



DES “MOUSSES” 100 % locales

Rédaction : Claire Sassi + Photos : Rodolphe Robin

Blonde, blanche, ambrée, brune, noire, fruitée, acidulée, épicée, florale, herbacée... A chaque palais, sa bière ! En Charente-Maritime, plusieurs brasseries confectionnent des “mousses” 100% locales et originales.

SCIENCE INFUSE À LA ROCHELLE

Depuis 2002, l'Université de La Rochelle fabrique la bière “Science Infuse”. A travers une approche pédagogique originale, les étudiants du Master Génie Biotechnologique se forment aux métiers de la brasserie et de la fermentation. Le Diplôme d'Université “Opérateur de Brasserie”, créé en 2008, a contribué à la création de plus de 30 brasseries artisanales. Quatre bières sont produites lors des travaux pratiques et sont commercialisées à La Rochelle principalement. Elles sont toutes refermentées en bouteille. La Triple (8% vol) et la Triple spéciale (7% vol) sont des

bières de dégustation dans le style des bières d'abbaye. Les saveurs sont complexes, fruitées, florales. La rondeur est soutenue par une amertume discrète. La Spéciale, utilisant des malts torréfiés, développe des notes de caramel, d'anis étoilé et d'écorce d'orange douce. La Pils (5% vol) est une bière blonde de fermentation basse qui met en avant les saveurs maltées et houblonnées. Enfin, la Blanche (5% vol) est réalisée à partir de malt d'orge, de blé et aromatisée par des écorces d'orange amère. Son goût légèrement acidulé la rend très désaltérante.

Bières Science infuse

Université de La Rochelle - Département Biotechnologies
Avenue Michel Crépeau - 17042 La Rochelle CEDEX 1
<http://science-infuse.univ-lr.fr>

LA BERCLOISE À BERCLOUX

A la tête de l'exploitation viticole de ses parents depuis 1999, Philippe Laclie décide de démarrer une activité de production de bière dès l'année 2000. C'est en Irlande, lors d'un stage dans une brasserie locale, qu'il redécouvre la bière et ses valeurs de convivialité. Dans un premier temps, La Bercloise est produite dans l'alambic charentais familial. Puis, l'exploitation se dote d'une salle à brasser dès 2011. Aujourd'hui, la brasserie propose 6 variétés de bières. La Blonde, à la recette changeante, se veut désaltérante. La Blanche développe des notes de fruits, de coriandre et d'écorce d'orange. La Stout, une bière noire au goût café, a reçu la médaille d'argent au concours général agricole 2013. Autres spécialités de la brasserie : la Bercloise Ambrée, la Bercloise Cognac et la Bergette, une création originale brassée avec 80% de malt et 20% de mogettes, très crémeuse en bouche !

Brasserie de Bercloux

16 rue de la Mairie - 17770 Bercloux - www.bercloise.fr

Vente en direct - Vous pourrez également déguster La Bercloise au Tina's Café à Meschers-sur-Gironde, dans les pubs à Saintes, au restaurant La Petite Marche à La Rochelle, au bar associatif La Bigaille à Marennes et au bistrot La Fabrique à Thairé. La brasserie est également très présente sur les festivals de musique. Elle organise chaque année au mois de septembre la fête de la bière.

LES BIÈRES DE RÉ

La brasserie de Sainte-Marie de Ré existe depuis 1996, date à laquelle un Autrichien, amoureux de l'île de Ré et de bières, décida d'importer son savoir-faire. Rachetée depuis 2011 par deux passionnés, la brasserie produit sur place les Bières de Ré garanties sans conservateurs et arômes artificiels. La levure, qui confère aux bières leurs saveurs, provient de l'Université de La Rochelle (Science Infuse). Icône de la brasserie, la Blanche de Ré présente des arômes de fruits et de banane. La Blonde ambrée et la Déferlante (8% vol) offrent des déclinaisons originales et une puissance aromatique. La Blonde, confectionnée à base d'orge, et la Cuivrée au Cognac viennent compléter la gamme. Ambitueuse, la brasserie souhaite s'exporter davantage sur le continent. Déjà présente sur la côte ouest, elle devrait conquérir Paris et d'autres grandes villes.

Bières de Ré

11 ZAC Les Clemorinants - 17740 Sainte-Marie de Ré
www.bieresdere.fr

Vente en direct - Les bières de Ré sont également en vente dans la plupart des grandes et moyennes surfaces de la côte ouest, dans de nombreux restaurants et bars de l'île de Ré et chez le caviste Nicolas à La Rochelle et Saint-Martin de Ré.

LES NAUFRAGEURS À L'ÎLE D'OLÉRON

Jean-Luc Métayer, le plus ancien brasseur de la Charente-Maritime, a créé Les Naufrageurs en 1995. A l'origine, la brasserie ne fabriquait que des bières blondes dont la Blonde Spéciale, trois fois médaillée d'or au concours national des bières. Depuis, la production a été grandement diversifiée avec une vingtaine de bières blondes, blanches, ambrées, rousses et brunes. La Blanche fleur de sel, moelleuse et parfumée, développe des arômes de banane et de clous de girofle. La Faucheur est une bière au mélilot, une plante locale poussant sur l'île d'Oléron. Les bières aux fruits, dont celle à la cerise, une des plus vendues, sont toutes fabriquées à partir d'extraits naturels de fruits et sans sucre ajouté. La Bière pour les huîtres, à la recette tenue secrète, et celle au gingembre, comptent parmi les plus prisées de la gamme produite par la brasserie Les Naufrageurs.

Brasserie Les Naufrageurs

La Croix des Landes - 17190 Saint-Georges d'Oléron

Vente en direct - Les bières Les Naufrageurs sont proposées dans de nombreux restaurants de l'île d'Oléron et dans certains supermarchés et boutiques de produits locaux.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.