

Un festival de bons goûts maltés

Mais qui est donc cet ours, que les Poitevins découvrent depuis quelques semaines et qui annonce un tout nouveau festival de bière le 31 mars dans l'agglomération de Poitiers ? Un « bear » (en anglais) qui mettra à l'honneur la bière (« beer » en anglais aussi) artisanale et surtout locale.

par **Élisabeth Hersand**
eh.vienne.rurale@orange.fr

L'idée, ce n'est pas de faire un Oktoberfest. Un festival où la bière coulerait à flot, et à outrance. Le 31 mars, c'est pour mettre à l'honneur des brasseurs artisanaux, mais aussi les professionnels qui les vendent, ainsi que la gastronomie, que se tiendra la toute première édition du Poitou Bière Festival, à Buxerolles (salle de la Rotative). « On sent que les gens se réapproprient la bière depuis une quinzaine d'années. De plus en plus de brasseries locales se créent. La Vienne en compte 7 » lance Nicolas Hay. Lui-même brasseur au sein de la Manufacture de Bière à Poitiers, il est également le président de « Poitou ça brasse », créée pour organiser cet événement. L'association regroupe



Cavistes, brasseurs, barmen ou amateurs de bières sont à l'origine de ce festival.

toute la filière bière de la Vienne : les brasseurs, mais aussi des bramen, des cavistes, des distributeurs. Des professionnels qui sont souvent concurrents, mais qui ont décidé de travailler ensemble sur cet événement. Durant la journée du 31 mars, il y aura tout d'abord un salon. Avec 22 micro-brasseries indépendantes et artisanales, dont une grande majorité locales : 6 de la Vienne (Brasserie de Bellefois, La Chinchée, La Manu-

facture de Bières, Les Pirates du Clain, Bière de Montmorillon et Little Belgique), 2 des Deux-Sèvres, 7 du reste de la Nouvelle-Aquitaine, 2 hors région et 5 internationales, qui feront découvrir leurs produits, organiseront des dégustations à l'aveugle, et autres animations de dégustation. Tout au long de la journée, il sera également possible de déguster des accords mets-bières, de découvrir des stands de partenaires (restaurants, producteurs et

food-trucks), et d'acheter des bières dans une boutique éphémère. À partir de 19h, changement de décor, et allumage des amplis.

Les stands vont laisser la place à deux bars géants qui permettront de déguster les bières des brasseries présentes, et ce autour de trois concerts : Vicious Steel, Cactus Riders et DJ Korto meets Johnny Bionic. Derrière les comptoirs, ce sont les barmen des caves partenaires de l'événement qui

Pratique

Entrée : 6 euros pour la journée ; 6 euros pour le soir. Billeterie en ligne : <http://poitoubierefestival.fr>

Des **navettes gratuites** seront proposées pour rejoindre la salle de la rotative à Buxerolles, depuis le Pôle Notre Dame à Poitiers (toutes les 30 minutes à partir de 18h et jusqu'à 21h, retours à partir de minuit et jusqu'à 2h), et depuis Chauvigny (18h-2h).

Toutes les infos, billeterie, horaires sur <http://poitoubierefestival.fr>

seront aux commandes : BAF, Clauricaume Café, la Cervoiserie, le Houblon, le Zinc, l'Envers du Bocal, le Relax Bar, la Cave à Moustache, le Plan B, la Minute Blonde et V & B. Des établissements qui seront d'ailleurs fermés ce même jour. Dans les jours précédents, de nombreux tap takeovers, rencontres avec des brasseurs et autres dégustations seront aussi organisés dans ces caves et bars. Une sorte de « off » du festival, pour se mettre en bouche dès le 28 mars.

Micro-brasserie, maxi-passion

Parmi les 7 brasseries artisanales que compte la Vienne, il y a celle de Nathanaël Hébras, à La Ferrière-Airoux.

Boire une chinchée, ça vous tente ? Les défenseurs du patois de la Vienne savent que cette expression signifie « boire un coup ». Et depuis 2016, c'est aussi le nom qu'a donné Nathanaël Hébras à sa bière. Ce jeune Poitevin originaire de Moussac a ramené de ses séjours en Irlande et au Québec un goût prononcé pour la bière. Et c'est un kit de brassage accompagné d'un livre, offerts en cadeau, qui lui ont fait passer le pas. « Ce que je veux c'est produire une bonne bière, bien sûr, mais en donnant du sens à ce que je fais, et sans entrer dans une logique de consommation, de pollution » explique le brasseur. Pour les différentes étapes du brassage, il a récupéré et modifié des tanks à lait. Tous les



Nathanaël va chercher son malt à Issoudun et le concasse dans son atelier.

jours, il remplit le premier de malt et d'eau. Après le trempage, le tank est chauffé à 67,5 °C pendant 80 minutes, et le mélange voit l'amidon contenu dans le malt disparaître au profit du sucre. Le tout est ensuite rincé, filtré et trans-

féfé dans un second tank. C'est ici l'étape d'ébullition. Qui permet de stériliser la boisson, et d'y ajouter du houblon. La préparation est ensuite passée dans un échangeur à plaque, pour baisser la température à 20 °C, avant d'être mise dans le fer-

menteur, avec de la levure. Cette fois, ce sont les enzymes qui vont travailler à transformer le sucre en alcool. Contrairement aux brasseries industrielles, Nathanaël Hébras laisse le CO2 s'évacuer, et laisse donc sa bière mûrir quelques semaines, avant de la refermer avec des levures. Et de mettre en bouteilles. « J'ai choisi de mettre des étiquettes que je fais imprimer à Gencay, explique le brasseur, et que je colle avec du lait ». En terme de matière première, c'est à Issoudun que Nathanaël Hébras se fournit en malt. L'orge, cultivée dans plusieurs secteurs en France, y est germée, séchée et touraillée, pour devenir du malt. La plupart du temps, le brasseur utilise également du houblon en tourteaux ou séché. L'année dernière, il a lui-même ramassé du houblon sauvage, à quelques kilomètres de sa brasserie. Et toujours pour rester dans cette démarche locale, le brasseur donne le malt qui a été



empâté à un agriculteur du coin, qui le propose à ses vaches. C'est d'ailleurs avec cette même volonté de travail en proximité que Nathanaël vend sa Chinchée. « J'ouvre ma brasserie tous les vendredis après midi, je vends sur les marchés locaux, ou à des magasins ou restaurants locaux » précise le brasseur, qui ne souhaite pas vendre beaucoup plus loin, et garder le contact qu'il apprécie tant avec ses clients. « J'aime leur parler de ce que je fais, comment je le fais... »

Comme 5 autres de ses confrères, le brasseur de la Chinchée sera présent au Poitou Bière Festival. Et sera disponible pour raconter à chacun pourquoi il aime brasser la bière. « C'est un peu de la chimie, de la cuisine. Je n'invente rien, j'essaie d'utiliser la recette à ma façon. »