

Les chanoines de l'abbaye de Lagrasse brassent leur propre bière

PATRIMOINE

À Lagrasse, les frères chanoines de l'abbaye Sainte-Marie viennent de lancer les premières cuvées de leur bière d'abbaye. Ils sont la seconde communauté religieuse de France à produire une bière d'abbaye.

Parmi les quarante chanoines de l'abbaye Sainte-Marie de Lagrasse, deux se sont emparés d'un nouveau projet, celui de brasser leur propre bière. L'un porte la robe blanche traditionnelle, frère Grégoire, et s'occupe plutôt de la communication, l'autre porte une soutane marron (celle pour les tâches salissantes), frère François, et est le « maître d'œuvre ». « Nous travaillons de mèche mais en réalité nous sommes une dizaine sur le projet et ça nous donne l'occasion de travailler encore plus ensemble, nous les

frères, ainsi que les proches de l'abbaye », raconte tout sourire frère Grégoire dans leur brasserie aux murs en pierres, où le mariage du houblon et des céréales chaudes embaument les pifs. Si l'idée est née il y a trois ans, les premières bouteilles ont été mises à la vente il y a seulement trois semaines.



Blondes, brunes, ambrées... des bières pour tous les goûts.

De l'authenticité...

« En 2021, le Père Abbé nous a proposé de réfléchir à un produit économique qui puisse être compatible avec notre vie. Nous avons carte blanche. Notre salarié qui s'occupait de l'entretien des bâtiments était un ancien militaire qui voulait se reconverter en brasseur et qui était même diplômé pour cela ! Il nous a tout appris », explique frère François en scrutant le réfractomètre pour connaître le taux de sucre du brassage du jour. Les deux frères sont aussi allés se for-

« Nous vendons quelque chose que nous avons vraiment fait. »

mer à l'abbaye Saint Wandrille en Normandie, qui était jusqu'à présent la seule à commercialiser une bière d'abbaye française. « Brasser la bière nous-même c'est tout de même ambitieux, mais c'est beaucoup plus authentique, nous vendons quelque chose que nous avons vraiment fait », ajoutent-ils. Les chanoines lagras-



Les chanoines de l'abbaye Sainte-Marie de Lagrasse brassent leur propre bière.

PHOTOS CHRISTOPHE BARREAU

siens possèdent une cuve de brassage de 200 litres, « du matériel de petit pro », sourient-ils en enseignant la recette à un de leur frère. « C'est important pour nous que nos frères apprennent également à faire la bière pour qu'ils puissent aussi en parler. » Au fond, sur une étagère, leur ancienne cuve de seulement 25 litres ne sert plus. « Nous avons brassé pour la première fois en mars 2021 et nous avons organisé un comité de dégustation formé de nos frères et de proches de l'abbaye pour élaborer nos recettes. Nous dégustons en silence, chacun note ce qu'il pense de la couleur, de la mousse, des odeurs, et surtout du ressenti au niveau de la bouche. Ensuite, on partage nos ressentis. »

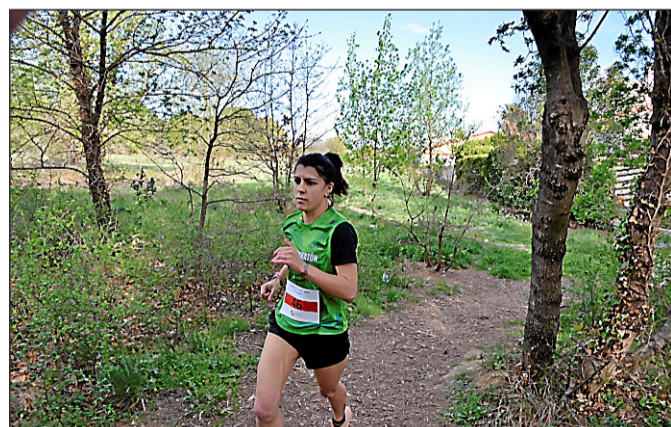
... dans une mandorle

Pour le design, les chanoines se distinguent par la forme de leur étiquette, où le sceau de l'abbaye a été modernisé avec la Vierge Marie et l'enfant Jésus, nichés dans une mandorle. Les frères s'autorisent une trentaine de journées de brassage par an (qui imposent jusqu'à 10 heures de travail) pour pouvoir privilégier l'accueil du public. « Notre défi, c'est de garder une vie de prière et notre style de vie en intégrant la brasserie. » Ils proposent désormais trois recettes différentes : une blonde, une ambrée avec de l'orge, du seigle, de l'épeautre et du miel issu du moulin de Boysede à Lagrasse. « Cette dernière est celle qui se vend le mieux, c'est aussi la plus forte des trois avec 8,50 % d'alcool. » Pour l'heure, les trois cuvées sont vendues seulement dans la boutique de l'abbaye Sainte-Marie. « C'est une logique de circuit court, pour limiter les énergies, être proches des consommateurs et pouvoir avoir

leurs retours. Voir la réaction des gens nous fait plaisir, c'est une expérience à partager. » Avec une production de 500 bouteilles de 33 cl par semaine, les chanoines peinent à satisfaire la demande (l'abbaye accueille entre 15 000 et 20 000 personnes par an.) Alors que chaque repas des chanoines se veut silencieux, les frères peuvent déguster leur breuvage houblonné chaque dimanche soir. « Ces soirs-là, c'est aussi l'occasion pour nous de découvrir d'autres productions comme la bière du domaine Les cascades à Ribaute ou la Nano Brasserie de Lagrasse. » Ce jeudi midi, les chanoines ont procédé à une bénédiction de la brasserie « où toutes les personnes qui nous ont aidés ainsi que les familles des frères étaient présentes ». L'occasion de faire découvrir la brasserie et leurs cuvées !

Justine Bonnery

Récolter des fonds en faveur du handicap



Une course conviviale qui permet de récolter des fonds.

CHB

SOLIDARITÉ

Dans le cadre du Run & Trail, grande course nationale qui se tiendra du 2 au 4 juin, la délégation APF France handicap de l'Aude propose une course à Carcassonne, au lac de la Cayère, le samedi 3 juin à partir de 9 heures.

À pied, en fauteuil, en joëlette, débutant ou confirmé, rejoignez l'aventure ! Les fonds collectés lors de cette course solidaire et inclusive permettront de financer les ac-

tions de proximité de l'association et notamment de lutter contre l'isolement des personnes en situation de handicap. Plus d'informations, liste des courses et inscriptions en ligne sur run-and-trail.org.

Pour pouvoir prendre le départ, une inscription de 20 euros est demandée. Les participants sont également invités à faire un don complémentaire ou à ouvrir une page de collecte au profit d'APF France handicap.



CENTURY 21 RECRUTE
RENCONTRONS-NOUS !
INSCRIVEZ-VOUS À NOS
REUNIONS D'INFORMATIONS
SUR LES MÉTIERS DE L'IMMOBILIER

CENTURY 21

www.lesmeilleurstalents.com

ou RENDEZ-VOUS DANS VOTRE AGENCE DE PROXIMITÉ