

Sud-Gironde et Langon



LE PIÉTON

Relais le témoignage d'un lecteur suite au sujet publié vendredi sur l'histoire des crues de la Garonne à Langon. Il raconte que la crue de 1870 avait été surnommée par les Langonnais « Ayga des Raméous », soit « l'eau des Rameaux », puisque cette crue était arrivée dans la semaine des Rameaux.



Charles Delalande explique les rudiments du métier de brasseur devant ses cuves de fermentation. Le malt d'orge est sélectionné et concassé av



« Brasser sa bière,

SAINTE-CROIX-DU-MONT Le Cabestan propose des ateliers de brassage amateur. En quatre heures, les participants apprennent à fabriquer leur propre bière

Arnaud Dejeans
a.dejeans@sudouest.fr

Bienvenue à la brasserie-distillerie du Cabestan, sur les coteaux de Sainte-Croix-du-Mont, en plein cœur du village viticole. C'est ici que Charles Delalande a posé ses bagages, son alambic et ses cuves de fermentation. « J'ai rénové d'anciens chais à vin pour installer mon entreprise », présente le propriétaire des lieux.

Le trentenaire a quitté Paris et le milieu de la communication pour installer sa famille dans le Sud-Ouest. Il est brasseur professionnel depuis quatre ans. « J'ai pris mes marques avant de brasser à Sainte-Croix-du-Mont. Je suis ici depuis janvier 2019 », précise le responsable qui produit 150 hectolitres de bière par an (blonde, ambrée, blanche-brune).

Charles Delalande a aménagé deux pièces spécifiques dans les anciens chais pour animer des ateliers (1) : une salle de dégustation et une salle de brassage amateur. Une fois par mois en moyenne, il accueille des groupes qui souhaitent fabriquer leur propre bière artisanale. Et percer le secret de malt et du houblon. « Fabriquer sa bière, ce n'est pas sorcier. Mais c'est très technique », introduit le formateur.

Il suffit de suivre la recette

Ce samedi après-midi, Mika, Philippe et Alexandre ont poussé le portail du Cabestan pour participer à l'atelier. Le but : fabriquer environ 15 litres de bière en 4 heures en suivant la recette du chef. « Ces ateliers répondent à une vraie demande. Il y a un engouement pour la bière artisanale et le "faire soi-même". Je reçois des familles, des groupes d'amis. Pour des anniversaires ou des enterrements de vie de garçon par exemple. » Philippe et Alexandre partagent la même cuve de brassage. Mika gère la sienne. Les deux équipes ont opté pour une bière blonde

mais ont choisi deux recettes différentes. Les houblons et les levures ne sont pas les mêmes.

La magie des houblons

Première étape : le concassage du malt (ni trop fin, ni trop épais). « On peut faire de la bière avec n'importe quelle céréale. Mais la plus répandue reste l'orge », présente Charles Delalande. Les apprentis sorciers versent le malt dans l'eau chaude (jusqu'à 65 degrés). C'est la deuxième étape : l'empâtage.

« Les accros de la bière devront encore patienter après la mise en bouteille »

« La bière, c'est comme la pâtisserie, il faut être précis ».

Les élèves remuent la mixture pendant une heure environ avec un fourquet (pelle). Les vapeurs de malt d'orge embaument la pièce. Les chimistes testent avec de l'iode pour savoir si l'amidon a bien été transformé en sucre.

C'est l'heure de sortir l'orge de l'eau pour la filtration. Les drêches, sorte de muesli tiède, servent à nourrir les cochons. Une fois filtré, le moût est stérilisé à haute température pendant 80 minutes. « Le moût est alors houblonné », poursuit celui qui a suivi une formation à l'Institut Français de la Brasserie et de la Malterie.

Du 100% made in France

C'est ce houblon qui apportera de l'amertume et du fruité à la bière. Charles Delalande le conserve précieusement dans un grand congélateur. « Les houblons viennent de coopératives agricoles d'Alsace et du Nord de la France », précise le créateur des bières Cabestan. Il utilise 100 % de produits français, du malt jusqu'à la capsule. « Tous mes produits sont bio, sauf les hou-

blons. C'est très difficile d'acheter de bons houblons bio en France à cause de la forte demande. Et je me refuse d'en importer de Nouvelle-Zélande ou des États-Unis », insiste-t-il.

Il faut patienter 6 semaines

Retour derrière les cuves de brassage. C'est l'heure de refroidir le moût rapidement pour éviter la prolifération des bactéries. « Nous allons centrifuger le moût », prévient le professeur. Cette opération a un nom : le whirlpool. Elle permet de séparer les éléments solides des éléments liquides et de ne pas perturber le soutirage du moût.

Le liquide termine dans une cuve en plastique. « La fermentation primaire va durer une semaine à une température de entre 18 et 23 degrés. » La secondaire dure entre 2 et 4 semaines à 6 °C. Cette garde à froid permet de sédimenter les levures en suspension.

