



**LA  
BIERATAISE**  
BRASSERIE  
DEPUIS 1996



## **DOSSIER DE PRESSE**

**LA BIÉRATAISE - 848, ROUTE DE POUCHARAMMET  
31370 BÉRAT**





## PRÉSENTATION



### Un pari fou

Tout a commencé il y a 20 ans quand deux Bretons ont posé leurs valises à Bérât. Lui, Michel, est technicien de caisses enregistreuses. Elle, Joëlle est étudiante et travaille dans l'animation. Heureux et bien installés, ils s'impliquent dans les festivités de Bérât plage. Nous sommes en 1994. De ces 4 jours de fêtes, naissent des complicités, des rencontres, une bande de copains. Du coup, on programme un nouvel évènement pour l'année suivante : Bérât se transformera en village Irlandais. Et qui dit Irlande, dit bière. Michel achète un premier kit de brassage et pour les festivités étiquète les bouteilles « la Bierataise ». Le nectar remporte un franc succès.

### Naissance d'une bière

Coup dur. Michel perd son emploi. Amoureux de l'Irlande, des souvenirs plein la tête, il décide de tourner la page et avec le soutien de Joëlle, il s'informe, se forme, plonge dans les méandres de la fermentation, des caprices du houblon et de l'orge puis crée une micro-brasserie au cœur de Bérât. Un pari fou suivi d'un joli bouche à oreille qui aura raison de l'amertume des mauvaises langues. Dans leur garage de 70 m<sup>2</sup>, sur les tonneaux de bière, les amoureux montent une petite

scène et invitent des musiciens locaux où d'ailleurs. La pression monte, les rendez-vous se multiplient, le nectar s'affine, trouve son identité. C'est officiel, la Bierataise est née.

### Une identité, une culture locale

Depuis, la brasserie s'est agrandie, a trouvé ses marques et par mutation naturelle, s'est dotée d'un restaurant à la bière. Joëlle y décline une carte de mets issus de produits locaux, cuisine à l'orge et à la bière. Circuit court et vente en direct sont de concert. Michel passe la vitesse supérieure et fait cultiver son orge par un agriculteur voisin et transformer la céréale dans le Tarn. « Travailler en local est essentiel » pour le brasseur, « même si cela représente un coût, c'est une question d'éthique. » Brassage public, dégustations quand on pousse la porte de la brasserie, c'est une invitation à la découverte.









# QUELQUES EXTRAITS DE PRESSE



**Vendredi 16 mars**

9 h Penn Hirr - Associations et bars de Gironde (30) 05 62 67 70 02  
Tous droits pour définir ce groupe: Ambiance, convivialité et énergie!

19 h 30 **Cinéma irlandais** - Le Bijou Téo - Rés.: 05 61 42 35 07

20 h 30 **"Le Baladin du Monde Occidental"** de J.M. Sygne  
La Chapelle - Théâtre universitaire par l'Association Régionale

21 h **The Bumblebees+Triona Ni Dhomhnaill**  
Salle Neugart Toulouse  
Quatre virtuoses qui ont une maîtrise d'une qualité exceptionnelle à une évidence naturelle et contagieuse. Elles ont joué avec les plus grands: Kate Bush, Sinéad O'Connor, The Chieftans. Triona, célèbre grâce au groupe mythique The Chieftans, se voit très haute et très pure en fait une chanteuse d'envergure internationale. - Rés.: 05 61 15 12 12 - Loc. FNAC 0 803 020 040

21 h 30 **Culainn & Tara**  
Salle Monestie, Place du Touch (31)  
La dernière venue du festival irlandais revient à l'initiative du Touch pour une 2<sup>e</sup> édition avec 2 groupes autrement remarquables. Une grande soirée festive vous attend. Rés.: 05 62 13 54 18

21 h 30 **Thomas Lynch** - Salle du Four Banat, Savadour de Rouergue (12) - Rés.: 05 65 72 01 36 / 05 65 72 10 29

22 h **Banshee** - Salle Eric Lécuyer, L'Arrière Cour (44)  
(20km de Figeac) Réservées: 05 65 43 30 18

**Samedi 17 mars**

10 h 00 **Contes Gaéliques + Repas Irlandais**  
Le Bijou Toulouse - Réservées: 05 61 42 35 07

10 h 30 **Culainn + 4 danseuses traditionnelles**  
Salle Joseph et Gabrielle Dubarry, Girumont (32)  
(Musique traditionnelle et contemporaine irlandaise)  
Rés.: 05 62 67 70 02

10 h 30 **"Le Baladin du Monde Occidental"** de J.M. Sygne  
La Chapelle - Théâtre universitaire par l'Association Régionale

11 h 00 **Grande fête de la St Patrick**  
"Le jour où tout le monde a le droit d'être irlandais"  
Salle Arnaud Stade des Minimes Toulouse

**Dimanche 18 mars**

21 h 30 **"Music session"** au Pub Mulligans Toulouse

**Festival Off**

**DRILL IRISH**  
18, rue de Strasbourg Tél: 05 61 62 52 08  
www.drillirish.com

**MULLIGANS**  
14, rue de l'Industrie Tél: 05 61 99 28 27  
site: www.froggys.com

**TKUS**  
8, rue St Charles Tél: 05 61 21 76 25  
17 avers - Après concert 19 h

**MULLIGANS**  
14, rue de l'Industrie Tél: 05 61 14 04 21  
Site: www.mulligans.fr

**The Killarney bar**  
14, rue A. Duméril Tél: 05 62 26 52 04

**Adresses utiles**

Marta & Spencer  
23, rue Alsace Lorraine Toulouse  
05 62 30 52 00  
(Alimentation irlandaise et irlandaise)

Librairie The Bookshop  
17, rue Laktal Toulouse

Cours de danses irlandaises  
05 61 30 27 15

Ateliers de théâtre irlandais,  
anglais et américain  
05 61 13 08 20

Radio mon pays 90.1 FM  
Emission irlandaise  
Gloria Cacci  
Tous les dimanches 19h à 20h

Club Ciel (Paris)  
Irish Music Magazine  
02 37 24 95 03

Le festival remercie  
la famille Scanlan et l'équipe:  
Valérie, Mark, Aislinn, Franck, Franck, Vincent,  
Thomas, John, A. Mark, Sophie,  
Patrick, Ray, les bénévoles et tous les partenaires.

## 4<sup>e</sup> Festival Irlandais

du 8 au 18 mars

de Toulouse et Midi-Pyrénées

musique

danse

littérature

rencontres

poésie

conférences

contes

Renseignements : 05 61 13 43 92  
Site internet : [www.irishfest.fr](http://www.irishfest.fr)

Licence FNAC - Cartebleu - France Inter - 0 803 020 040 (24 heures) - 3615 Bétel (21 jours)

**Festival**

## Irlande sur Garonne

Faire venir la mer alors que la première côte se trouve à plus de 100 kilomètres, ou importer un morceau d'Irlande à quelques encablures de Toulouse, rien ne semble impossible à la poignée d'habitants de la commune de Bérat. Il y a quatre ans, en effet, Françoise, Claude, Joëlle, Michel et quelques autres se mettent dans la tête de créer une plage dans leur village, le temps d'un week-end. Quelques milliers de mètres cubes d'eau et plusieurs tonnes de sable plus tard, Bérat devient « Bérat-sur-Mer ». Avec sa plage, ses voiliers, ses mouettes et sa vraie criée aux faux poissons... Cette année, ces doux dingues participent au tout premier festival irlandais de Toulouse. Une grande fête de la Saint-Patrick au cœur de la ville rose, qui accueille les groupes irlandais Lá Lugh, Délos, Hazel O'Connor ou Banshee, organise des soirées « poésie et Guinness », théâtre, cinéma ainsi que des rencontres avec des écrivains (Robert McLiam Wilson entre autres). Le temps de quelques concerts, le festival rose se décentralise au vert, à Bérat. Pour se mettre à l'heure irlandaise, le village a voulu trouver un « truc ». Armé d'un livre de recettes, d'un chaudron, la joyeuse troupe a concocté un breuvage à l'amertume légère : la « bié-rataise », première bière du cru à déguster en musique.

**Cécile Plet**

Premier Festival Irlandais de Toulouse, du 12 au 21 mars. Tél. : 05 61 13 20 08.

**Toulouse**
**LA DÉPÊCHE**

## Festival irlandais

# La musique travaille les jeunes de Dublin

### La clôture demain à Bérat

Le festival irlandais de Toulouse se clôturera demain à Bérat. Les organisateurs du festival irlandais qui se clôturera demain à Bérat. Photo « La Dépêche » - J.-M. D.

me-t-il les penchants irlandais des Bératais ?

**Scène libre et cornemuse**

Alors, pour clore le festival, les musiciens qui ont participé à cette semaine gaélique, se retrouveront samedi à partir de 17 h sous les chapiteaux du cirque Besson. Une scène libre réunira groupes irlandais et français dans un répertoire à la fois traditionnel et contemporain. A 22 h, se produiront les huit instrumentistes du groupe dublinois Délos (voir ci-dessus) accompagné de la chanteuse Cliona Cassidy.

A 23 h, ce sera le tour de Banshee, groupe rock et celtique toulousain créé sous l'impulsion de Paddy Lemercier, l'ex-violoniste de Malicorne. Et la soirée, c'était inévitable, se terminera par un bœuf géant.

Avec violon et cornemuse, bien sûr !

**J.-M. D.**

Pour aller à Bérat, prendre la RN 117 au sud de Toulouse direction Tarbes. Sortie direction Longages.



Brassée en Haute-Garonne

# A la santé de la Biérataise

Elle est blonde orangée, titre 5,5 degrés d'alcool, et est fabriquée à Bérat à base de malt d'orge et de houblon sélectionnés. C'est la seule bière brassée en Haute-Garonne.



Après la première fermentation, puis la garde, la Biérataise est refermée en bouteille afin de garder tous les arômes que lui confèrent les levures à fermentation haute.

