

Numero 15

LA BRASSERIE FLEURAC... OU L'EAU DES VOLCANS D'Auvergne



TRAPPISTE OR NOT TRAPPISTE...

C'est fièrement que l'abbaye du Mont des Cats a annoncé début Juin le lancement de la 1ère trappiste française. Mais qu'en est-il ?



Selon la communauté, cette bière est trappiste puisque produite dans une abbaye trappiste (Chimay) pour le compte d'une autre abbaye trappiste (Mont-des Cats). Or, selon les termes des contrats de l'Association internationale Trappiste, la bière doit être produite au sein même de l'abbaye. Les discussions sont ouvertes pour obtenir le précieux label "Trappist Product". Aujourd'hui, la bière du Mont des Cats est "une bière à façon". A suivre...

LA BRASSERIE FLEURAC...

Des Belges passionnés de bière, l'eau pure des Volcans d'auvergne, il n'en fallait pas plus pour lancer une petite brasserie artisanale qui n'a déjà plus rien à envier aux grandes...

La brasserie de Fleurac est née de l'envie de deux passionnés de la bière de faire partager leur goût pour le breuvage malté. Deux Belges, Virginie De Bodt et Grégory Murer, les gérants de la société La Fleuracoise, sont venus s'installer dans le Cantal en

temps, la bière va s'alcooliser et développer ses saveurs grâce à la levure qu'on lui aura ajoutée. Puis elle est stockée en chambre d'affinage pendant deux semaines. Là elle va s'éclaircir sous l'effet du froid, un dépôt de levure et de poussière se formant

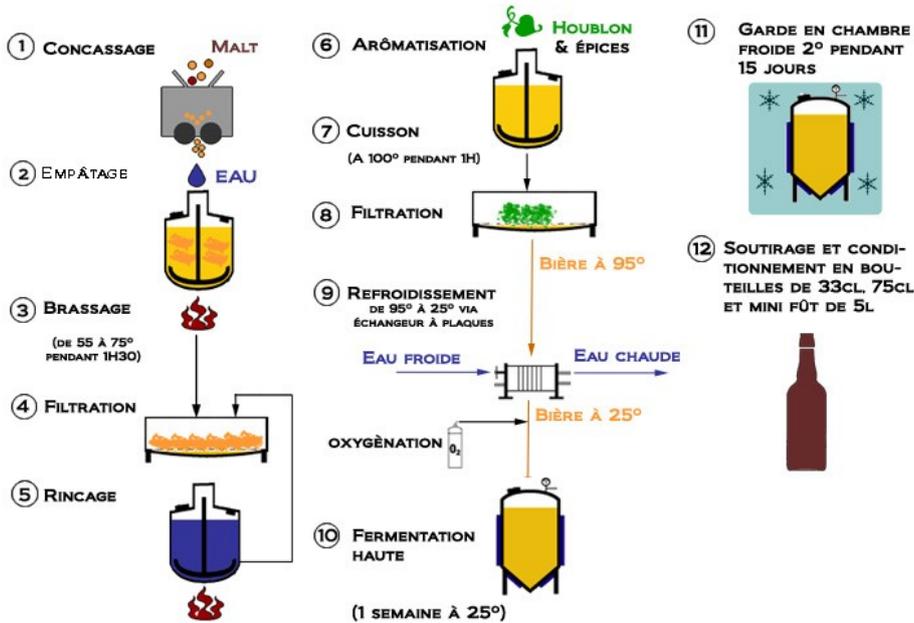


juin 2005. Après 3 ans de dossiers et de travaux, la fabrique de bière a enfin vu le jour en 2008. Même si la brasserie est toute jeune, Grégory, le brasseur, brasse depuis des années comme amateur dans sa cuisine à la recherche de nouvelles saveurs. Il a su ainsi mettre au point plusieurs bières originales au goût vraiment surprenant. Les bières qui y sont fabriquées sont brassées de manière artisanale : 5 semaines de travail sont nécessaires pour que le produit soit prêt. Après avoir brassé la bière à la main, celle-ci part en première fermentation pendant une semaine. Pendant ce laps de

dans le fond des cuves. Une fois la bière prête, on l'embouteille en lui ajoutant du sucre. Les bouteilles refermentent alors dans une chambre chaude pendant 2 semaines, au cours desquelles la bière va se saturer. En effet, la levure restante dans le liquide va produire du CO2 et va créer la pression qui fait la mousse et les bulles de la bière lorsqu'on ouvre la bouteille. Finalement, la bière s'affinera en cave où elle va lentement refroidir et sera prête à être dégustée après 3 jours de repos. Ainsi donc, les bières produites sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteilles.

