



Institut Edouard Nignon
Les amis de la cuisine nantaise

Connaissance de la bière

Visite de la brasserie artisanale de la Divatte
avec le maître-brasseur Antoine BOUYER



Suivi d'un déjeuner Culinaro-Culturel

le jeudi 4 avril 2019

au restaurant LA PIERRE PERCÉE

177 Levée de la Divatte – 44450 LA CHAPELLE-BASSE-MER

BRASSERIE DE LA DIVATTE

« La petite histoire

C'est dans l'ancienne cave de son grand-père qu'Antoine élabore la Trompe Souris et la Vieille Tour. Ses bières tirent leurs noms du vieux moulin familial non loin de la brasserie. Celui-ci n'a jamais fonctionné du fait de sa proximité avec la Loire, souvent capricieuse au printemps lorsque la neige en amont vient à fondre. Les bières sont élevées en cuve sur lies, afin de développer le maximum d'arômes. Elles ne sont ni filtrées ni pasteurisées. On retrouve ces levures au fond des bouteilles, signe d'une prise de mousse naturelle. »

Pourquoi Trompe-Souris ?

Le moulin n'ayant jamais fonctionné, aucun grain de blé n'y a été entreposé, au grand désespoir des souris qui se sont senties trompées après avoir visiter les lieux !

En tant que bière, elle se décline en deux gammes :

Les Incontournables : la gamme de bières classiques et biologiques, que l'on retrouve toute l'année.

Les Déjantées : la gamme des bières spéciales.

Les Trompe-Souris sont fines, élégantes et aériennes. Ce sont des bières à haute fermentation reposées sur lie. Elles sont non filtrées, non pasteurisées et refermentent naturellement en bouteille.

A la large gamme des bières Trompe-Souris s'ajoutent deux autres marques, la Vieille Tour et les Bières de Collection, soit au total 27 variétés de bière brassées depuis la création de l'établissement en 2001.

Cela a valu 4 récompenses au maître des lieux Antoine BOUYER, lors des concours français de bières artisanales.



DEJEUNER AU RESTAURANT "LA PIERRE PERCÉE"

Chef : Victor GUILLAMET

Menu :

Apéritif

Œuf parfait cuit à basse température, crumble de blé noir et gravelax de saumon

Pavé de merlu breton rôti, crèmeux de panais, jus de chorizo ibérique, légumes maraîchers

