

SAINT-LAURENT-MÉDOC. Trois Médocains se sont lancés dans la fabrication de cinq sortes de bières artisanales qu'ils vendent dans la brasserie Noûera.

Ils produisent leurs bières artisanales

✓ Pierre BONATI

Le vin est indétrônable en Médoc avec une renommée qui n'est plus à faire. Cependant, il y a de la concurrence avec notamment la bière qui souhaite se faire une place au pays des châteaux. La preuve, une nouvelle fois, à Saint-Laurent-Médoc où des bières artisanales sont fabriquées depuis peu. C'est en plein milieu des grands crus médocains qu'elle est brassée, très exactement sur la zone artisanale du Treytin (ancien bâtiment Emavini) où vient de s'implanter la brasserie créée par trois Médocains, Nicolas et Kerrie Maylan et Pierre Esquerre. Ce groupe de trois amis, animé par la volonté de vivre une nouvelle passion, prend plaisir à créer de nouveaux goûts et de nouvelles sensations, et à les partager. Ils ont créé leur marque de bière « Noûera ». La brasserie Noûera a l'ambition de proposer et de faire découvrir des bières complexes, racées, digestes et désaltérantes dont chaque recette est unique et originale.

Sur l'étiquette des bouteilles, on distingue une libellule, un insecte que l'on ne voit que lors d'un moment de détente, de promenade... Belle, libre et insaisissable, elle symbolise pour les trois amis un état d'esprit et un mode de vie auquel on tend.

Des houblons bio

La production actuelle est d'environ 1 000 litres par campagne de fabrication : un jour de fermentation, un jour de brassage (5 modes de fermentation et de brassage suivant la bière), un jour de mise en



Nicolas et Kerrie Maylan et Pierre Esquerre (au 1^{er} plan) en pleine mise en bouteille.

PHOTO JDM-PB

bouteille et une demi-journée pour l'habillage. Le reste est réservé à la commercialisation.

Actuellement, ce sont 5 sortes de bières qui sont proposées : « Redkerry » (bière ambrée, rousse, tout en rondeur, le nez est sur des notes de miel, de biscuits et de fleurs), « Larme des dunes » (bière blanche légèrement trouble, de style à la fois épicée, fruitée), « Pâle.Angel » (bière blonde de type pale-ale, légère et complexe), « Butterfly » (bière de type bitter légèrement dorée) et « Mousstang » (bière blonde, le style Noûera 99 % bio). Ces bières sont fabriquées à partir de malts et de houblons spécifiques dont certains sont bio, provenant d'Angleterre, d'Allemagne ou des États-Unis. Elles sont proposées en bouteilles de 33 cl ou 65 cl et pour certaines en fûts de 30 litres. Des bières que l'on peut conserver. Plus elles vieillissent, plus elles sont meilleures avec leurs arômes plus prononcés.

La brasserie Noûera, installée dans un local de plus de 300 m² dont 200 m² sont réservés à la production et le reste à la commercialisation, a ouvert ses portes le 4 avril. Elle accueille les clients du lundi au samedi pour les visites, dégustations et partage du savoir-faire de l'équipe. Il est proposé également, de 12 heures à 14 heures, de la restauration avec chaque jour un menu qui sera proposé, plats frais cuisinés maison, brochettes, crêpes bretonnes... et, de 17 heures à 19h30, soirée détente, diverses dégustations, bar, planche charcuteries artisanale... Dans le magasin, qui est ouvert toute la journée, seront également proposés des produits régionaux, vins, confitures, chocolats, ainsi que de la limonade artisanale que les enfants pourront déguster. Il n'y aura pratiquement que des produits réalisés par des artisans locaux.

Saint-Laurent-Médoc.

Succès pour le salon du savoir-faire et le troc livres

Ce dimanche 26 mars, la salle des fêtes accueillait l'association Bernos en fête qui organisait son salon du savoir-faire et la



Saint-Laurent-Médoc Du grand s pour Le Pe



Le spectacle a été apprécié du

C'est devant une salle comble de 220 personnes (samedi 1^{er} avril) et 110 personnes (dimanche 2 avril) que la troupe du CPA loisir, Le Petit Théâtre, a défoulé sur la scène de la salle des fêtes de Saint-Laurent en jouant une pièce qui a obtenu le Meilleur spectacle de 2002 du meilleur spectacle théâtral « Frou-Frou les Bains » : une belle cure « vitaminante » contre la morosité et pour oublier momentanément les soucis quotidiens grâce à cette pièce de Patrick Haudebourg dans une adaptation et une mise en scène de Max Camboué. L'équipe 100 % Saint-Laurent.

FOIRE
VINS
Parking gratuit
Tombola
Vins
C
Entrée 2 € ou

Serv

VITE
1 COUP DE MA