

France) et bouchonnées de pureté par la société Edard, mécène du staff de copains. L'étiquette quant à elle leur fût inspirée par le calice figurant sur les affiches de la brasserie trappiste d'Orval, le V rappelant le récipient, lui-même vu du côté sacré du versement du divin liquide. Les bières de l'Abreuvoir bénéficient de l'effet nouveauté, chaque brassin voyant naître deux nouvelles bières qui, tous types confondus, vont de la « pur malt » à la bouquet de malt (blended) en passant par une brune à deux souches de levure différentes ou une *weissen* princesse de Bavière!

Toutes sont de fermentation haute, hormis une fermentation basse par an, brassée au milieu de l'hiver au moment des grands froids de février, lorsque la cave descend jusqu'à moins 9°, afin de donner une pils d'une finesse et d'une légèreté inoubliables. Le reste du temps, les bières se succèdent au fil des mois entre abbayes ambrées (8,5°) et stouts veloutés (5°), *weissen* blanches et bière de Noël (9,2 %) tout juste agrémentée d'un doigt de sucre candi, un bijou liquide vendu sans qu'il soit nécessaire de mettre les bouteilles en cartons. Les clients sont en effet inscrits au fur et à mesure de leur venue sur le listing informatique de l'association et de fait régulièrement prévenus des dates de brassage et des créations qui s'ensuivent au rythme d'une quinzaine de créations annuelles (seuls la bière blanche et le nectar de Noël restent toujours les mêmes).



■ Une partie de la brasserie



■ Entrée de la cave

Longtemps secrète, l'une des curiosités de cette association est sans aucun doute la refermentation en bouteilles effectuée en armoire de chauffe qu'ils expliquent clairement : « Une fois l'ébullition terminée et le whirlpool effectué, nous soutirons le moût (chaud) dans 3 à 4 cuves de fermentations qui sont mises en place dans la chambre. Ainsi, le refroidissement se fait-il naturellement dans les cuves (pas d'échangeur, contrairement à tout ce que l'on lit dans les livres...) à l'aide d'un ventilateur qui brasse l'air frais de la cave autour des cuves. C'est le lendemain matin que l'on enseme avec la levure, à ce moment on ferme les portes de la salle de fermentation qui est régulée à 20 °C. Puis, nous laissons faire la fermentation principale pendant 2 semaines avant de mettre en bouteille. Pour la mise en bouteille, nous soutirons la bière pour laisser la levure dans les cuves de fermentation et ajoutons un peu de sucre pour la refermentation. Une fois mise en bouteille, retour vers la salle de fermentation pour une semaine à 20 °C. À l'issue de cette semaine, nous contrôlons la prise de mousse de la bière et pouvons enfin goûter le produit « vert ». Vient ensuite une période de garde de 4 à 6 semaines à la température de la cave avant mise en vente ». Originale, cette méthode donne à l'arrivée ce qu'il vous faut goûter au plus vite, une bière à la DLUO garantie de 6 mois, brassée avec science et compétence.

Jolie histoire, la saga de ces brasseurs ama-

teurs, bien éclairés tout de même, a pourtant son revers. Rançon de la gloire, le premier effet des bières de l'Abreuvoir, c'est que l'on y devient accroc dès la première gorgée tant elles approchent le divin jus épicé des bons moines de jadis. D'où un deuxième effet qui se traduit par une constante rupture de stock due à l'engouement grandissant constaté à chaque nouveau brassin. L'élixir houblonné de Breitenbach a aujourd'hui acquis grande réputation. Ce qui fait que pour la déguster les jours de brassage, accompagnée de goûteux fromages locaux (munster, barkass, tomme des Vosges) et de pains croustillants du crû, il vous faudra venir à Breitenbach. En ce paysage magnifique du Piémont vosgien abrupt et sauvage qui fait les hommes volontaires et courageux, ce sera une chance pour vous, consommateur, de découvrir une authentique bière philosophale!

■ Jean-Claude Colin

Pour mieux connaître la Brasserie de l'Abreuvoir, visitez-la :

21, rue du Mont-Sainte-Odile
67220 Breitenbach

1 brassin par mois en direct.

Portes ouvertes en décembre.

Ripailles du brasseur une fois dans l'année : en 2008, 1^{er} week-end de juillet sur les hauteurs de Breitenbach dans le Bas-Rhin.

Pour tous renseignements : contact.abreuvoir@tele2.fr

Autres bonnes adresses de Breitenbach

Fromagerie Vincent LAULER
Ferme Lindgrube
67220 Breitenbach
Tél. 03 88 57 29 41
Site : <http://fermelindgrube.free.fr>

Boulangerie WITZ
27, rue du Mont-Sainte-Odile
67220 Breitenbach

Fournisseur d'un délicieux pain à la bière de Breitenbach, idéal pour les ripailles ou portes ouvertes.

