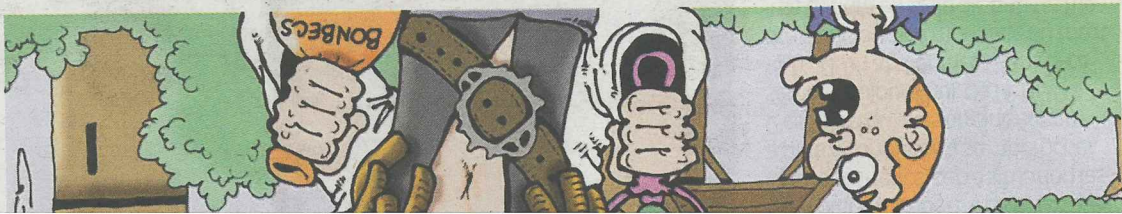


La première brasserie médocaine est arrivée

L'île aux Enfants, à Hourtūn, sera à nouveau le royaume de tous les enfants, de 3 mois à 12 ans lors de la 15^e édition de la Bambino party, organisée par l'office de tourisme Médoc Océan. Au programme : des ateliers créatifs, des activités sportives et des espaces ludiques autour de la thématique des pirates. DESSIN GOUZIL



SAINT-LAURENT Au cœur du vignoble médocain, trois amis ont eu l'idée de créer une bière qui tire ses saveurs du monde entier

Quelle ne fut pas notre surprise en découvrant une brasserie médocaine parmi les sponsors du Lacanau Endless Summer Festival.

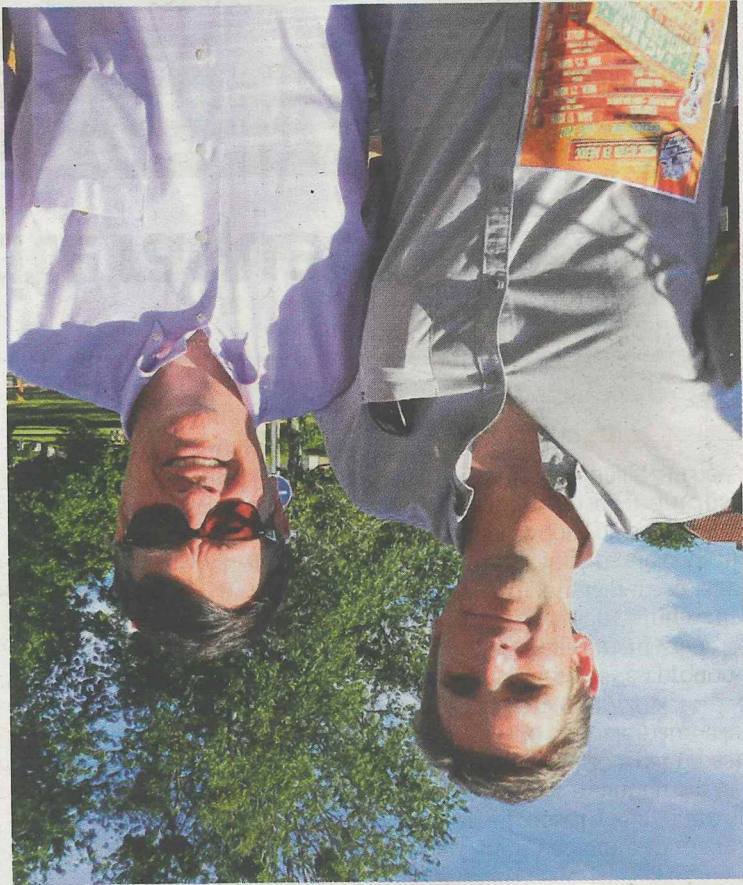
Les bières Natlera ont été créées par trois associés Nicolas Meylan, Kertie, son épouse, et Pierre Esquerre, un cannaillat à Paris dans le milieu de la métallurgie, dans l'entrepise du père de Kertie, Richard Wo-mersley, un Britannique. « J'ai invité celui-ci en week-end chez ma grand-mère, Emille, une résinière qui habitait dans les Landes, raconte Pierre, et je lui ai fait découvrir la région. » C'était pour lui un coup de foudre et il s'est résolu à tout plaquer pour venir habiter à Birac, en Charentes.

À 16 ans, Kertie fait les vendanges au château Cantenac-Brown, où elle rencontre Nicolas, viti-culteur. Un autre coup de foudre qui sera suivi d'un mariage en 1999.

C'est Nicolas qui a eu l'idée de créer sa bière en voyageant dans l'Oregon, du côté de Portland, une région qui regorge de mini-brasseries. Il a ensuite suivi une formation à Paris, puis au Québec et enfin à Nancy, pour rapporter ce nouveau savoir-faire au cœur du Médoc, à Saint-Laurent, dans un local de la zone artisanale entourée de 5 000 mètres carrés de terrain. Un lieu sur lequel la brasserie accueille des food trucks médocains pour des dégustations à thème depuis le 21 avril dernier, jour de l'inauguration.

Une gamme savoureuse

Dans la gamme des bières produites, on découvre une bière avec un malt anglais mais aussi une blanche



Nicolas Meylan et Pierre Esquerre présentent la bière Natlera PHOTO A. P.

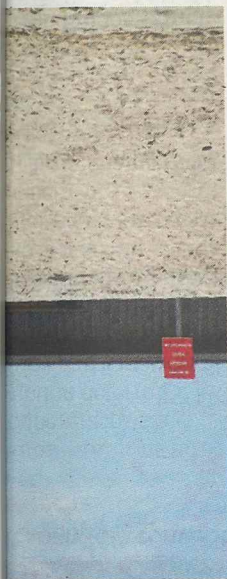
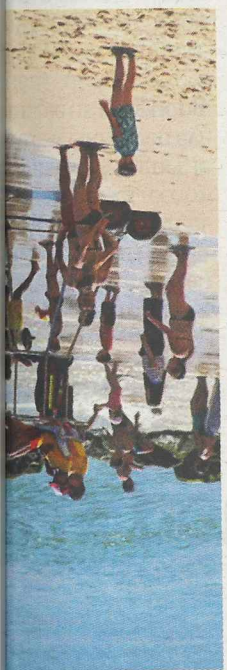
au ble et à l'avoine pour la consistance ainsi que la Mustang, le prototypage à partir d'autres brasseries. Les associés ont veillé à ce que les cannaillats puissent être parmi les tout premiers à déguster cette bière médocaine au norm occitan. On la sert dans les établissements du Chat sur le toit et au bar O'passage, à côté de la

grande presse de l'Océan, ainsi qu'à l'épicerie fine L'eau à la bouche. Fort à parler qu'à l'avenir, d'autres établissements auront sans doute à cœur de proposer à leur clientèle cette nouvelle spécialité médocaine et cannaillaise.

Antoine Vallet de Payraud

Laurent-Médoc. Tél. 05 56 41 10 13. Navera, ZA, Le Treysin, 33112 Saint-

Sur les réseaux sociaux, qui consiste à critiquer « urbaines » et « pour tous les goûts dire que ce snobisme



GRAND ANGLAIS

« Et oui, et comme dans l'Après discussion, on achève pas, mais n'affichent j'aimais proposer des choses, Pépé. On passe devant le d'être élu. « Bonne copie leur seul lien, c'est celui d'un pas indispensable ». C'est pour prouver que le ration autres. » « Pourquoi ? » « sans lien apparent les une taire, en citant des choses il a écrit un poème en forme Marrel, non. Prévert était-il avait lieu sur un pré vert ? Marrel se hasarde : « Ce Vi- crient, soumise en regardant