De la bière à Bérat ? L'idée a germé dans l'esprit d'un trio fondateur et imaginatif, qui, il y a quelques années, avait transformé le village en station balnéaire, le clocher en phare et la place en plage. « On avait le projet de faire de Bérat un village irlandais » raconte Michel Jouin, informaticien de Saint-Nazaire reconverti dans la brasserie en Haute-Garonne et membre, avec Claude Boyer et Chantal Bot, du joyeux trio.

Le projet est tombé à l'eau, pas la bière. En 1996, Michel s'y colle, se plonge dans des livres spécialisés et, avec les moyens du bord, réussit à produire 20 litres de bière. « Le produit était buvable » croit-il se souvenir. Oniâtre, il perfectionne la mé-

s'emballe. 250.000 F sont investis dans l'achat de tank à lait modifiés et de cuves de fermentation. Michel Jouin suit un stage à l'Institut français des boissons à base de malt (IFBM) de Nancy et dans une brasserie belge. Et le 27 août dernier, le 1<sup>er</sup> brassin (l'équivalent de la cuvée, NDLR) permet de produire 800 litres par semaine. Aujourd'hui, le cap des 3.000 litres - seul de

rentabilité - est atteint et un commercial est chargé de mettre en place un réseau de distribution sur le département tandis que sur place, autour de la brasserie, un lieu de spectacle va être bientôt créé.

## Du houblon et du malt de Bérat

La Biérataise, contraction de bière et de Bérat, est pour l'instant fabriquée avec des ingrédients importés. Le houblon vient de Nuremberg, en Allemagne. Fier de son produit, mais aussi de son terroir d'adoption, Michel Jouin envisage de relocaliser totalement la production à Bérat. Déjà, quelques pieds de houblon poussent, à titre expérimental, dans les champs de Jean-François Dupuy, un enseignant du lycée d'Auzouville, et Jean-Marc Nouziès, agriculteur, se verrait bien planter de l'orge. « La production locale de la matière première pourrait démarrer en 1999 » se réjouit Michel Jouin. La biérataise, que l'on peut déjà boire dans plusieurs cafés toulousains et acheter chez quelques cavistes, serait ainsi la première bière artisanale fabriquée entièrement en Haute-Garonne et dans la région Midi-Py-

Deux hommes, une femme et une idée, ces ingrédients président à la naissance de la biérataise, une bière pur malt brassée à Bérat. Cette aventure s'inscrit plus largement dans une volonté de développer un terroir et une identité culturelle forte. Visite.

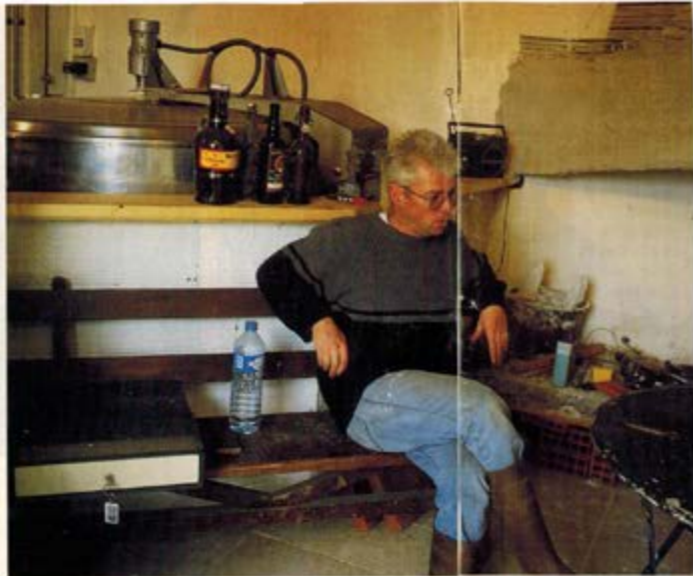
Michel Jouin est un ancien informaticien de 36 ans, breton d'origine et depuis 1992 bératais d'adoption.

En 1994, Bérat se transforme pour quelques jours en une vaste station balnéaire. Les badauds affluent, le pari se transforme en succès : attirer les touristes et créer un esprit de convivialité. Michel, Claude et Chantal sont de la partie, dans l'organisation de ces journées : ils veulent alors surfer sur la vague. De Bérat sur mer à Bérat l'Irlandais, il n'y a qu'un pas qu'ils veulent lui faire franchir.

Tout d'abord, ils s'associent à un festival de musique irlandaise. La création de la brasserie complète le décor. Michel élabore le projet depuis 1996 : « J'ai appris le métier dans des livres. Je suis un autodidacte mais aussi un passionné. Deux stages à l'Institut français des boissons à base de malt de Nancy et dans une brasserie

bruxelloise m'ont donné le dernier coup de pouce pour me lancer. » Des 20 litres expérimentaux du début, la brasserie est aujourd'hui en mesure de produire 3 000 litres par mois. Commercialisée au village comme chez des cavistes et dans des bars à thème toulousains, elle rencontre un franc succès.

« Ne pas faire de la bière pour de la bière » La brasserie n'est qu'un des éléments d'un désir plus complexe. « Pour l'instant, le malt vient d'Issoudun,



La bière de Bérat : une idée devenue réalité grâce à la pugnacité d'une bande d'amis.

mais à terme, nous voulons qu'il soit produit dans notre région, à Bérat ou dans les alentours. Les agriculteurs y sont favorables. D'ailleurs, le houblon est déjà cultivé sur place par un pépiniériste. Plus généralement, notre ambition est de créer un pôle culturel à Bérat, autour de la brasserie. » Des expositions, des spectacles, composeraient ce que Michel appelle un contexte « agricole », pluriel et ouvert. A suivre. ■

### CONTACT

La Biérataise - Route du Bois-de-la-Pierre - 31370 Bérat  
Tél. 05 61 91 98 25

ECONOMIE  
VOLVESTRE MAGAZINE  
Une idée « agricole »

DICEMBRE 1998

**Bière :** Lancée en août, la Biérataise, qui est brassée en Haute-Garonne, construit son réseau de distribution. La brasserie produit chaque mois 3.000 litres.

BRASSÉE EN HAUTE-GARONNE

## Bière : les premiers pas de la Biérataise

Lancée en août, la Biérataise construit son réseau de distribution ● 3.000 litres sont produits chaque mois.

De notre correspondante en Midi-Pyrénées

Nous avons voulu créer une « brasserie agricole », liant la fabrication de la bière, l'accueil des clients, l'animation culturelle et l'aspect éducatif», confie Michel Jouin, responsable de la brasserie La Biérataise, à Bérat (31). Après un an et demi de recherche, la nouvelle brasserie a produit son premier brassin en août dernier. « Il s'agit d'un produit de base, une bière blonde qui titre 5,5° d'alcool, que nous avons voulu rafraîchissante et douce, mais avec du caractère », poursuit Michel Jouin. 3.000 litres de Biérataise sont produits chaque mois. Un réseau de distribution est en cours d'implantation sur Toulouse et sa région (restaurants, cavistes, cafés, épiceries de nuit). « Nous

ne vendons pas 3.000 litres par mois, mais nous pensons atteindre ce seuil dès le printemps prochain », reprend le responsable.

### Une stout pour le printemps

L'association La Biérataise, qui devrait se transformer en société dès le premier semestre 1999, aimerait également pouvoir communiquer sur l'aspect régional du produit. Dans cette optique, toutes les matières premières, aujourd'hui importées, devraient être cultivées sur place. La production de houblon est ainsi expérimentée avec l'aide d'un pépiniériste et des projets de production de malt sont en cours. « Nous pourrions envisager de travailler avec d'autres partenaires tels que les micro-brasseries de Montbrun-Bocage (31) et d'Algars (81), pour mettre en place une production de malt midi-pyrénéen », souligne Michel Jouin.

La brasserie envisage aussi la création d'autres bières. Une stout, récemment testée sur la clientèle d'un festival, sera produite dès le printemps. Une bière plus typée, titrant 6,5° d'alcool, une bière au piment ou à la coriandre sont en projet.

L'investissement de base (murs et unité de production) s'est monté à 250.000 F et sera complété par la création d'un lieu d'accueil et d'un site internet éducatif. Le CA prévisionnel de la première année devrait être de 400.000 F.

Florence JACQUEMOUD

4112/98

quotidien  
"Les marchés"

4-12-98



07.11.98  
Le Gépêche Aurignac

# Il y a

## Bière du cru



Michel Jouin, le seul brasseur de bière du département.

Le village de Bérat, autrefois connu pour son petit vin et sa cave coopérative, sera représenté par sa bière, la « Biérataise », qui est fabriquée depuis deux ans dans ce village. L'idée qui paraissait farfelue au départ, pas plus d'ailleurs que celle de transformer Bérat en station balnéaire un an auparavant, s'est concrétisée en 1997 quand les premières bouteilles sont sorties de la brasserie. Initiateur du projet, Michel Jouin annonce aujourd'hui une production de 3.000 l par semaine.

L'objectif est atteint et l'on trouve maintenant la « Biérataise » dans plusieurs brasseries et chez des distributeurs du département. Pour autant, à Bérat, on envisage d'étendre les moyens de commercialisation et surtout, pour que cette bière possède toute son identité locale, de cultiver de l'orge et du houblon dans les champs de la commune. L'idée fermente chez ce nouveau brasseur qui pour l'heure part à la rencontre des amateurs de bière.

Ce week-end, Aurignac va de un champ de foire unique avec son rendez-vous commercial d'automne, un de rencontre désormais traditionnel pour milliers de visiteurs.

Cette foire de Martin est née de la volonté des commerçants locaux et des producteurs fermiers qui, après leurs efforts pour créer un simple marché fermier.

D'une année à l'autre, les organisateurs ont dû se conformer à la loi du marché et ont dû pour accueillir toujours plus d'exposants et de visiteurs.

On peut aujourd'hui compter que huit à dix mille visiteurs sont fidèles à cette foire d'automne.

Sans croire que le succès est tombé tout cuit, il a fallu rassembler toutes les bonnes volontés de la commune pour développer la foire et en faire un événement très couru dans le Comminges.

