

VILLE-SUR-ILLON

La bière de Noël : une tradition brassicole

Dès ce samedi 26 novembre, la bière de Noël pourra être à nouveau dégustée. Réalisée en fin d'année et agrémentée des épices emblèmes de cette fête, elle est une tradition ancestrale, respectée par tous les brasseurs de la commune.

Il y a quelques semaines, les brasseurs du musée préparaient la future bière de Noël. Et bonne nouvelle, elle sera disponible dans quelques jours. Les bouteilles seront mises en vente prochainement, quant à la bière fabriquée sur place, elle pourra être dégustée dès ce samedi 26 novembre. La bière de Noël, c'est une tradition brassicole.

Il y a cent ans les brasseurs à la mi-novembre nettoyaient les greniers pour permettre de stocker les nouveaux malts et les houblons. Au lieu de jeter, ils dépoussiéraient les malts et les utilisaient pour fabriquer une bière ambrée liée au fait que plusieurs types de bière avaient été fabriqués durant l'année. Pour que cette bière spéciale puisse être baptisée



Une tradition ancestrale respectée par les brasseurs depuis une centaine d'années.

bière de Noël, il fallait ajouter les épices du pain d'épices emblème de cette fête. Le produit ainsi fabriqué était réservé aux bons clients de la brasserie et aux brasseurs, c'était les étrennes.

À ce jour, les brasseurs du musée de Ville-sur-Illon respectent cette tradition ancestrale, pour ce faire ils utilisent un mélange de trois malts, deux ou trois houblons amérisants et aromatiques ainsi que des

écorces d'agrumes, de la cannelle, de la badiane et quelques autres épices. Après refroidissement et soutirage en fûts, ils ajoutent une levure typée qui assure une fermentation primaire de quatre à six jours à température de cave, puis une garde en armoire frigorifique pendant un mois environ.

Le prochain conseil d'administration est prévu le samedi 26 novembre à 18 h.