



COMPTE-RENDU DE LA JOURNEE

« BRASSERIE DE BIÈRE A LA CUDE »

DU DIMANCHE 17 MAI 2009 – 14h30 à 21h00

POUR LE GROUPE REGIONAL « FRANCHE-COMTE »

Cette journée organisée par les Ingénieurs INSA de Franche-Comté, s'est tenue à La Cude, chez Jacques et Carole ZANANTONI – à la Brasserie Sainte-Barbe – La Cude Plein Nord – 25250 HYEMONDANS . Tél : 03 81 96 03 91 – E-Mail : lacude.saintebarbe@gmail.com

Elle fut organisée de main de maître par le toujours jeune Jean RESTLE et était ouverte à tous les ingénieurs membres de l'URIS de Franche-Comté ou sympathisants : ceux-ci ont participé et nous les en remercions.

Nous étions 26 Participants :

Pour les INSA : BLEAS François et Françoise - BULLIARD Jean-Pierre – Elisabeth – Gérard – Madeleine – FONTAINES Pierre et Chantal – METTELET Christian - PELTIER Julien et Maryline – RESTLE Jean et Annick – SAETTEL Bernard et Marie-Jeanne – TIGIER Alain et Janine - TOITOT Catherine – WALTER Jean-Paul et BERGER Claire-Edith -

Pour les URIS et sympathisants : GRIVEY Aline et Jocelyne – SALVADOR Jacques et Martine – THOCKLER Pierre et Colette

La journée s'est déroulée ainsi :

14h30 : Jacques et Carole ZANANTONI ainsi que Karine nous font découvrir la fabrication de la bière artisanale dans ses différentes étapes :

- Le grain de malt (orge germée ou autre céréale) est d'abord aplati, puis mis dans l'eau pendant 2 à 3 heures avec montée en température progressivement jusqu'à 45°C. Le malt utilisé ici est achetée en Belgique.
- Filtration pour récupérer la « tisane de bière » (jus non-fermenté que nous avons eu le plaisir de goûter avec cet arrière-goût de foin et de tonimalt). Cette filtration dure 2 heures et le résidu de filtrat (la drèche), constitué des graines de malt asséchées, est donné aux animaux du coin (porcs et moutons...)
- Le filtrat est ensuite porté à ébullition dans une cuve spécifique en cuivre (de 90°C à 105°C pendant 1h30). On y met une dose de houblon pour donner l'amertume souhaitée (il y a deux types de houblons : le houblon amérisant et le houblon aromatique). Le houblon utilisé ici vient d'Alsace.
- On refroidit alors pendant 2 heures en ramenant la température de 105°C à 23°C en faisant passer le mélange dans un bac à échangeur.
- La solution est alors placée dans la cuve de fermentation : on y ajoute les levures (de la classique levure de bière bien connue des boulangers) et du houblon frais. On laisse alors la bière fermenter pendant 2 jours.
- On met alors en bouteilles et en fûts en rajoutant du sucre pour avoir de la mousse et on laisse re-fermenter (2^{ème} fermentation) dans la chambre chaude à 23°C pendant 12 jours

Remarque : lors d'un brassage on ne fabrique qu'une seule catégorie de bière (ici, on produit 3 catégories essentiellement : la « barbe blonde » (6 à 8°), la « barbe rousse » (5 à 7°) (bière ambrée) et la « barbe noire » (6°).

Quelques chiffres sur la brasserie de Jacques et Carole : ils réalisent environ un brassage tous les 15 jours. Ce brassage produit 20 fûts de 20 litres et 500 bouteilles de 75 cl.

En un an, ils consomment environ 5 tonnes de malt pour une production maximale de 20.000 litres (non encore atteinte aujourd'hui). Les fûts sont consignés 30 Euros au client et sont achetés 100 Euros par Jacques.

Chaque bouteille de 75 cl est vendue 4 Euros avec possibilité d'avoir une bouteille gratuite pour chaque achat d'un carton de 6 bouteilles : nous avons fait le plein en bonnes bières artisanales après avoir assisté à l'essentiel des différentes phases citées.

17 heures : dégustation : L'après-midi, après une balade pédestre dans cette belle région (Jean-Paul et Claire-Edith sont même allés admirer les éoliennes), Carole et Karine nous ont servi un échantillonnage (à volonté) des 3 bières principales (la Barbe blonde, la rousse et la noire). Nous avons dégusté et apprécié les différents saveurs : la noire ayant nettement un goût de café.

19h30 : Repas : nous nous sommes attablés dans la grande salle du restaurant et avons savouré un menu de circonstance : fondue comtoise (au Comté) arrosée vin blanc Chardonnay du Jura – sorbet délicieux à la bière rousse. Nous avons terminé la soirée en chansons, le président ayant sorti sa guitare électrifiée et vers 23 heures nous sommes rentrés dans nos foyers, gardant au cœur un souvenir inoubliable de cette belle journée. **Merci encore à Jacques qui fournit une chemise au président-chanteur très en sueur par ses chansons (mais certainement aussi par la bonne bière !)**

Coût total : 30 Euros par personne.

Merci encore à Jacques, à Carole, à Carine et à Jean pour cette excellente journée !

Jean-Pierre BULLIARD

Président de l'URIS de Franche-Comté

Président des Ingénieurs INSA de Franche-Comté

Voici les photos-souvenirs :



Origine des lieux



Malts, houblons et bières



Les INSA boivent, le Président trinque !



Le groupe INSA et URIS pendant la balade



Les différentes cuves



Carole et Karine servent les dégustations

Dégustations en terrasse



Dégustations en terrasse (suite)



En terrasse puis à table pour la fondue



Jacques est attentif ! Barbe blonde, noire et rousse !