**Nature et art de vivre**  
Toujours en quête de nouveauté et d'animation.

# BERAT

## Quand la bière se brasse au pays

17.02.99

En 1996, deux habitants de la commune, dont M. Michel Jouin, décident avec ferveur, courage et l'amour qu'ils portent à l'Irlande de créer dans la commune une brasserie produisant une bière locale.

La bière, l'un des symboles de l'Irlande, la boisson la plus consommée dans le monde.

### La commercialisation

La Biérataise est à consommer sur place à la brasserie, M. Jouin pratique la vente à emporter. On trouve notre bière locale chez certains commerçants spécialistes ainsi que dans des cafés qui présentent aussi des spectacles ludiques, à Toulouse, en particulier.

### Fabrication de la bière

L'on part du grain d'orge pour arriver au fût ou à la bouteille, en passant par le séchage des grains après l'élimination des radicules, la transformation d'une partie de l'amidon en maltose, l'infusion de malt, le brassage, la cuisson du moût, l'adjonction de houblon, des levures, puis la période de refroidissement et la fermentation. Toutes ces opérations classiques donnent des qualités différentes de goût. L'ambition des brasseurs de Bérat étant d'obtenir pour leur produit fini un goût bien particulier de terroir.

### Activités de la brasserie

La brasserie de Bérat propose à sa clientèle des expositions de peintures, de photographies ou encore de sculptures, comme actuellement les masques urbains de Philippe Mayer. Chaque mois, Michel Jouin fait appel à un nouvel artiste, ce qui imprègne le lieu, pourtant exigü de convivialité et de chaleur humaine.

### Les projets des brasseurs

Organiser des soirées bière spectacle avec au programme le 27 février, une soirée à thème avec le concours de Georges Madaule, le chanteur du groupe MEJ, qui interprète Brassens.

Du 12 au 20 mars, les créateurs de la Biérataise participeront au festival jalandais qui se déroulera à Toulouse ou la bière coulera à flots.

L'inauguration de la brasserie est prévue pour le mois de juin prochain avec la participation de toute la population.

### La bière de Bérat

Elle propose les couleurs classiques : blonde ou brune avec quelques nuances dans « l'épaisseur » de la couleur et une jolie mousse, laquelle, quand on sert la boisson, peut dépasser le verre et s'enlever à la spatule.

### La présentation

La Biérataise est conditionnée pour l'instant en bouteille de 0,75 l qui incite à consommer le breuvage en famille ; de couleur foncée, la bouteille supporte une étiquette d'appellation sobre mais élégante. Ne pas oublier que le contenu est plus important que le contenant !

La Biérataise, bière du pays, n'est pas la cervoise qui était la potion magique d'Astérix le Gaulois. Elle n'est pas non plus « la mort subite » mais elle est mousseuse à souhait, d'arôme fruité et elle convie à la dégustation.



# SPYROU

266 PAS VU, PAS RI!



DES JEUX POUR JOUER AVEC **PIC & ZOU!**

**BROAA... 'BDULHA'**

**HE' HE'**

**TIENS, JE VAIS TE MONTRER UN TRUC MARRANT!**

**MON VIEUX PIC, TON WATERZOOI EST MEILLEUR QUE CELUI DE MAMY BOSS.**

**ZIP**

**"JE CASSE CINQ ALLUMETTES EN PRENANT GARDE DE NE PAS LES COUPER TOTALEMENT - PUIS JE LES POSE EN CERCLE."**

**M... M... LE TOUR!**

**"JE METS UN PEU D'EAU MAGIQUE AU CENTRE..."**

## BRASSERIE La Biérataise dans le terroir de Midi-Pyrénées

# Une « mousse » de Bérat au salon de l'agriculture

« S » Jacques Chirac était venu à notre stand il aurait bu de la Biérataise dans un véritable bock et non dans un gobelet en plastique... » Michel Join, l'heureux initiateur avec son compère Claude Boyer de la brasserie de Bérat, à trente minutes de Toulouse, n'a toujours pas digéré la scène du Président de la République visitant le salon de l'agriculture et avalant à grand traits une bière étrangère.

Il récidive cette année en présentant dès aujourd'hui Porte de Versailles sur le stand de Midi-Pyrénées-Terrors les deux types de bière à base de malt d'orge et de houblon brassée à Bérat : une bien de houblon brassée à Bérat ; une bien de houblon brassée à Bérat ; une bien de houblon brassée à Bérat... en attendant l'arrivée d'une bière.

Et pour ne pas rater le rendez-vous parisien, Michel Join a écrit au Président de la République et au Premier ministre, les invitant à faire une halte rafraîchissante au stand



Jean-Pierre ROLAND ■ Michel Join, un autodidacte passionné. Photo GDM - JP R.

2,20€ - AND : 2,20€ - BEL : 2,40€ - CH : 3,80 FS - TOM : 350 XPF - Zone CFA : 1700 CFA

**600 PETITES ANNONCES**

Technique : **Traitement moteur Microlon P. 5**

# la vie de A MOTO

Le bimensuel de la motocyclette de collection n° 337

Qui a déjà bu de la "Biérataise" ?

**LA BIERATAISE**

5,5% vol. 75cl

MISE EN BOUTEILLE ER31370 BERAT



TOULOUSE

**Alimentaire.** Le salon Sisqa a ouvert ses portes aujourd'hui et jusqu'à dimanche aux Parc des expositions.

# Dans la région, on fabrique aussi de la bière

La brasserie artisanale qui produit la Biérataise, la bière de Bérat, sera présente au Sisqa de Toulouse avant de fêter à la fin de la semaine prochaine le 12<sup>e</sup> anniversaire de la création de l'entreprise. Après « Bérat-sur-Mer », Michel Jouin et Claude Boyer ont eu l'idée en 1996 de transformer Bérat en village irlandais. C'est ainsi que fut réalisée par eux, voici douze ans, la première brasserie de bière de 20 litres. La Biérataise venait de naître. Un pari osé et réussi : la brasserie produit aujourd'hui plus de sept cents hectolitres par an. Depuis avril 2000, Michel Jouin chef d'entreprise continue à brasser route de Poucharramet à Bérat après avoir embauché deux salariés.



Michel Jouin et Claude Boyer sont jusqu'à dimanche au salon Sisqa pour présenter leur bière artisanale. Photo DDM.

### RECONNAÎTRE LE SAVOIR-FAIRE

Ses projets ? « Je souhaite me maintenir, mais aussi développer l'aspect accueil sur le plan régional. J'ai un projet en cours de restauration pour l'accueil de groupes avec visite de la brasserie. En ce moment, pour la deuxième édition, la Biérataise est durant quatre jours au Sisqa de Toulouse, sur un stand collec-

tif avec quatre autres brasseurs de Midi Pyrénées. Puis le dimanche 21 décembre, dans une ambiance d'opérette, la Biérataise ouvrira ses portes au public à partir de 9 heures et l'entrée est gra-

tuite. Lors de cette journée du solstice, nul ne pourra résister à ces ambiances envoûtantes qui ont assuré le succès de ces cuves ouvertes dominicales depuis tant d'années ! » Par ailleurs, Michel

Jouin souhaite valoriser un peu plus son produit et milite pour obtenir la reconnaissance de la bière en tant que recette locale, comme un vrai savoir-faire.

Michèle Esparbès

Fin d'année 2006

LA DÉPÊCHE

# WEEK-END

Jeu 6 mai 2004  
N° 254



**Condom**  
Viva le Festival de bandas



**Toulouse**  
Le 1<sup>er</sup> Salon « Femmes »



**Tarn**  
Retraite au pays du pastel



# Bières d'Occitanie

## Le Festival du folklore catalan

ARGELES-SUR-MER

COLLIOURE

MAI

MAI

Dimanche 9  
Rond-point de l'Arrivée

Concert avec  
les Blues de Picolat 15 h

Samedi 8  
Place du 18-Juin

Cobla els Uniks  
et Cobla Lluro 15 h

### OFFICES DE TOURISME

Pl. de l'Europe - 66700 ARGELES-SUR-MER  
Tél. 04.68.81.15.85 - Fax 04.68.81.16.01  
www.argeles-sur-mer.com

Pl. du 18-Juin - 66190 COLLIOURE  
Tél. 04.68.82.15.47 - Fax 04.68.82.46.29  
contact@collioure.com - www.collioure.com





# En Midi-Pyrénées six brasseries en quête de diversité

Dans cette région à dominante viticole, les brasseries artisanales sont de création sans doute plus récente qu'ailleurs. Mais leur dynamisme n'en est que plus significatif, accompagné d'une réelle recherche d'authenticité. Portrait de six d'entre elles particulièrement intéressantes.

**A**vec les vignobles de Gaillac, de Fronton et de Cahors, le vin est ici dominant en matière de boissons. Et la Brasserie Montplaisir de Toulouse (appelée aussi Brasserie d'Oc) a fermé ses portes en 1977, après son rachat par la SEB. C'est dire si les bières locales ne sont plus qu'un lointain souvenir.

Pour autant, la région Midi-Pyrénées connaît depuis une bonne dizaine d'années le même renouveau brassicole que d'autres régions de France. Vingt-cinq sites de production y sont en effet recensés par la dernière édition de l'annuaire Dutin, et trois ou quatre autres sont déjà apparus depuis.

Nous avons rendu visite à six brasseries, choisies par Stéphane Dumeynieu (Brasserie des Vignes) vice-président de l'association *Les Faiseurs de Bière* de Midi-Pyrénées, au cours d'un périple piloté par la pétulante Aurélie Lavenir, sa responsable commerciale. Entre Aveyron, Lot, Haute-Garonne et Tarn, de quoi se rendre compte de la vitalité et de la diversité des brasseurs de la région.