« Monsieur Cabestan » donne rendez-vous à ses stagiaires trois semaines plus tard pour la dernière étape : l'embouteillage. Les accros de la bière devront patienter encore un peu, car une troisième fermentation va se jouer dans la bouteille pendant 2 semaines.

Après ce marathon de l'orge, il sera temps de dégainer le décapsuleur. « Contrairement aux bières industrielles, les bulles seront naturelles », conclut Charles Delalande qui prévoit de commercialiser bientôt une eau-de-vie de bière.

(1) Atelier de brassage (4 heures) : 110 euros (avec la récupération de 17 bouteilles de 75 cl).

Atelier de dégustation (2 heures) ou atelier accord bière-fromage (2 heures) : 29 euros.

Brasserie distillerie du Cabestan, 9 lieu-dit mounetsud, 33410 Sainte-Croix-du-Mont. 06 63 18 69 16 - www.bdcabestan.com



REPÈRES

6

C'est le nombre de semaines qu'il faut pour fabriquer une bière artisanale jusqu'à la fin de la troisième fermentation.

3

C'est le nombre de jours nécessaires à la fabrication d'une bière industrielle.

SUD OUEST.fr

En vidéo : les étapes de fabrication de la bière sur notre site Abonnés.

Pompes funèbres
Laporte & fils
depuis 35 ans
à vos côtés

P.F.L. Chambre funéraire
Marbrerie

LA REOLE - LANGON
05 56 71 03 85
pflaportefils@wanadoo.fr

DANS LE PAYS DE LANGON

Fermeture de l'agence postale aujourd'hui

SAINT-MAIXANT L'agence postale communale sera fermée aujourd'hui et jusqu'au samedi 2 novembre inclus. Durant cette période, les instances courriers et colis sont à retirer au bureau de poste de Saint-Macaire.

Coupures de courant demain

CASTETS-ET-CASTILLON Afin d'améliorer le réseau de distribution électrique, des travaux nécessiteront des coupures d'électricité mardi entre 9 heures et midi sur le quartier du 5 bis le Poteau.

Recyclons les jouets

SAINT-PIERRE-DE-MONS La Ludothèque éphémère récupère les jeux et les jouets qui ne servent plus pour leur donner une seconde vie. Une caisse a été mise à disposition à la mairie. Il ne faut pas hésiter à venir y déposer jeux et jouets à recycler

RÉSERVATIONS

THÉ DANSANT À MAZÈRES

Le Club des aînés de Mazères propose un thé dansant dimanche prochain avec l'orchestre Alain Vigneau. Tarif : 10 euros, boissons et pâtisseries comprises. Réservations au 05 56 63 52 99.



ant d'être plongé dans l'eau et brassé à 65 degrés. L'empâtage dure un peu plus d'une heure. Les résidus (drêches) sont ensuite enlevés à l'aide d'un sac filtrant avant ébullition

ce n'est pas sorcier »



Le houblon est ajouté après la stérilisation du moût



Il faut refroidir le moût rapidement



Pour calculer la quantité de sucre dans le moût

Charles Delalande vérifie le taux de sucre dans le moût avant la filtration. PHOTOS A.D.

Le Sud-Gironde se fait mousser

Cabestan à Sainte-Croix-du-Mont, Microbrasserie B's Bar à Saint-Martin-du-Puy, brasserie de l'Eyre à Uzeste, Moustous à Cours-les-Bains, la Baroudeuse à Loupiac-de-La Réole, La Boisse à Saint-Michel-de-Lapujade, brasserie du château de Lavis à Loubens... Les brasseries poussent comme des champignons ces dernières années dans le Sud-Gironde. Jusqu'à la saturation ? « Vous avez vu le nombre de châteaux?? Les brasseries sont encore loin du compte », observait il y a quelques mois Alexandra Martet, de la brasserie du château Lavis à Loubens.

À noter que le responsable de la brasserie La Baroudeuse, Bernard Pujolas, vient d'ouvrir un bar-pub sur la zone Écopole à Loupiac-de-La-Réole. Une bonne occasion de découvrir sa blonde. « Je vais re-

prendre la fabrication de ma brune et d'autres blondes, plus ou moins houblonnées », explique cet ancien vigneron dans le Sud-Est.

Autre actualité : début octobre, la brasserie Mascaret, située au Bouscat a reçu la médaille d'or lors du World beer Award de Londres, celui de la « Meilleure blonde du monde » dans la catégorie Pale belgian style ale. Ce concours mondial est l'un des plus reconnu dans le monde de la bière. Une première place pour Fabrice et Pauline Rivière, qui ont créé la brasserie Mascaret à Rions, dans le Sud-Gironde en 2009. Au total, la brasserie comptabilise 13 récompenses : au Concours général agricole 2016 et 2019, au concours des Saveurs d'Aquitaine 2018 et 2019, au Concours de Saint-Nicolas-de-Port et au World beer awards 2019.



La bière est soutirée après avoir tourné énergiquement le contenu (whirlpool) de la cuve de brassage

