

La bière 2020 Escale à Sète est conçue avec de l'eau des profondeurs

La Brasserie La Singulière, située quai de Bosc à Sète, a noué un partenariat avec la société qui produit Ôdeep, l'eau puisée à 300 m de profondeur.

De l'eau produite à Sète jumelée avec de la bière confectionnée à Sète. C'est extra, comme concept. "C'est surtout l'aboutissement d'une rencontre", explique Jérôme Panine, le patron de la Brasserie La Singulière, située quai de Bosc. Comme tous bons marins qui se respectent, les hommes travaillant sur Odeep One - le bateau, basé en l'Île singulière, qui va pomper de l'eau des profondeurs pour ensuite la filtrer et l'embouteiller - ne rechignent pas à boire de la bière. Et ont rapidement fait de l'établissement de Jérôme Panine leur port d'attache.

close volume_off

Il produit toujours une bière spécifique pour le festival maritime

"Ils m'ont expliqué leur projet, confie-t-il, et cela ne pouvait que m'intéresser". Et pour cause. Dans ses autres vies, le brasseur a été hydrogéologue et skipper. Quine ! Un partenariat et la livraison de deux citernes plus tard, Jérôme s'est lancé dans la confection d'une bière à l'eau des profondeurs. Elle sera destinée à être la bière officielle d'Escale à Sète. Le brasseur produit, en effet, chaque fois une bière spécifique pour le festival des traditions maritimes.

3 000 litres à produire

D'ici là, trois mille litres auront été conçus. Les mille premiers "travaillent" depuis le 23 janvier dans une cuve. "Les moûts sont belges et pour celle-là, les houblons viennent d'Allemagne et d'Alsace. Et tout est bio", précise l'ancien skipper. À première vue, la fermentation est "plus forte que d'habitude. Les levures ont beaucoup réagi. Sûrement parce qu'il n'y a aucun chlore et une forte minéralité dans cette Ôdeep", commente le professionnel. "Et curieusement, cela fait ressortir une petite pointe de sel, que l'on ne ressent pas quand on boit cette eau".

Un goût "caramel beurre salé"

Même si les premiers volumes ne seront totalement terminés que le 23 février - il faut un mois de fermentation avant la gazéification - les premiers verres ont été tirés pour se rendre compte de l'évolution du breuvage. La future bière à la couleur ambrée est très agréable. L'alliage entre les divers éléments lui donne une pointe de "caramel beurre salé". Une saveur d'embruns, comme ce sera marqué sur la future étiquette.

Une dizaine de références

Cette bière sera donc, le temps d'escale, une production supplémentaire de la

Brasserie La Singulière. Après trois ans d'existence, Jérôme Panine qui a revendu son bateau en Polynésie pour s'installer comme brasseur, l'établissement a créé une dizaine de références. Dans "toutes" les couleurs et pour tous les goûts. Certaines ont été primées. À la fin de la première semaine de février, il a même sorti la Lager Froide, une bière légère réalisée avec du houblon américain et du houblon russe. D'où le jeu de mots marquant le nom du nouveau produit.

Il livre par bateau !

Dans l'impossibilité financière de déménager pour trouver plus grand, Jérôme Panine en est donc contraint de jongler entre ses différentes cuves pour assurer un réapprovisionnement de ses étagères. Mais aussi fournir en fûts les établissements qui travaillent avec lui. Et dès que c'est possible, au retour des beaux jours, il ira les livrer... avec son bateau.



https://static.smilewanted.com/img/native_link.svg

par Philippe Malric