## Joli Rouge : à l'abordage !

C'est la plus récente des brasseries de notre voyage, puisqu'elle n'a réalisé ses premiers brassins qu'en fin d'année 2011. Et les travaux d'aménagements, fin avril dernier,

n'étaient pas encore terminés. Pourtant, elle a déjà dû changer de nom dans sa très courte existence, puisqu'elle s'appelait à l'origine « La Boucanière ». Mais les propriétaires belges de la bière forte du Boucanier n'ont pas voulu en entendre parler, et elle a été rebaptisée Joli Rouge. L'explication : il s'agit de la traduction (approximative...) en français, du Jolly Roger, le fameux pavillon des pirates à tête de mort et tibias entrecroisés. C'est dire si Yann Gangneron, son créateur,

entend bien faire parler de lui sur la scène brassicole. Natif de l'Aude, il s'est formé aux Beaux Arts... mais a eu du mal à trouver un métier dans sa région. Parallèlement, il a eu le goût des boissons houblonnées lors de fêtes de la bière. Alors, il a commencé comme brasseur amateur, au cours de stages à l'Échoppe de Narbonne, un caviste qui multiplie les actions de formation. Après les kits, il est vite passé aux grains crus... qui ont vite germé pour lui donner l'envie



Yann Gangneron, créateur de la bière Joli Rouge, avec Sandrine.

# En Midi-Pyrénées six brasseries en quête de diversité

Dans cette région à dominante viticole, les brasseries artisanales sont de création sans doute plus récente qu'ailleurs. Mais leur dynamisme n'en est que plus significatif, accompagné d'une réelle recherche d'authenticité. Portrait de six d'entre elles particulièrement intéressantes.

**A**vec les vignobles de Gaillac, de Fronton et de Cahors, le vin est ici dominant en matière de boissons. Et la Brasserie Montplaisir de Toulouse (appelée aussi Brasserie d'Oc) a fermé ses portes en 1977, après son rachat par la SEB. C'est dire si les bières locales ne sont plus qu'un lointain souvenir.

Pour autant, la région Midi-Pyrénées connaît depuis une bonne dizaine d'années le même renouveau brassicole que d'autres régions de France. Vingt-cinq sites de production y sont en effet recensés par la dernière édition de l'annuaire Dutin, et trois ou quatre autres sont déjà apparus depuis.

Nous avons rendu visite à six brasseries, choisies par Stéphane Dumeynieu (Brasserie des Vignes) vice-président de l'association *Les Faiseurs de Bière* de Midi-Pyrénées, au cours d'un périple piloté par la pétulante Aurélie Lavenir, sa responsable commerciale. Entre Aveyron, Lot, Haute-Garonne et Tarn, de quoi se rendre compte de la vitalité et de la diversité des brasseurs de la région.

## Joli Rouge : à l'abordage !

C'est la plus récente des brasseries de notre voyage, puisqu'elle n'a réalisé ses premiers brassins qu'en fin d'année 2011. Et les travaux d'aménagements, fin avril dernier,

n'étaient pas encore terminés. Pourtant, elle a déjà dû changer de nom dans sa très courte existence, puisqu'elle s'appelait à l'origine « La Boucanière ». Mais les propriétaires belges de la bière forte du Boucanier n'ont pas voulu en entendre parler, et elle a été rebaptisée Joli Rouge. L'explication : il s'agit de la traduction (approximative...) en français, du Jolly Roger, le fameux pavillon des pirates à tête de mort et tibias entrecroisés. C'est dire si Yann Gangneron, son créateur,

entend bien faire parler de lui sur la scène brassicole. Natif de l'Aude, il s'est formé aux Beaux Arts... mais a eu du mal à trouver un métier dans sa région. Parallèlement, il a eu le goût des boissons houblonnées lors de fêtes de la bière. Alors, il a commencé comme brasseur amateur, au cours de stages à l'Échoppe de Narbonne, un caviste qui multiplie les actions de formation. Après les kits, il est vite passé aux grains crus... qui ont vite germé pour lui donner l'envie



Yann Gangneron, créateur de la bière Joli Rouge, avec Sandrine.





La salle de brassage de Joli Rouge.

Car il a le goût de la bière depuis très jeune, qui s'est renforcé lors de séjours en Irlande. Il démarre comme brasseur amateur, à la fin des années 90, avec les conseils de Jacques Bottemanne : l'Hérault n'est pas si loin... En 2000, il se lance définitivement, ayant fait l'acquisition d'une ferme non loin de Bérat, dont il ne garde pas d'ailleurs l'essentiel des terres. D'où, premier signe d'humour, le nom de Biérataise donné à ses bières ! Il aime aussi beaucoup les aromatisations délicates, comme sa blanche à la violette et à la coriandre, sa blonde bio à la bergamote (sous forme d'huiles essentielles), sa Figa ambrée... à la figue et à la vanille et une Brune à la cassonade.



À la Biérataise, Michel Jouin, avec Gérard Auriac, Pierre Chalandre et Joëlle Douaud (épouse de Michel Jouin).

**Biérataise, l'humour en plus...**

Cela commence comme un gag... mais réalisé très sérieusement. La ville de Bérat, à 30 km au Sud de Toulouse, a organisé en 1994 une animation pour le moins originale, baptisée « Berat-sur-mer » ! Elle comportait la création d'une petite « mer » artificielle, avec toutes sortes d'activités connexes, alors que la commune, en plein à l'intérieur des terres, a surtout vue sur la chaîne des Pyrénées ! Cette opération inédite témoigne surtout de la richesse de la vie associative de la commune, à laquelle participe un certain Michel Jouin... Originaire de Saint-Nazaire, ce dernier travaille dans l'électronique, mais il a envie d'autre chose.

de devenir brasseur à part entière, d'autant que ses créations ont eu du succès. Alors, il a fini par trouver ce bâtiment de la commune de Canals, dans le Tarn-et-Garonne, le long du canal du Midi... et surtout de la N20, entre Toulouse et Montauban. Un lieu idéal pour installer ses cuves de brassage (récupérées d'occasion dans l'ancienne brasserie du Gers), mais aussi un bar superbe et quelques tables rénovées « à la maison », car, avec un vaste parking et une belle terrasse, il entend bien faire du lieu une belle étape pour les amateurs de bière. D'autant que Sandrine, sa compagne, entend pour sa part y animer une cave à bières qui devrait s'appeler... Sur la route du malt ! Passionné par le houblon, Stéphane a ouvert le feu avec une IPA à 5,5°, d'une franche amertume dans le style anglais. Mais il n'en méprise pas pour autant les bières aromatiques, son autre bière étant aromatisée à l'hibiscus. Et lors de notre passage, c'était une pils à 6°, avec houblonnage à froid, qui se bonifiait dans les cuves. Mais inutile de lui demander des étiquettes : ses bouteilles et ses verres sont sérigraphiés à la main, formation aux Beaux-Arts oblige... C'est dire que, sa brasserie étant située non loin de Toulouse, où cinq caves à bière se sont ouvertes en cinq ans, Stéphane Gangneon envisage résolument l'avenir en rose...



La Biérataise se fait également connaître par le talent de nombreux dessinateurs de BD (dont Frank Margerin) qui créeront pour la brasserie près de 80 étiquettes différentes : un record qui témoigne des liens d'amitié noués par Michel Jouin. 2012 constitue une étape importante pour Michel Jouin, car il a entrepris une grande rénovation de ses locaux, et surtout un important accroissement de ses capacités de production, avec l'arrivée d'un nouveau système de brassage et de nouveaux fermenteurs, qui étaient en cours d'installation lors de notre passage. De plus, Joëlle, son épouse, compte aménager à côté un restaurant destiné à accueillir des groupes, dès que les formalités administratives auront été réglées. Sa cuisine sera



L'un des plats concoctés par Joëlle : un confit de canard à la bière brune.

sous le signe de la bière, car elle s'y entend fort bien. Ses cuisses de poulets à la bière brune étaient un véritable régal, sans parler de sa très originale crème à la bière blanche, parfaite pour accompagner de fines mousses de poisson... Aussi, c'est un tout autre visage que va présenter la Biérataise dans les mois qui viennent...

**Ratz : leader par passion**

Fils d'agriculteurs de la région de Cahors, Christophe Ratz a toujours eu deux passions (au moins...) le rugby (il a joué pendant de nombreuses années à Toulouse et à Cahors)... et la bière. Il l'a découverte

très tôt, et après avoir obtenu son diplôme d'ingénieur INSA à Toulouse, il a effectué de longs stages de perfectionnement dans des brasseries artisanales en Belgique et en Grande-Bretagne. En 2001, il s'installe à proximité de Cahors développant une gamme classique en fermentation haute, en blonde, blanche ambrée et brune, s'attachant à valoriser les arômes céréaliers des malts utilisés dans leur élaboration. Il les baptise du nom de bières d'Olt, c'est-à-dire le nom occitan du département et de la rivière où il est installé. Problème : quelques années auparavant dans le département voisin de l'Aveyron s'est créée la brasserie d'Olt, à Saint-Geniez.



Christophe Ratz et son équipe : Jonathan, Emilie, Louis et Gaëtan, stagiaire.



# LA DÉPÊCHE DU MIDI

## MURET

LE VENDREDI 14 DÉCEMBRE 2012

Agence de Muret, tél: 05 61 51 66 99 • hub31@ladepêche.fr

**BÉRAT**

### La Biérataise n'en finit pas de nous séduire



Joëlle et Michel dans leur nouvel espace de vente directe.

Depuis le début du mois, la brasserie propose des journées portes ouvertes avec brassage en direct et dégustation. Une bonne occasion pour découvrir leur bière de Noël, une bière ambrée aux feuilles de frêne et au miel. Autre nouveauté, la Biérataise dispose désormais d'une nouvelle salle de brassage et d'un nouvel espace de vente directe où Joëlle et Michel présentent leurs différentes bières et leurs coffrets cadeaux. « La brasserie a augmenté sa production pour répondre à une hausse de la demande. Ce nouveau matériel nous permet de travailler dans de meilleures conditions. Je prévois d'augmenter encore un peu le rendement en passant de 830 hectolitres en 2011 à 1 000 hectolitres pour 2013. Nous sommes bien distribués sur la Haute-Garonne, nous sommes depuis peu présents à Auch avec Ciné 32, mais je tiens à rester une structure artisanale », confie Michel. Cinq personnes travaillent à temps partiels au sein de la brasserie, sans compter Joëlle et Michel. « Nous avons restructuré l'ancienne salle de brassage pour

en faire un lieu plus convivial que l'on aménage petit à petit. On y trouve également un espace de dégustation où on propose des assiettes de charcuterie artisanale tout droit venue du GIE de Saint-Clar de Rivière, ainsi que du fromage de chez Martine que vous pouvez retrouver notamment sur le marché de Montesquieu. D'ici mars 2013, nous prévoyons également d'agrandir l'espace avec une petite salle de restauration où je proposerais des plats préparés à la bière pour les groupes et les particuliers sur réservation (de 15 à 30 personnes) », explique Joëlle. Passionnée de cuisine et spécialement de cuisine à la bière, Joëlle regorge d'idées aussi savoureuses les unes que les autres. Trois de ses recettes ont d'ailleurs trouvé leur place dans un livre de cuisine, « cuisiner à la bière, 150 recettes pour toutes occasions » (Robert Duttin, RCD éditions) bientôt disponible à la brasserie. Dégustations bière de Noël: les vendredis de 17 heures à 20 heures et les samedis de 16 heures à 20 heures.