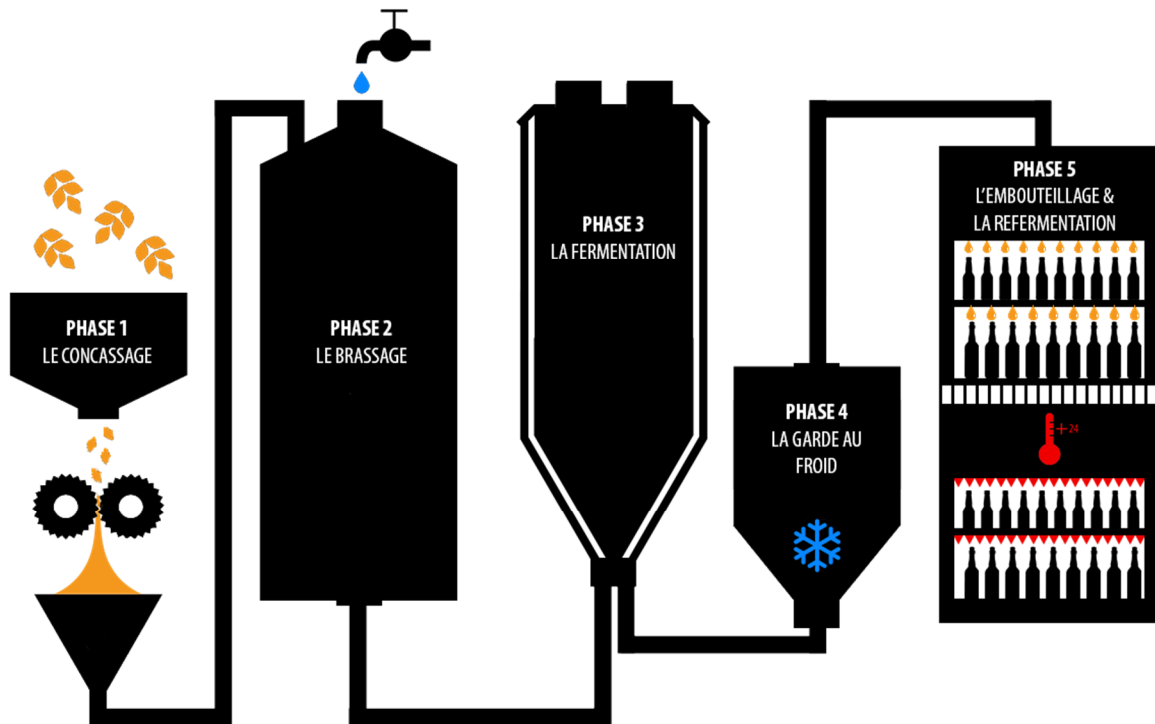
Gâteau NIGNON

Vins et café



La fabrication de la bière

La fabrication de la bière est un processus long et minutieux qui se fait en plusieurs étapes. Voici en résumé les différentes phases d'élaboration. Les phases finales peuvent varier au choix du brasseur.



Phase 1 : Le concassage

Pour la composition des bières, différents types d'orges et de blés maltés sont utilisés, variant en fonction des recettes. Lors du concassage, les malts sont broyés par un moulin à malt. Les grains sont brisés, ce qui va faciliter les interactions entre les enzymes et l'amidon.

Phase 2 : Le brassage

La farine grossière de malt obtenue est mélangée à l'eau. Ce mélange, la maische, est chauffé à différents paliers de températures pour favoriser le travail des différentes enzymes. L'amidon est transformé en différents sucres. Les sucres fermentescibles seront transformés pendant la fermentation en alcool et en gaz carbonique. Les sucres non fermentescibles contribueront au corps et à la rondeur de la bière.

La maische est ensuite filtrée sur le grain afin d'extraire le moût sucré. Les résidus de filtration (drêches) sont collectés et destinés à l'alimentation animale. Le moût est ensuite mis à bouillir. Lors de cette étape, le brasseur ajoute les différents houblons (amérisants et aromatiques) et les épices éventuelles.

Le moût est ensuite débarrassé des protéines précipitées et des particules de houblon.

Avant la mise en cuve de fermentation, le brasseur procède au refroidissement du moût à l'aide d'un échangeur à plaque qui fera chuter la température à 24°C.

Phase 3 : La fermentation principale

Le moût clarifié, refroidi et oxygéné est envoyé dans une cuve. Chaque fermenteur estensemencé avec plusieurs litres de levure fraîche.

La fermentation principale se traduit par une activité intense de la levure, avec un fort dégagement de gaz carbonique et de chaleur. La levure est responsable de la transformation des sucres en alcool (éthanol) et gaz carbonique qui s'accompagne également de la formation de composés aromatiques tels que des alcools supérieurs, des acides ou des esters. Après une dizaine de jours, la fermentation s'arrête. La bière sera mise en garde froide.

Phase 4 : La garde au froid

La bière est conservée en cuve à une température proche de 4°C

Les objectifs de cette étape sont les suivants : en affiner le goût et obtenir une clarification naturelle de la bière.

Phase 5 & 6 : Embouteillage et refermentation

Avant d'être conditionné, du sucre et une nouvelle levure sont ajoutés à la bière. La bière est ensuite embouteillée, étiquetée puis placée en chambre chaude (24°C) pour refermentation. C'est le gaz carbonique produit durant cette phase qui va apporter son pétillant à la bière.

LE BOOM DES MICRO-BRASSERIES

La bière effectue un retour en force. C'est la boisson du moment. Portée par le développement des micro-brasseries, un phénomène venu des États-Unis, la bière ne s'est jamais aussi bien portée et sa consommation est repartie à la hausse depuis 2013, après quarante années de quasi disgrâce.

Elle revient de loin la bière, dont l'origine se perd dans la nuit des temps. A Nantes, comme partout en France et dans le monde, les micro-brasseries se développent et conquièrent une clientèle toujours plus nombreuse, avec des saveurs nouvelles et réjouissantes. Si la France comptait 3 200 brasseries avant la première guerre mondiale, après 1945 c'est l'hécatombe. En 1985, il n'en reste plus que 23. C'est là que tout repart... sur de nouvelles bases. Pour le délégué Général des Brasseurs de France, le phénomène est aussi une affaire de génération. " Le renouveau vient aussi de cette nouvelle génération qui crée des brasseries. Ce sont en grande partie de jeunes chefs d'entreprise". Les ouvertures se multiplient, au point que l'on en baptise chaque jour une nouvelle brasserie. "Imaginez le nombre de bières créées" se réjouit le délégué. "On ne peut pas tout goûter, mais cela veut dire que l'on sera toujours dans la découverte."

