

Sud-Gironde et Langon



LE PIÉTON

Rappelle à tous les lecteurs – et ils sont nombreux – du best-seller « En attendant Bojangles » que l'adaptation en pièce de théâtre sera jouée ce jeudi à 20 h 30 sur la scène des Carmes à Langon. Le roman d'Olivier Bourdeaut, édité par la maison bordelaise Finitude et qui a connu un succès international, raconte l'histoire d'un couple amoureux fou et fantasque et de leur fils en extase devant ses géniteurs. La vie n'est que fête et fantaisie jusqu'à ce que tout bascule... Le tout sur fond de Nina Simone. À ne pas manquer.

La bière locale, le no

SAINTE-CROIX-DU-MONT Le Sud-Gironde compte une dizaine de brasseries artisanales. Celle du Cabestan est la dernière arrivée

FANNY LAISON
gironde@sudouest.fr

À la brasserie du Cabestan, il n'y a qu'un portail en bois à franchir, au fond du jardin, et l'on se retrouve encerclé par les raisins. S'installer à Sainte-Croix-du-Mont pour produire de la bière, et dans un ancien chai totalement rénové qui plus est. Hérésie ? Provocation ? « Il n'y a aucune concurrence avec les viticulteurs », rassure Charles Delalande, qui inaugurerait sa brasserie-distillerie le 12 janvier prochain.

La Belgique contre la France. La blonde populaire, sifflée au comptoir, contre le noble rouge, dégusté dans des verres à pied. Les deux alcools sont riches de clichés contradictoires, mais ils sont plus semblables qu'on ne le croit. « Dans la bière aussi on parle de moût, indique le maître des lieux. On utilise les houblons un peu comme des cépages, on peut faire vieillir dans des fûts, et il y a même des bières d'assemblage. »

La binouze est complexe

L'œnologie a aussi son équivalent chez les pétillantes. La zythologie est aussi appelée biéologie. Car la binouze est complexe, c'est une culture. Et Charles Delalande aimerait la transmettre au sein de sa brasserie, lors d'ateliers de dégustation. « Souvent on se dit "une bière c'est une bière", sans se demander comment elle est fabriquée, pourquoi elle est amère ou acide, à quoi est due sa couleur, cons-



Charles Delalande a aménagé ses salles de brassage et de fermentation dans un ancien chai. Les cuves de bière ont remplacé les cuves de vin. Le brasseur veut aussi initier à la biéologie. PHOTOS F. L.

tate le zythologue, intarissable sur le sujet. Il y aura des thématiques, faire découvrir différents styles de bières par exemple, de l'IPA à l'Imperial Stout. La bière peut se déguster comme le vin. »

Passionné par le sujet, élevé à Bruxelles puis étudiant à Lille, l'ancien cadre parisien veut aussi initier à l'art du brassage amateur. « Les stages se dérouleront le samedi après-midi sur trois heures car il y a pas mal d'étapes, explique-t-il. Les personnes choisiront le style de bière qu'elles veulent faire,

et je leur indiquerai quel malt, quel houblon, il faut pour y arriver. » Les quatre semaines de fermentation achevées, Charles Delalande proposera aux stagiaires de revenir pour embouteiller et emporter leur bière. « Peut-être que ça suscitera des vocations », glisse-t-il, lui-même passé à ses débuts, comme beaucoup de confrères, par le brassage en kit. Si la brasserie du Cabestan est sur le point d'ouvrir, les bières du même nom, elles, existent depuis 2015.

L'esprit de l'artisanat

Leur créateur produisait jusqu'à maintenant chez un brasseur qui lui mettait à disposition son outil de production. Avec ses propres cuves, Charles Delalande prévoit de passer de 100 hectolitres par an à 200 hectolitres. Toujours dans le respect d'un esprit propre aux brasseries artisanales. « Je n'utilise que des produits naturels, non modifiés, mes bières sont sans colorant, sans conservateur, 100 % françaises,

« Il y a encore de la

Une dizaine de brasseries artisanales dans le Sud-Gironde (1), une quarantaine dans tout le département, il y a de quoi se demander si le marché ne va pas saturer. « Vous avez vu le nombre de châteaux ? Les brasseries sont encore loin du compte », observe Alexandra Martet. La propriétaire de Château Lavison à Loubens a créé la Brasserie du château en 2017.