Contacts: labierataise@wanadoo.fr ou 0 562 147 105

**RESTO PROS**  
change de nom  
et devient...  
**ZEPROS**

METIERS  
RESTAURATION

www.zepros.fr

**CHAÎNES & GROUPES**  
**Léon de Bruxelles teste**  
**Léon de B. à Lyon**

Léon de B. s'affiche comme le concept urbain de l'enseigne Léon de Bruxelles avec un service à table rapide, de la vente à emporter et une carte courte. p.25



**86 165**  
exemplaires

Mise en distribution certifiée



N°9 | Juillet-Août 2013

31 | BÉRAT

### La Biérataise à table



À terme, l'idée est d'étendre l'activité restaurant-boutique avec une épicerie fine proposant les produits concoctés à base de bière.

Cuisiner à base de bière, une évidence pour Joëlle Douaud-Jouin. Depuis 1995, son mari Michel produit la Biérataise (nom également de sa multientreprise), une bière qui a acquis une certaine réputation dans la région toulousaine. « Je cherchais à me reconverter. Voilà plusieurs années que je prépare ce projet, le temps de peaufiner les recettes et de suivre un CAP de cuisine », précise-t-elle. Moyennant un investissement de 100 000 €, le couple vient ainsi

d'installer un restaurant adossé à sa boutique, dans un chalet de 50 m<sup>2</sup>. Ouvert les vendredis soirs et sur réservation pour les groupes, il est l'occasion de promouvoir la Biérataise avec une carte qui évolue tous les mois. À terme, l'idée est d'étendre l'activité avec une épicerie fine proposant les produits concoctés à base de bière. Et de développer une offre incluant visite de la brasserie, dégustation, repas, et découverte de ces produits à la boutique. ●

Resto



c'est l'été / en haute-garonne

Bérat

## La biérataise brassée en public

**l'essentiel** Samedi 2 août, le restaurant brasserie « la Biérataise » organise un brassage public de sa bière artisanale de 11 heures à 17 heures en accès libre. Une occasion à ne pas manquer !

C'est une des boissons les plus populaires, et pourtant, on sait rarement comment elle est brassée avant d'atterrir dans une chope. Alors, pour tous les amateurs de blondes ou de brunes, « la Biérataise » propose samedi 2 août un brassage public de sa bière artisanale de 11 heures à 17 heures sur place.

Michel Jouin fait d'abord visiter son atelier de fabrication et explique comment il compose son breuvage local. Après avoir mélangé le malt concassé avec de l'eau bouillante, il filtre le moût de bière obtenu auquel il ajoute du houblon puis de la levure. Ensuite, il procède au brassage en direct devant les yeux des curieux et des passionnés, toute la journée durant. En ce qui concerne la fermentation,

deux semaines sont nécessaires pour obtenir la précieuse boisson. À la « Biérataise », on en fabrique de toutes sortes : de la blonde comme de la brune mais aussi de la blanche à la violette ou encore de la bière ambrée à la figue.

À l'heure du déjeuner, les visiteurs auront la possibilité de déguster au restaurant des mets raffinés, tous cuisinés à partir de bière. La tarte au melon dont la pâte a été faite à partir de levure de bière figure par exemple au menu.

Tous les plats sont préparés à base de produits frais par la cuisinière Joëlle Douaud qui est également la gérante du restaurant, du bar et du magasin.

« C'est fou tout ce que l'on peut faire avec de la bière. En créant le restaurant en mars 2013, on voulait que les gens boivent de la bière, mais aussi qu'ils puissent la manger. Même nos murs sont peints à la bière, c'est dire ! » s'amuse Joëlle. Après le brassage, les amateurs de chansons française et brésilienne pourront prolonger la soirée avec un « Zizi et Jac » autour d'un apéro tapas à 19 h 30. **Magali Karstedjian**



Michel Jouin, le fondateur de la brasserie / Photo DOM. T. Bordas

### Informations Utiles

**Comment s'y rendre :**  
« La Biérataise » : 848 route de Poucharramet, 31 370 Bérat  
À 41,5 km (39 minutes) de Toulouse.  
Suivre l'A64 en direction de Dio. Prendre la sortie 30 et quitter A64.  
Puis rouler en direction de D28 à Bérat.

**Horaires d'ouverture :**  
Bar & magasin : vendredi et samedi, de 17 h 00 à 20 h 00.  
Resto'bière : le vendredi midi et soir, et pour les groupes du mardi au samedi soir sur réservation au 06 23 38 58 43.

Midi-Pyrénées/Hors Massif

## La Biérataise fait mousser un concept original



LA BIÈRE DE MICHEL JOUIN, BRASSEUR ARTISANAL, EST TRÈS APPRÉCIÉE EN HAUTE-GARONNE ET SUR LES BONNES TABLES TOULOUSAINES DEPUIS UNE DIZAINE D'ANNÉES. SANS EMPLOI, SON ÉPOUSE JOËLLE, PASSIONNÉE PAR LA CUISINE, A CRÉÉ UNE ACTIVITÉ DE RESTAURATION ORIGINALE, UNIQUEMENT À BASE DE BIÈRE.

DEUX ACTIVITÉS COMPLÉMENTAIRES POUR UN PROJET COMMUN : DÉVELOPPER ET PÉRENNISER « LA BIERATAISE ». L'ADEPFO AIME SOUTENIR LES PROJETS AUDACIEUX CRÉATEURS D'EMPLOI ET GÉNÉRATEURS D'ACTIVITÉ.



Blonde, brune, blanche à la violette ou ambrée, chez Michel et Joëlle la bière est reine. Brassée avec passion, mitonnée à toutes les sauces, elle est chez eux un art de vivre qu'ils aiment faire partager. Le breuvage a fait mousser un projet original de restauration, à la bière évidemment. En 1997, Michel Jouin, installé depuis peu avec son épouse dans le village de Bérat, en Haute-Garonne, se lance dans la création d'une brasserie artisanale, « La Biérataise ». Une aventure qui démarre sous forme associative dans une grange du XVIII<sup>e</sup> siècle. La notoriété de cette nouvelle bière dépasse rapidement les frontières du canton et la structure évolue vers une entreprise, avec embauche d'un salarié.

Les locaux sont rénovés et l'entreprise investit, en 2011, dans de nouveaux équipements permettant d'augmenter la production. La Biérataise compte désormais trois salariés, dont un ingénieur agronome. La commercialisation se fait exclusivement sur la Haute-Garonne, en vente directe sur place et dans un réseau de restaurants, cafés, salons et foires. Près de 100 000 litres par an sont écoulés, sous six appellations.

### Un projet, deux entreprises

De son côté, Joëlle, sans emploi, souhaitait créer sur le site de production sa propre activité. Cette ancienne institutrice, après avoir exercé différents métiers, et passé un CAP de cuisine, a eu l'idée de lancer un projet unique, un lieu de dégustation et de restauration de plats élaborés avec la Biérataise.

« Pour pérenniser l'entreprise et les emplois, nous avons besoin de franchir une nouvelle étape et d'élargir notre champ d'action, explique Michel Jouin. Deux projets complémentaires sont nés : le développement de la capacité de production de la brasserie et, d'autre part, une activité restauration dans le cadre d'une entreprise distincte. Grâce à

“ un soutien sans faille des acteurs locaux ”





Un lieu convivial et chaleureux, dans un cadre bucolique, pour régaler groupes et particuliers

Packaging soigné et boutique accueillante, Joëlle et Michel Jouin savent mettre leurs produits en valeur



l'accompagnement de l'Adepfo, nous avons pu élaborer une stratégie commerciale efficace, définir les complémentarités entre les deux projets et mettre en œuvre un plan d'action adapté. » Le projet restauration était ambitieux, il prévoyait, sur des fonds propres, l'aménagement d'un point de vente, d'une cuisine, et la création d'un local de 80 m<sup>2</sup> pour recevoir dans de bonnes conditions groupes et particuliers.

### Un concept unique

« Je voulais développer une activité de plats cuisinés, explique Joëlle, mais le diagnostic réalisé avec l'Adepfo au cours de la formation et l'analyse des clientèles m'a permis de me recentrer sur la fabrication de conserves et la restauration en salle. Avec un concept sans équivalent dans la région, et sans doute en France, tous les plats, de l'entrée au dessert, sont créés ici et cuisinés avec des produits du terroir et de la Biérataise. Les défis étaient nombreux mais la formation nous a conduits à bien cibler nos besoins, nos objectifs et à prendre en compte de façon précise les aspects commerciaux, d'accueil ou d'aménagement, si importants pour une telle entreprise. » Autant d'aspects passés au crible au cours du stage qui s'est déroulé, d'avril à décembre 2012, animé par Emmanuelle Rouzet, d'ERF Conseils. « Nous avons pu définir un véritable plan d'action commercial et un mix-marketing cohérent (vente en fûts, en bouteilles, dégustation, services, animations, accueil de groupes) se félicite Joëlle. La formation a été très utile aussi pour la création du magasin. »

Le tout, soutenu par un ensemble d'outils de communication : flyers, programmes, invitations, fiches produits, kits voyageurs, plaquettes... Des actions développées et budgétisées sur 3 années.