En théorie, pas besoin de diplôme pour s'installer. Mais avant de jouer les maîtres de l'orge derrière son comptoir, mieux vaut suivre une formation. "Faire de la bière est facile, on peut en faire chez soi, mais réussir de la bonne bière c'est plus compliqué. C'est un peu comme de la pâtisserie, on fait des recettes avec des ingrédients dont chacun a un impact sur le goût. On peut rajouter des épices, des fruits, comme des fruits rouges, du miel, faire des fermentations différentes."

Et pour le délégué général, le phénomène n'a rien d'une bulle, et le marché va continuer à pétiller dans les années qui viennent : "il y a un peu de tout se réjouit-il. On a une réelle diversité dans ce secteur, qui bénéficie aussi aux plus grandes brasseries."

La Divatte, digue-route ou route des restaurants ?

La **levée de la Divatte** est une digue route, faisant partie des Levées de la Loire, longue de 15,8 km, elle appartient au conseil départemental de la Loire-Atlantique. Elle protège contre les inondations une vallée fertile et peuplée répartie sur trois communes La Chapelle-Basse-Mer, Saint-Julien-de-Concelles et Basse-Goulaine.



Suite aux nombreuses inondations, la levée de la Divatte fut construite entre 1847 et 1856 à l'initiative des communes de Saint-Julien-de-Concelles, de La Chapelle-Basse-Mer et de Basse-Goulaine, afin de lutter contre les crues du fleuve.

Constituée de sable et de terre, recouverte et étayée de pierres, elle s'étend sur une quinzaine de kilomètres, depuis la rive gauche de la rivière Divatte (côté département de la Loire-Atlantique) et le long de la rive sud de la Loire. Elle suit les méandres de la Loire et supporte une route à deux voies (D751), à partir du lieu-dit *le Port-Moron* (la Chapelle-Basse-Mer) jusqu'à la sablière (l'Officière, Saint-Julien-de-Concelles), limitée à 70 km/h et interdite aux véhicules de plus de 8 tonnes en transit.

Cette digue a permis aux viticulteurs et aux maraîchers de développer leurs cultures, gagnées sur un terrain limoneux et fertile, mais sur une zone inondable à risque. Plusieurs ports ont été aménagés pour accueillir les gabarres de Loire, ainsi que ne nombreuses cales d'accès mais a sonné le glas des chalands qui descendaient la Goulaine, chargés de vin.

Cette digue n'a connu, jusqu'ici, que deux ruptures. Une, moindre, en 1856, et, l'autre, catastrophique, en 1910.

Cette route a vu fleurir au fil des ans des restaurants célèbres pour leurs traditionnels menus de bords de Loire, anguilles et cuisses de grenouilles, brochet et sandre réputés avec la sauce au beurre blanc créée dans son restaurant par Clémence Lefeuvre (1860-1932).

Parmi les plus connus, l'Auberge du Val de Loire, la Pierre Percée, Chez Clémence, le Bistrot Nantais, Mon Rêve, plus d'autres qui ont disparu ou perdu de leur attrait.

BIÈRE QUI COULE AMASSE « BONNE MOUSSE »

POÈME

*Dans le cadre de ses escapades, l'Institut Nignon a imaginé
Un visite découverte, sur la fabrication de bières artisanales
Situé dans le vignoble du muscadet, le choix était original
C'est avec le Maitre du lieu, que nous vivrons cette matinée.*

*Cette petite entreprise a été créée voilà vingt ans
La brasserie fait vivre aujourd'hui dix personnes
Tous motivés pour la renommée d'une bière bien "Bretonne"
Antoine, Maitre Brasseur y apporte un engagement constant.*

*La réussite d'une entreprise tient au respect du « Métier »
La connaissance concernant l'alchimie de la fermentation
Indispensable Savoir pour une constante production
Car excellence et qualité, ne se conjuguent qu'en entier.*

*Toujours en recherche de produits et de goûts nouveaux
Dans le but de satisfaire une clientèle de connaisseurs
Avec différentes gammes en mariage heureux des saveurs
Veilles recettes retrouvées dans des grimoires médiévaux.*

*Qu'elles soient brunes ou blondes, mais exquis avant tout
Trompe-Souris Veille Tour, ou bonne bière de collection
Cette maison dispose déjà de nombreuses distinctions
L'Institut sur son site donnera cette bonne adresse partout.*

*Le rire est à l'homme ce que la pression est à la bière.
L'abus du Vin mène à la bière, car l'alcool est notre ennemie
Mais fuir devant l'ennemi c'est lâche. Alors.... que faire ??
Je boirai du lait le jour où les vaches brouteront du houblon
(maximes)*

YVON LE 5 MARS ET A LA VÔTRE

**Institut Edouard Nignon
Secrétariat 06 30 16 62 91
www.institut-nignon.com**