

Visite chez Pétrus de « Bière Bio Monts d'Or » à Curis



De Champagne, nous sommes partis à sept en covoiturage. Autant de personnes nous ont rejoint ensuite pour découvrir la belle demeure de Pétrus à Curis au Mont d'Or, au rez-de-chaussée de laquelle sont accueillis ceux qui souhaitent goûter, boire et acheter la bière qu'il fabrique et quelques autres produits bio de la région.

Pétrus nous a raconté son parcours qui l'a mené du commerce de rotatives d'impression à la bière bio en passant par la vigne. Ensuite il nous a expliqué tout le processus d'élaboration de sa bière: les 15 hectares d'orge qu'il cultive et moissonne, l'étape complexe du maltage de ses 25 tonnes de grains qu'il sous-traite dans l'Aube, celle de l'infusion du malt dans des cuves avant l'ajout du houblon et la fermentation, et pour finir le conditionnement (à Chaponost et Rontalon selon les étapes).





Certains ont découvert (entre autres...) que chaque région du globe fait sa bière avec la céréale qu'elle a sous la main: riz, maïs, orge... et que le whisky est le distillat de l'orge malté, que le bourbon américain est à base de maïs... L'ajout de houblon est facultatif, de l'ordre de 1% ; il permet une meilleure conservation de la bière.



Les questions étant nombreuses (nous étions captivés), les explications ont été détaillées, mais rien ne vaut la rencontre avec le brasseur pour boire tout son savoir sur la question!



Puis vint le temps de la dégustation et des échanges amicaux entre amapiens avant le retour sur le flanc sud des Monts d'Or, la tête agréablement remplie d'une nouvelle découverte.