### Succès au rendez-vous et projets sur le feu

Le 17 mars 2013, l'espace d'accueil groupe et restauration était officiellement lancé. Un écrin très chaleureux, mariant harmonieusement brique et bois, où même les murs sont enduits d'un produit à base de bière. L'accueillant point de vente et le bar très convivial renforcent l'attrait du lieu. Le succès est au rendez-vous. Il faut dire que les tartines de pistou au malt, les pizzas à la lie de bière, les tapas ou les gâteaux au goût de Biérataise sont irrésistibles. Une cuisine inventive que Joëlle est heureuse de faire partager. Même si les journées sont longues et qu'elle ne peut encore dégager un salaire complet. Elle a pu en tout cas em-

baucher une personne pour le service et accueillir une stagiaire pour la partie commerciale. Côté fabrique, Michel développe des visites, organise des brassages publics et prépare un nouvel investissement dans du matériel d'embouteillage. « C'était un accompagnement construit sur mesure et plutôt complexe souligne Hélène Gaulier, pilote éducatif Adepfo, mais les synergies entre la fabrique et la nouvelle entreprise sont fortes et les prévisionnels de croissance sont réalistes. Les acteurs locaux, fortement présents aux comités de pilotage, soutiennent ce projet et des partenariats sont en cours de préparation avec les structures touristiques du secteur. » Reste à communiquer, faire découvrir ce lieu pas comme les autres et proposer des formules originales pour les CE ou réunions d'entreprises. Joëlle et Michel voient plus loin et réfléchissent à d'autres projets comme la création d'une salle commune de 70 m<sup>2</sup> dans l'ancienne porcherie. La Biérataise est en pleine ébullition.

# muretain

## BERAT

### La convivialité à chaque bouchée



Joëlle Douaud et Michel Jouin, heureux de faire plaisir/Photo DDN Diane Masclary

**► série** Nouveau portrait de la rubrique bi — hebdomadaire de Diane Masclary « Passeurs de passion » consacré à Joëlle Douaud et Michel Jouin de la brasserie artisanale La Biérataise.

Le regard est immédiatement attiré par la brique du mur alternée avec le galet de la Garonne tandis que le bois massif du bar et des étagères vous enveloppe de chaleur. Dès l'entrée, avant même de déguster les plats à la bière, vous savez que vous allez passer un moment convivial. Le pari de Joëlle Douaud et Michel Jouin est réussi. Leur reconversion professionnelle ne s'est pas jouée sur des conditions économiques mais bel et bien sur des valeurs « nous avons voulu gagner la liberté d'action et trouver une alternative au salariat, en proposant un concept où l'humain a la plus grande place » explique Michel qui propose chaque mois un brassage public où il explique les techniques de fabrication. L'an prochain, il fêtera les 20 ans de sa première bière, qu'il a appelé tout naturellement la biérataise, puisque entièrement fabriquée sur la

commune et avec de l'orge partie récoltée à Bérat. C'est aussi son choix : produit local. Imprégnée des grands pas familiaux de son enfance, Joëlle a commencé à cuisiner des plats pour la famille à Bérat de bière et puis lors d'événements. Elle veut offrir cela à ses clients : une table familiale l'instant repas se transforme en échange et en découverte gourmande et culturelle. Elle passe un CAP cuisine et une formation de sommelier pour apprendre à marier les goûts « C'est très enrichissant de faire goûter et de faire plaisir. L'étudiante en sociologie professionnelle de l'animation rebouclent là avec l'humain au cœur de son action. Michel et Joëlle sont unis dans la vie, comme la bière et les plats originaux : une synergie gagnante qui ne demande qu'à se partager lors des repas de groupes, où les tapas avec carbonnade à la bière et où la dégustation de bière rime avec visite de la brasserie. A noter également les ateliers : les goûters et les visites et une fois par semaine le repas pour les randonneurs du dimanche.

Diane M

Prochains brassages : 24 octobre et 20 novembre à 11 h 15, 16 h. www.bierataise.com

# savès

## BÉRAT

### La Biérataise fête les deux ans de son Resto'Bière

Samedi 14 mars la Biérataise fête non seulement la « Saint-Patic » mais aussi les 2 ans d'existence de son « Resto'Bière ». Michel présentera sa nouvelle bière de printemps au jasmin, dernière née de la fabrique. Quant à Joëlle, c'est en cuisine qu'elle exercera tout son talent autour de mets réalisés à base de bière. C'est en 1996 que l'aventure a démarré pour Michel Jouin.



Michel au brassage.

Véritable précurseur en Haute-Garonne, il crée sa brasserie artisanale « La Biérataise » et propose aujourd'hui une gamme de 5 bières (blonde, blanche, brune, figue et bio) aux saveurs finement ajustées. En 2013, Joëlle Douaud relève un nouveau défi et monte son « Resto'Bière » attachant à la brasserie. Joëlle officie en cuisine et reçoit ses clients dans l'un des rares restaurants spé-

cialisés dans la cuisine à la bière. Chaque plat est cuisiné à la bière ou à base d'ingrédients issus de la bière (malt, mout de bière, levure, etc.). Désormais considéré comme un lieu incontournable de nos contrées, la Biérataise et son Resto'Bière figurent en bonne place dans le guide Hachette des bières et brasseries de France parmi 250 brasseries référencées.

Infos: bierataise.com - 06 23 38 58 43



Joëlle en cuisine.



Actualité > Grand Sud > Haute-Garonne > Bérat

Publié le 17/07/2016 à 03:52

## Les 20 ans de la Biérataise



Joëlle et Michel trinquent aux 20 ans de la brasserie./Photo DDM

Nouveau portrait de la rubrique bi mensuelle de Diane Masclary « passeur de passion » consacré à lui à Louis Latour « l'instituteur du patrimoine ».

Résolument tourné vers le tourisme brassicole, la brasserie artisanale de Bérat « La Biérataise » prc tout au long de l'année des brassages publics avec visite de la brasserie, dégustation de bières et 100 % maison à la bière pour les groupes (« Resto'bière »). Cet été Joëlle et Michel, respectivement du Resto'bière et de la brasserie, se lancent dans une programmation estivale et ouvrent leurs port les mardis de juillet pour des brassages publics. Cette année la fabrique de bières artisanales fête également ses 20 ans. C'est en 1996 que Michel et Claude, au lendemain de « Bérat sur mer », déc transformer leur village en village irlandais. Ils brassent alors leur propre bière. L'année suivante ils de 20 litres à 100 litres, et c'est en 1997 que Michel décide de créer sa micro brasserie. Aujourd'hu brasserie produit 120 000 litres par an, emploie trois personnes et n'a rien perdu de son esprit de d « On ne se prend pas au sérieux. Quand on a débuté, on était les seuls en Haute-Garonne et à pei dans la région. Aujourd'hui on compte environ 60 brasseries artisanales en Midi-Pyrénées. Notre v est bien entendu de développer l'entreprise en investissant dans du matériel, par exemple, mais nc voulons rester une petite entreprise », confie Michel. « L'idée c'est de tendre au 100 % local. Depuis ans nous travaillons avec de l'orge de Bérat. Et dans ma cuisine, comme au magasin, je propose a des produits locaux », ajoute Joëlle.

**Légère, fruitée et acidulée**

## LA « BIÉRATAISE », TEMPLE DE LA BIÈRE LOCALE, FÊTE SES 20 ANS CE WEEK-END

Bérat, petite commune d'à peine 3 000 habitants située à une quarantaine de minutes au Sud-Ouest de Toulouse, héberge depuis une vingtaine d'années la « Biérataise », la plus ancienne fabrique de bière en Haute-Garonne. « Les nouveaux habitants de Bérat viennent acheter de la bière ici parce qu'ils ont entendu qu'à Bérat, on fait de la bière. Le village devient connu avec ça. C'est rigolo pour nous, parce qu'il y a vingt ans ce n'était pas gagné », raconte Joëlle Douaud, responsable du Resto-Bière. Au milieu des années quatre-vingt-dix, Joëlle Douaud et Michel Jouin, installés dans la région depuis une dizaine d'années, décident d'ouvrir une brasserie.

« Amoureux de l'Irlande, on voulait transformer Bérat en village irlandais, et ça nous paraissait logique de commencer par la bière », explique Joëlle. Michel part alors se former en Belgique. Puis petit à petit, la Biérataise fait son nid. « Au-

jourd'hui, on arrive à vivre de ça alors qu'on parlait de rien », affirme Joëlle. Et pour cause, la fabrique de bière s'est dotée d'une chaîne de fabrication complète, avec un concasseur, des cuves de brassage, et une machine pour la mise en bouteilles, l'étiquetage et le capsulage.

La brasserie produit habituellement quatre bières : une blonde,



Chaque année, la Biérataise produit 110 000 litres de bière. Pour les vingt ans, une bière à la pêche a été créée par la fabrique de bière./DDM Marion Joly

une blanche, une bière à la figue et une bière brune. Et en tout, 110 000 litres de bière sortent chaque année des cuves de la Biérataise. Depuis trois ans, la Biérataise n'est plus seulement une bière, mais aussi un restaurant, où l'ingrédient-roi demeure la bière.

**« Les nouveaux habitants de Bérat viennent nous acheter de la bière parce qu'ils ont entendu qu'à Bérat, on fait de la bière. »**

« Le resto-bière est centré sur le tourisme brassicole. Après la visite de la brasserie, on propose aux visiteurs une dégustation et un repas avec une cuisine 100 % bière », précise Joëlle. Crumble au malt, bœuf

à la bière brune ou encore crevettes saumon à la bière blanche sont quelques-uns des plats au menu. Selon la maître des lieux, « l'idée est de valoriser la bière, on souhaite que les gens repartent en sachant qu'on peut faire plein de choses avec la bière ». Et pour preuve, après avoir été éventée pendant une semaine et pigmentée, la bière a même servi à repeindre les murs du restaurant. Ce week-end, la Biérataise fête ses deux décennies d'existence. Une bière inédite et en édition limitée a été créée pour l'occasion, la « Biérataise à la pêche ». « Pour faire les 1 000 litres de bière, on a utilisé 40 kg de pêches et des levures spécifiques de sai-

son. Cela donne une bière légère à 4,3° avec un goût acidulé et fruité », décrit Joëlle. Cette démarche s'inscrit dans la volonté de la Biérataise de créer une bière artisanale locale, à partir de produits locaux, mais aussi une bière de saison. Deux soirs de fête sont prévus à la Biérataise vendredi 29 et samedi 30 juillet. Au menu, carbonnade flamande, tarte à la bière à la figue et bavarois au moût de bière sur craquant au chocolat. Chaque soir, un concert fera suite au repas : vendredi, soirée vinyles pour revenir quelques années en arrière et samedi, soirée chansons française avec Lucien la Movaiz Graine.

