

ON PARTAGE LA VIE DE NOS PRODUCTEURS

Il y a quelques jours j'ai rencontré Benjamin, le brasseur du bar ludique « *Ma Poulperie* ».
Il m'avait donné rendez-vous devant le bar et m'a entraîné dans les dédales de la cave pour me montrer son installation.



Quand Elodie a appelé Benjamin pour brasser la propre bière du bar ça tombait plutôt bien, il venait d'arrêter son activité d'indépendant, la période COVID étant passée par là !!!

Amateur de bière et passionné il a effectué sa reconversion en se formant chez un brasseur professionnel, et en lisant le guide destiné aux bièrologues.

Et c'est ainsi qu'en septembre 2023 Benjamin prenait possession de la cave pour aménager son lieu de travail et préparer son premier brassin dans la foulée.

Depuis, et après de malheureuses tentatives, il est paré pour fournir, non seulement le bar, mais également la Marcasserie (cette nouveauté est en place depuis la fin de l'année 2024).



Dans leur micro-brasserie, Benjamin effectue un brassin par semaine, c'est-à-dire qu'il brasse son mélange, cuit et laisse refroidir avant de laisser fermenter 5 semaines, à savoir 3 semaines en fermenteur et 2 semaines en bouteilles minimum.



Quand il a obtenu la densité optimale et la bonne pression (2 bars quand la bière est au froid avant de monter à 4 bars dans la pièce chauffée à 20°), la bière est prête.

Il achète les matières premières en circuit court, plusieurs torréfactions différentes pour le malt selon le caractère souhaité, et le houblon, compressé en granulés.



Le piment, quant à lui, est acheté frais, 6 grammes par litre pour la « 1 piment » et 12 grammes pour la « 3 piments ».



Quant aux drêches, les résidus de brassage, il les emmène au parc animalier ; là aussi il pratique le circuit court !!!!



Il passe ensuite à l'enfûtage (à gauche l'installation des fûts vers le bar à l'étage au-dessus) et l'embouteillage.



Benjamin a fait le choix des bouteilles de 50 cl et rappelle qu'elles sont consignées.

Les fûts sont stockés en chambre froide.



7 recettes sont élaborées : la Poulpe blonde, la brune, la dorée, la piment (2 intensités), la stout et la triple.

Avant de se quitter, Benjamin conclut : « *Il faut savoir tout faire, je suis seul pour tout réaliser, mais ça me va bien !* »