ET SI ON VOUS FAISAIT UN DESSIN POUR RAPPELER TOUT CELA...

SCHÉMA DU PROCESSUS DE FABRICATION DE LA BIÈRE DE FLEURAC



LA GAMME FLEURAC...

La Brasserie vous propose 7 bières différentes:

La Blonde

La Rouge

La Noire

La Triple

La Triple brune IPA

La Noël

La Printemps



TOUJOURS DE BON GOÛT...

Vous l'avez raté pour la fête des pères, réservez le pour la Noël, un nouvel opus des Tee-shirts emplis de l'humour pétillant des biérophiles...

Sur www.cadeau-rigolo.com

(si, ça existe...!)



LES BIÈRE A FAÇON ET LES BIÈRES ÉTIQUETTES...

Vous souhaitez une bière à votre nom mais avec une recette originale? C'est possible! Faites savoir à la Brasserie Fleurac les caractéristiques que devra posséder votre bière. Le brasseur pourra alors vous créer et brasser cette nouvelle recette « à façon ». Les quantités minimum sont de 8Hl.

Par exemple, L'Auv'Alie Espoir, bière de l'ASM, rugby club de Clermont Ferrand.



Par contre, si vous souhaitez de la bière à vos couleurs mais en petite quantité, c'est également possible! Choisissez la bière de Fleurac qui vous convient et y seront collées vos étiquettes.

Par exemple, la bière des faucheurs solidaires...



BUVEUSES DE BIÈRE EN TALONS AIGUILLES...

Désolée messieurs mais les femmes sont aussi de grandes amatrices de bières, elles ont même créé le club des buveuses de bière en talons aiguilles ... un clin d'oeil pour revendiquer leur droit de savourer blondes, brunes et autres rousses." Depuis 2008 existe le très officiel "Club des buveuses de bières en talons aiguilles", au départ tout simplement l'envie de déguster de bonnes bières entre filles. Une initiative légère, et frivole, mais surtout la volonté de casser des clichés ...plutôt machistes. Ces femmes savent de quoi elles parlent : les fondatrices du club sont toutes du métier. Sans talons aiguilles, elles défendent ces mousses qu'elles aiment, qu'elles défendent, qu'elles dégustent... Plus de 400 amatrices ont déjà rejoint le club sur Facebook, et le club se réunit quatre fois par an dans le cadre d'événements culturels.



LA MOISSON DES BRASSEURS, PREMIÈRE ÉDITION...

Les 24, 25 et 26 Juin, a été organisée pour la première fois en France la « moisson des Brasseurs », une manifestation durant laquelle des brasseurs ont organisé portes ouvertes, dégustations,

animations, afin de faire découvrir au public la richesse de leur métier et les diversités des bières françaises. L'occasion de découvrir le savoir faire des brasseurs, à la veille de la moisson de l'orge, dont la France demeure le quatrième producteur mondial.

Une première édition réussie, avec Brasseurs qui participaient dont... aucun en PACA! Un créneau à explorer?



CREME DES MOINES

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 25 cl de Fleurac Triple
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 6 jaunes d'œuf
- 75 g de cassonade

Préparation

Préchauffer le four à 200°

Dans un poëlon, verser la cassonade avec la bière, et porter à ébullition.

Battre les jaunes d'œufs avec la crème.

Verser la bière sur la crème petit à petit tout en fouettant.

Transvaser la crème dans les ramequins, cuire au bain-marie dans le four à 200° pendant 25 minutes.

Refroidir et manger après un passage au réfrigérateur





NATHALIE ET XAVIER GIREAUD

*En souhaitant que cette
promenade au pays de la divine
cervoise vous aura réjouis et
donné l'envie de nous y rejoindre
à nouveau...*

29 Juin 2011

Retrouvez la gazette et les bières du mois sur www.gireaud.com