Amélie Phillipson



## Brassage en vue au Sisqa.

0 décembre 2016 | Aucun commentaire | Économie et agriculture, Sujets de société | Isabelle Prunier



Michel et Joëlle seront présents au Sisqa



Qu'elles soient blondes, brunes, blanches, rousses ou des quatre saisons, Michel les aime au point de les brasser. Créateur de la Biérataise, il s'est lancé dans la mousse et nous invite à savourer les plaisirs d'une bonne bière made in Haute-Garonne, au Sisqa du 8 au 11 décembre au Parc des Expositions de Toulouse.

Pour rejoindre Philippe Delarm sur les chemins d'Occitanie, qu'il n'a pas un jour fait l'éloge des plaisirs d'une première gorgée de bière ? Dans le sud toulousain, il coule la Biérataise, en référence au village qui l'a vu naître, sur un lit de qualité et de convivialité.

### Un pari fou

Tout a commencé il y a 20 ans quand deux Bretons ont posé leurs valises à Bérat. Lui, Michel, est technicien de caisses enregistrees. Elle, Joëlle est étudiante et travaille dans l'animation. Heureux et bien installés, ils s'impliquent dans les festivités de Bérat plage. Nous sommes en 1994. De ces 4 jours de fêtes, naissent des complicités, des rencontres, une bande de copains. Du coup, on programme un nouvel événement pour l'année suivante : Bérat se transformera en village Irlandais. Et qui dit Irlande, dit bière. Michel achète un premier kit de brassage et pour les festivités étiquète les bouteilles « la Riérataise ». Le nectar remporte un franc succès.

### Naissance d'une bière

Coup dur. Michel perd son emploi. Amoureux de l'Irlande, des tournois plain la tête, il décide de trouver la pagaie et avec le soutien de Joëlle, il s'informe, se forme, plonge dans les méandres de la fermentation, des caprices du houblon et de l'orge puis crée une micro-brasserie au cœur de Bérat. Un pari fou suivi d'un joli bouche à oreille qui aura raison de l'amertume des mauvaises langues. Dans leur garage de 70 m<sup>2</sup>, sur les tonneaux de bière, les amoureux montent une petite scène et invitent des musiciens locaux où d'ailleurs. La pression monte, les rendez-vous se multiplient, le nectar s'affine, trouve son identité. C'est officiel, la Biérataise est née.

### Une identité, une culture locale

Depuis, la brasserie s'est agrandie, a trouvé ses marques et par mutation naturelle, s'est dotée d'un restaurant à la bière. Joëlle y décline une carte de mets issus de produits locaux, cuisine à l'orge et à la bière. Circuit court et vente en direct sont de concert. Michel passe la vitesse supérieure et fait cultiver son orge par un agriculteur voisin et transformer la céréale dans le Tarn. « Travailler en local est essentiel » pour le brasseur. « même si cela

**Garon'Amont**  
Richesse à partager, avenir à préserver

du 27 mars au 31 juin

Construisons ensemble  
notre projet de territoire  
pour la gestion de l'eau

**Au Boulot**  
Agence d'emploi



**matoculture**

REVENDEUR HUBBARDIANA (GRAND PRIX) / MARTELL / TRISTAN CASSEPAÏRE  
LOCATION RÉPARATION TOUTES MARCHÉS. 05 61 87 04 94  
WWW.MATOCULTURE.FR

Votre agence de com' entre Toulouse et Pyrénées

**[B&BV]**  
Bel et Bien Vu

WEB - DÉV' SITE VOYAGE - PHOTO - CAPTION - ÉCRITURE

34 41 94 43 17 - 99 99 99 99 - 01 99 99 99 99 99 99 99 99 99

S'ABONNER À LA NEWSLETTER

vous email  s'abonner

DERNIERS ARTICLES

3 juillet 2017  
L'avancé du Centre  
d'Interprétation à l'Abbaye de  
Bonfont

# savès/volvestre

## BÉRAT

### 31 notes d'été fait escale à Bérat

Le festival 31 notes d'été organisé par le conseil départemental fait escale à Bérat ce mercredi 19 juillet pour sa 20<sup>e</sup> édition. Alliant culture et tourisme, la programmation du festival allie rendez-vous touristiques et spectacles accessibles aux familles. Ainsi à Bérat, le 1<sup>er</sup> rendez-vous est donné à 16 heures à la brasserie artisanale La Biérataise pour une visite de l'atelier de fabrication, puis à 17h30 chez Mademoiselle Safran pour une découverte de sa safranière (inscriptions obligatoires auprès de l'office de tourisme Savès 31 — 05 82 95 07 01). À 21 heures, Orlando le trio en Quartet donnera un concert sur la place des marronniers.



Orlando le trio en quartet à l'affiche de 31 notes d'été. / Photo DDM

Ce trio inclassable fait exploser les repères entre chanson et théâtre, féminin et masculin, sincérité et extravagance. Leur univers musical est une zone jusqu'alors inexplorée où la plus délicate poésie et le burlesque le plus acharné font équipe. Gratuit.



# Destination Haute-Garonne

UNE PUBLICATION DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA HAUTE-GARONNE

02

ÉTÉ 2018



PATRIMOINE  
&  
découverte

lac de Saint-Ferréol

**HG** Agir  
pour vous !

AU DÉPART,  
ON NOUS  
A PRIS  
POUR DES  
FOUS!



**MICHEL ET JOËLLE JOUIN**

CRÉATEURS DE LA BIÉRATAISE

« La Biérataise est née il y a vingt ans, alors qu'on travaillait sur un projet de fête de village sur le thème de l'Irlande. Michel, qui avait l'idée de créer pour l'occasion une fausse brasserie traditionnelle, s'était intéressé à fabrication de la bière. Il a commencé avec un simple kit de brassage ! La fête n'a jamais eu lieu mais Michel, qui voulait à l'époque se reconverter professionnellement, a décidé d'en faire son métier. Au départ, on nous a pris pour des fous, mais aujourd'hui, la Biérataise est la fierté des villageois ! Nous avons produit 120 000 litres de bière l'année dernière et, depuis trois ans, notre voisin cultive l'orge dont nous avons besoin pour faire notre propre malt. En 2013, j'ai créé le Resto-Bière en complément de l'activité de Michel. Je cuisine des entrées, plats et desserts avec de la bière, du malt et du moût de bière. Tous les vendredis de juillet, les particuliers peuvent assister au brassage de la bière à 11h30 et 15h puis déguster un repas à la bière. La carbonade flamande a toujours beaucoup de succès ! » par A. S.





144 | LA HAUTE-GARONNE / LE VOLVESTRE

canard, au poisson et aux desserts maison. Derrière, une cour (avec, bien sûr, des palmiers) calme et très agréable où l'on se détend avec plaisir autour de la piscine. Accueil doux et souriant.

**Où boire un verre, une bière ?**

**Où sortir à Rieumes et dans les environs ?**

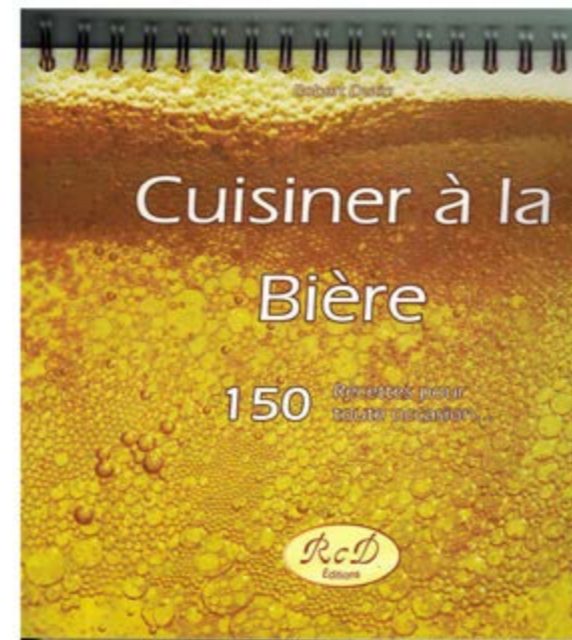
**☞ Café du Commerce :** 26, allée de la Libération, à Rieumes. ☎ 05 62 20 80-53. Fermé lun. Vieilles fêtes sympa avec une jolie façade. À l'intérieur, quelques retraités chantent à la belote, et sur les murs, les affiches du Stade toulousain, de l'Avda et de groupes de rock. 3 ou 4 fois par mois (sauf en été), de petites formations, en fonction des coups de cœur du patron, viennent se faire les dents sur la scène.

**☞ Maison de la Terre :** à Poucharramet (31370). ☎ 05-62-20-01-76. contact@lamaisondelaterre.fr • iamaisondelaterre.fr • Mar-sam 14h-19h (minuit le ven) ; hors saison, ven-sam 17h-minuit ; ouv plus tard les soirs de manifestation. Congés : 1<sup>er</sup> quinze de janv et de sept.

**☞ La Bierataise :** 848 route de Poucharramet, 31370 Bérat. ☎ 06 23 38 58 43. • bierataise.com • Bierataise magasin ouv ven-sam 17h-20h. Fermé ouv ven sit, midi et soir et les jours de brassage (1 fois/mois). Menu en 20€. Microbrasserie artisanale. Bières à consommer sur place ou à emporter. Possibilité, sur demande, de visiter la fabrique. Au resto, bien sûr, des recettes à la bière et des accords mets-bières.

**À voir, à faire**

☞ Les halles : sur la place d'Armes, belle halle aux marchands ovoïde de 18...