Comme beaucoup de confrères, eux-mêmes issus du monde du vin, elle prédit un avenir radieux aux blondes girondines. « Il y a une très grande curiosité pour la bière de la part des clients, plus que sur le vin », observe celle qui s'est amusée à recréer une recette du Moyen Âge. « L'offre qui augmente, c'est la meilleure incitation

pour découvrir et goûter de nouveaux produits, ajoute Laurent Warin, créateur de l'Eyre à Uzeste. La bière n'est plus vue comme une boisson rafraîchissante. Une culture s'est créée. »

Circuits courts

À l'échelle nationale, les microbrasseries ne représentent que 5 % du marché. Les mastodontes de l'industrie règnent encore en maîtres. Mais la tendance à l'achat local et responsable permet au Petit Poucet de grignoter des parts de marché. « Aujourd'hui, la proximité avec celui qui fabrique est primordiale, poursuit le brasseur d'Uzeste. Il y a encore de la place. »

Beaucoup de créateurs privilégient ainsi les circuits courts : vente directe,



La brasserie du Cabestan propose trois types de bières : blonde, ambrée, et une « blanche brune »

LES ÉCHOS SUD-GIRONDINS

Élections à la Chambre d'agriculture

SAINT-BRICE/BERTHEZ Dans le cadre de la campagne pour les élections des représentants à la Chambre d'agriculture, les candidats des syndicats Jeunes agriculteurs (JA) et FDSEA de la Gironde (liste commune Ensemble cultivons l'avenir) organisent des rencontres ce soir à 18 h 30, à la salle des fêtes de Saint-Brice, et mercredi à 18 h 30, salle du Cercle, place de la mairie à Berthez.

UTILE

HÔPITAUX-CLINIQUES

Centre hospitalier du Sud-Gironde. Site de Langon, rue Langevin. Site de La Réole, 37, chemin de Ronde. 05 56 76 57 57.

Polyclinique Sainte-Anne. Rue Charles-Brannens. Langon. 05 57 98 03 03.

ADMINISTRATIONS

Sous-préfecture. 19, cours des Fossés, Langon. 05 56 63 62 73.

Point d'accueil numérique : lundi et jeudi de 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 16 h. Mardi, mercredi et vendredi de 8 h 30 à 12 h.

Accueil des associations : mardi de 13 h 30 à 16 h et mercredi de 9 h à 12 h ou sur rendez-vous par courriel : sp-langon.associations@gironde.gouv.fr

« SUD OUEST » SUD-GIRONDE

langon@sudouest.fr
Rédaction et publicité. 32, cours des Fossés, Langon. 05 57 98 15 15.

Journalistes.

a.dejeans@sudouest.fr
j.jamet@sudouest.fr

Chef de publicité.

h.richet@sudouest.fr
06 10 38 90 55

Portage à domicile. Pour recevoir le journal sans supplément de prix, ou pour tout renseignement sur votre abonnement : 05 57 29 09 33.

Uvel eldorado



de la capsule à l'étiquette, souligne le brasseur. Le malt, le houblon et les levures viennent eux aussi de France.»

Samedi 12 janvier, inauguration de la brasserie-distillerie du Cabestan, de 10 heures à 18 heures, au 9 Mounet Sud à Sainte-Croix-du-Mont.

► SUR sudouest.fr

Carte interactive : le Sud-Gironde, terre de bières

place »

chez les cavistes ou les restaurateurs. Fait rare, La Boisse est distribuée dans des supermarchés. « Les magasins où nous sommes présents mettent en avant des produits locaux et nous consultent sur les prix de vente, justifie Nicolas Boissonneau. Mais nous retrouver dans des centrales d'achat n'est clairement pas notre objectif. » **F.L.**

(1) Terko (Cadaujac). Moustous (Cours-les-Bains). La Brasserie du château (Loubens). L'Entre-deux-Bières (Mauriac). Brasserie du Mascaret (Rions). Boissonnerie générale (Sainte-Croix-du-Mont). B's Bar (Saint-Martin-du-Puy). La Boisse (Saint-Michel de Lapujade). L'Eyre (Uzeste).



Vincent Aimé et Lucie Senac ont inventé une quinzaine de déclinaisons de la Moustous. La bière est labellisée bio

Du houblon au milieu des pins

COURS-LES-BAINS Les créateurs de la Moustous souhaitent produire leurs propres matières premières

Vincent Aimé et Lucie Senac ont l'imagination en ébullition. Toujours en train d'inventer, tester, améliorer de nouvelles déclinaisons de la Moustous. En ce moment, à l'arrière de leur ferme, une bière à base de levure sauvage, agrémentée d'une purée d'abricot, vieillit tranquillement dans une barrique de sauternes.

