

Préparation d'un brassage pour sept brasseurs bénévoles

À l'écomusée de la brasserie de Ville-sur-Illon, sept brasseurs bénévoles ont proposé un atelier brassage de bière en présence notamment de membres de l'Amicale moto des cyclopes AMDC de Luxeuil et de visiteurs de la région de Fontainebleau.

C'était l'effervescence, samedi, à l'écomusée de la brasserie de Ville-sur-Illon, où sept brasseurs avaient rejoint le laboratoire du musée, dès 7 h du matin, pour le brassage de deux bières, une blonde « Ville 1^{re} » et une « Spéciale » ambrée rousse.

Dans une atmosphère humide, Jean-Pierre Lecard, François Viron, Christian Bonnard, André Marchal, Pierre-Yves Maillard, Fabrice Hocqueloux et Walter Gross, propriétaire du magnifique château des brasseurs, ont préparé les moûts.

Plusieurs étapes

« Après le concassage du malt, l'empâtage au fourquet se pratique avec une eau à 45°. Nous



Samedi, les brasseurs bénévoles ont préparé deux brassins pour l'élaboration d'une bière « Ville 1^{re} » et une « Spéciale ».

respectons les paliers : destruction des protéines, développement des sucres fermentescibles et des sucres non fermentescibles qui donneront le goût. Puis transfert dans une cuve de filtration et, après 3 lavages, le moût s'écoule dans la cuve de cuisson (1 h à 1 h 30 de cuisson) où nous ajoutons les houblons

amérisant et aromatique en final. Le moût sera refroidi à 15° et mis en fûts de 50 litres. Après descente en cave (12 à 14°), nous ajoutons la levure qui va déclencher la fermentation primaire. Une étape qui dure huit jours environ puis une fermentation secondaire se produira en armoire frigorifique entre 0 et 2°

durant un mois. C'est ce qu'on appelle le temps de garde », a expliqué M. Lecard, tandis que M. Bonnard a pris la casquette de guide pour accueillir Patrice Chapuis et son groupe de motards de l'Amicale moto des cyclopes AMDC de Luxeuil ainsi que des visiteurs de la région de Fontainebleau.