**MOUSSE de POISSON et son ÉCUME de BIÈRE**  
Recette proposée par la Brasserie La BIÉRATAISE

Préparation : 30' Cuisson : 40' Difficulté : ☞ Coût : ♣

**MARCHÉ pour 10 personnes**

- 5 à 600 g de poissons blanc (flétan, merlan, julienne, ou cabillaud, etc...)
- 150 g de carottes
- 150 g de blanc de poireau
- 4 blancs d'œufs
- crème fraîche, 40 cl + 25 cl pour l'écume de bière
- 1 gousse d'ail
- 50 cl de bière blanche
- 3 à 5 g de wakamé\*
- sel, poivre

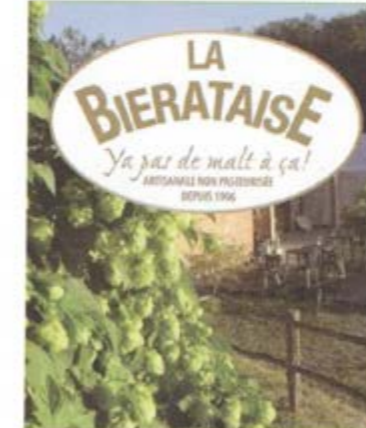
\* Wakamé : algue très utilisée dans la cuisine japonaise, facile à trouver sur internet. Voir un producteur français sur [www.festaique.com](http://www.festaique.com)

**PRÉPARATION**

- 1 La veille : faire mariner le poisson dans la bière blanche avec le wakamé, l'ail, le sel et le poivre.
- 2 Le jour : tailler carottes et blanc de poireau en fine brunoise, faire suer à la poêle, laisser refroidir.
- 3 Essuyer le poisson, garder la marinade, couper le wakamé en petits morceaux. Mixer le poisson dans un robot, ajouter les blancs d'œufs. Hors robot, incorporer la crème fraîche (40 cl) en remuant jusqu'à ce que la mousse devienne souple et légère. Ajouter la brunoise de légumes refroidie à la préparation ainsi que le wakamé. Placer la préparation dans des ramequins individuels allant au four. Enfouir à four chaud, 150 ° et cuire au bain-marie pendant environ 40 minutes. Surveiller la cuisson.
- 4 L'écume de bière : réduire à feu doux la marinade jusqu'à obtenir 4 ou 5 cl, refroidir, la mélanger avec 20 cl de crème fraîche dans un siphon et garder au réfrigérateur jusqu'à son utilisation. La mousse ainsi obtenue doit ressembler à de la mousse de bière.

**PRÉSENTATION**

Servir froid après démoulage sur assiettes individuelles, décorer éventuellement avec de petites lamelles de wakamé, accompagner de l'écume de bière et une salade de mesclun



Vous êtes entre amis, avec vos collègues de travail, en famille, ou tout simplement en vacances...

Alors venez visiter « La Biérataise », notre fabrique de bières artisanales, à Bérat en Haute-Garonne (à 35 minutes au sud-ouest de Toulouse en France).

Découvrez nos produits et dégustez nos plats préparés à base de biérataise et de malt tels que mousse de poisson, confit de canard, tajine d'agneau, tarte à la biérataise à la figue, crumble au malt...

Vous pourrez aussi acheter nos produits en direct à la propriété. Venez nous rendre visite!

Contacts : Michel et Joëlle Jouin  
La Biérataise - 848 route de Poucharramet - 31370 Bérat  
mail : [labierataise@wanadoo.fr](mailto:labierataise@wanadoo.fr)  
tél. : 05 62 14 71 05 / 06 11 66 93 13 / 06 23 38 58 43





# Brasserie La Biérataise

Berat

**L**a Biérataise est une fabrique de bières artisanales créée par Michel Jouin dans le Sud-ouest de la France en 1996.

Depuis mars 2013, sa compagne Joëlle Douaud a créé à la fabrique le Restobière, un lieu d'accueil tourné vers le tourisme brassicole et la cuisine à la bière, de l'entrée au dessert !

## Petite histoire de La Biérataise

- ▶ 1996 : plusieurs brassins de 20l sont réalisés.
- ▶ 1997/98 : le brassin passe à 100 litres.
- ▶ 1998 : début du brassage avec une unité de 800l/brassin et début de la commercialisation. Passage par l'IFBM puis par la brasserie Deca dans les Flandres.
- ▶ 2004 : déménagement de l'unité de production vers le site actuel, toujours sur la commune de Berat.
- ▶ 2012 : changement de l'unité de brassage pour une unité de 24 hl/brassin. La diffusion se fait quasi exclusivement sur la région.
- ▶ 2013 : installation du Restobière attenant à la fabrique. L'idée étant de proposer un concept global chez le producteur : visite de la brasserie, explication de la fabrication de la bière, dégustation des produits (bières, pâté à la bière...), repas cuisiné avec la bière, le malt, moût de bières...



Fabrique de bières artisanales  
**BRASSERIE LA BIÉRATAISE**  
 848, route de Pouchaud  
 31370 BERAT  
 tél. 05 62 14 71 05  
 labierataise@wanadoo.fr

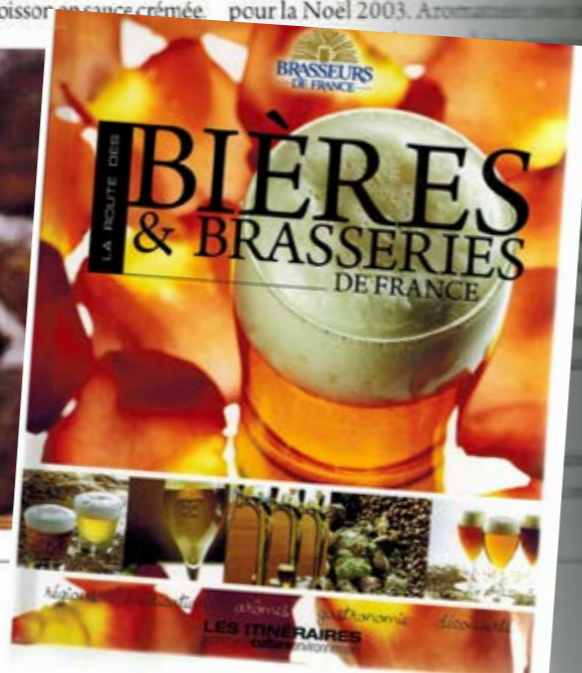
## LES BIÈRES

**La blonde** est la première bière qui a été mise au point, en 1998. D'une belle robe blonde dorée, titrant à 5,5% alc. vol., aux parfums de céréales, elle accompagne à merveille les toasts au maquereau fumé ou la crème anglaise...

**La blanche**, typiquement Toulousaine, titre à 6% alc. vol., est parfumée à la liqueur de violette, ce qui lui donne cette note délicate en fin de bouche. Elle se consomme idéalement sur une mousse de poisson ou sauce crémée.

**La brune**, d'une belle robe brune, est une bière Stout tournée sur l'Irlande. Elle se révèle sur un confit de saumon ou un fondant au chocolat avec la bière brune si possible.

**La Figa** (bière ambrée), est une bière brune titrant à 7% alc. vol., fruitée et aromatisée pour la Noël 2003. Aromatisée avec...



## Un petit mot sur le chef...

Joëlle Douaud, est le fruit d'une multitude d'expériences variées pendant ses années d'animations enfance et jeunesse, directrice adjointe de structure associative, institutrice, conseillère de l'emploi... En 2005, alors employée, une furieuse envie de retourner professionnelle la pousse à passer un CAP Cuisine, suivi d'une formation en sommellerie. Elle travaille ensuite 5 années en cuisine pour se faire connaître dans un restaurant traditionnel et d'entreprises, avant de créer le Restobière en 2013.



## Un petit mot sur le brasseur...

Michel Jouin a suivi un cursus technique (électricité, mécanique puis informatique) occupant des postes diversifiés depuis la Loire-Atlantique jusqu'à l'Alsace. Il a rejoint le milieu associatif de Berat, fertile en événements, fait germer l'idée de créer la brasserie en perspective d'une manifestation annuelle autour de l'Irlande. Les premiers brassins ont été réalisés en 1996.

## MOUSSE DE POISSON À LA BIÉRATAISE BLANCHE ET SON ÉCUME DE BIÈRE

par Joëlle Douaud...

POUR 10 PERSONNES



- ▶ 500 gr de poisson blanc en filet (merlan, flétan, cabillaud...)
- ▶ 150 gr de carottes
- ▶ 150 gr de poireaux
- ▶ 3 gr de wakamé
- ▶ 4 blancs d'œufs
- ▶ 40 cl de crème fraîche + 25cl pour l'écume de bière
- ▶ 1 gousse d'ail
- ▶ 50 cl de Biérataise blanche

La veille, faire mariner le poisson dans la Biérataise blanche avec le wakamé, l'ail, le sel et le poivre. Le jour même, découper les légumes en fine brunoise. Suer les légumes dans une poêle pour les cuire, les faire refroidir, réserver. Essorer le poisson, garder la marinade, couper le wakamé en petit morceaux. Dans un robot, mixer le poisson, ajouter les blancs d'œufs. Hors robot, incorporer la crème fraîche en remuant jusqu'à ce que la mousse devienne souple et légère. Ajouter à la préparation la brunoise de légumes froides et les algues. Mettre la préparation dans des ramequins individuels ou dans une terrine allant au four. Cuire au bain-marie à 150°C pendant 40 minutes, vérifier la cuisson. Servir froid en le démoulant accompagné de son écume de bière, et d'un mesclun de salade verte. Pour l'écume de bière, réduire à feu très doux la marinade (il doit en rester 4 cl), la refroidir, la mélanger avec la crème fraîche dans un siphon ou en battant la chantilly sans la serrer ; elle doit ressembler à de la mousse de bière.





RETROUVEZ LA BIERATAISE SUR FACEBOOK



**LA  
BIERATAISE**  
BRASSERIE  
DEPUIS 1996



ET SUR NOTRE SITE INTERNET

[WWW.BIERATAISE.COM](http://WWW.BIERATAISE.COM)