Depuis la création de leur brasserie, en 2012, le couple a élaboré une quinzaine de binch. « Nous faisons aussi des bières de cueillette à partir de ce que nous cueillons dans la nature, de la bruyère, des fleurs d'acacia, ou encore des châtaignes », indique Vincent Aimé.

Made in Cours-les-Bains

Les deux trentenaires se fournissent le plus localement possible. Le malt provient du Tarn-et-Garonne, et le houblon d'une coopérative alsacienne. Leur « objectif final » comme ils disent, est de fabriquer leurs bières de A à Z. C'est-à-dire de produire eux-mêmes le malt et le houblon. « Aujourd'hui sur les 80 kg de houblon

que nous utilisons chaque année, 4 kg viennent d'ici », comptabilise Vincent Aimé.

La plante grimpante demande trois à quatre années avant d'être productive. La prochaine récolte, entre août et octobre, devrait être plus satisfaisante. Le malt, lui, donne plus de fil à retordre. « Notre sol est sableux, ce qui n'est pas très bon pour les céréales, observe le brasseur. Nous faisons des essais sur des terres à Casteljaloux, et c'est assez prometteur. »

Paysans dans l'âme, Vincent Aimé et Lucie Senac ont acquis leur ferme il y a trois ans. Lui était manutentionnaire en scierie, et elle, chargée de mission environnement dans une mairie. « C'était pas drôle », se souviennent-ils en souriant. Aujourd'hui, leur quotidien semble beaucoup plus amusant. Ils ont étendu leur terrain de jeu en plantant des arbres fruitiers et des plantes aromatiques afin de fabriquer des sirops et des produits transformés. Le duo n'a pas fini d'expérimenter. **F.L.**



Au départ de la marche. PHOTO F.L.

Gilets jaunes : une 3^e marche citoyenne

LANGON Une soixantaine de personnes ont répondu, samedi à l'appel du groupe Oyé, Oyé du Langonnais

Murielle et Sandrine, groupe Oyé Oyé du Langonnais, ont organisé, samedi à Langon, la 3^e marche pacifiste déclarée en préfecture afin de défendre les revendications des gilets jaunes auprès du gouvernement. Pour les organisatrices, tant que les gilets jaunes n'auront pas eu gain de cause, cette marche sera reconduite tous les samedis avec un départ à 13 h 30 des bords de Garonne.

Au départ une seule marche était prévue (en décembre dernier), mais des demandes de personnes ne pouvant se déplacer hors de Langon par manque de moyen de locomotion, enfants à garder, etc... ont demandé que ces marches citoyennes soient reconduites (sur place une voiture « balai » se charge de récupérer toute personne ayant

des difficultés à marcher). Cette marche est ouverte à tous, avec ou sans gilets, désirant faire entendre leurs protestations.

Environ 60 personnes ont répondu à l'appel passé sur les réseaux sociaux par leur présence samedi. Le départ s'est effectué, comme prévu, à 13 h 30 des bords de Garonne, puis a pris la direction de la rue des Carmes, rue Maubec, rond-point des eaux, place du Foirail, place Kennedy, rond-point d'Intermarché puis de Bazas où un goûter était offert par une vingtaine de gilets jaunes aux participants.

Environ deux heures de marche sous le soleil, avec des participants souriants, un service de sécurité et un encadrement de la gendarmerie.

Fabienne Limousin

COMMUNES EXPRESS

MAZÈRES

Club des aînés, demain. Le Club des aînés de Mazères invite l'ensemble de ses membres à participer à l'assemblée générale qui se tiendra demain, à partir de 14 h 30, dans la salle polyvalente de Mazères.

SAUTERNES

Vœux. La cérémonie des vœux du

maire et du Conseil municipal aura lieu vendredi à 18 h 30 dans la salle des fêtes de Sauternes.

SAINT-PIERRE-DE-MONS

Vœux. Patrick Labayle, maire de Saint-Pierre-de-Mons et les membres du Conseil municipal procéderont à la cérémonie des vœux qui aura lieu vendredi à 19 h à la salle des Amis réunis.

DIMANCHE

13 JANVIER

15H30 - STADE COMBERLIN

13H45 - LEVER DE RIDEAU - ESPOIRS

STADE LANGONNAIS

US MARMANDE

STADE LANGONNAIS

vs

STADE NANTAIS

REPAS D'AVANT MATCH

Réservations au 06 59 12 86 03

25 €