'étape de refroidissement, la fermentation, la phase de conditionnement et l'emballage



diplômante de maître brasseur à Douai. Avec ses deux acolytes, il débute l'aventure en 2014 avec une bière aux saveurs bien lozériennes, une ambrée à la liqueur de cèpes. Une réussite ! 11 bières, de la blanche à la brune en passant par des nuances de caramel, de cuivre et d'acajou, sont venues rejoindre cette première création. En septembre dernier, le trio annonçait fièrement son 121^{ème} brassin et sa 100 000^{ème} bouteille.

BEER HAPPY

Sur le Causse Méjean, c'est avec le brasseur André Verlinde, d'origine Belge, que les amateurs de bières auront rendez-vous. Engagé dans la protection, la promotion et la culture autour de la bière en Belgique, il fait découvrir sa production originale appelée **Lou Mèjio** dans sa Petite Brasserie du Méjean installée à Hures la Parade. Citons encore **Emmanuel Othelet** qui fabrique de la bière à Ventalon-en-Cévennes, Laurent Pigeon avec sa **Brasserie du Trébatut** installée aux Salces depuis fin 2018 et qui prépare une bière blanche aux fleurs de sureau, qui devrait être prête en juillet ou encore Florian Gautier, docteur en biologie végétale et Gwendoline Boutet, spécialiste de la qualité de l'eau qui ont eux ouvert la **Brasserie de la Naine**. Issus de l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), ils ont choisi Saint-Chély d'Apcher, qui leur offrait l'avantage, d'être proche de l'A75. Accompagnés pendant plusieurs mois par l'agence Lozère Développement, ils ont inauguré leur local en avril dernier en toute convivialité en présence des élus locaux. La bière qu'ils vendent est labellisée Bio avec

une capacité de production d'environ 3 000 litres par mois. Accompagnée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Lozère, l'AIRDIE et Initiative Lozère, l'entreprise a pu obtenir les financements nécessaires à l'acquisition du matériel de production. Au total, la Brasserie de la Naine s'est constituée un réseau de 15 revendeurs. De son côté, Pierre Chazelle a lui choisi de surfer sur le mythe de la Bête du Gévaudan pour illustrer l'univers de sa brasserie **La Bèstia**, petite production de bières de caractère. Cette année, sa bière blonde triple qui apporte en douceur des notes de vin blanc légèrement madérés à été médaillée Lozère gourmande 2018.

Arrêtons-nous pour terminer avec humour sur **la PBC** ; entendez par là, la Putain de Bière Cévenole. Derrière ses trois lettres, il y a trois Cévenols élaborant des bières aux saveurs particulières, des bières atypiques voire confidentielles, parfois même avec leurs propres houblons.

Enfin, pour les amoureux de la bière, rendez-vous toute l'année route du Chapitre à Mende où Romain et Laetitia Dechamboux ont repris l'été dernier la cave à bières « **La Cervine** » et où ils organisaient il y a quelques jours le Festival 100% Lozère avec 7 brasseurs locaux. Quand l'occasion de reprendre cette cave à bière s'est présentée, ce couple a peu hésité car il a été séduit par ce concept unique en Lozère, qui allie la vente et la dégustation d'un large choix de bières (plus de 360 références). ■

Plus d'infos : Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Lozère : 04.66.49.12.66.



Inauguration de la Brasserie de la Naine en avril