

Depuis, l'aventure continue au lieu-dit « La Pigeonelle », Ludovic, son frère Stéphane et son épouse Sandra produisent leur propre bière, à base de produits bio. Le malt (issu de l'orge) provient d'Issoudun dans l'Indre, le houblon d'une



Ludovic Hardouin a installé sa brasserie artisanale et familiale à Céré-la-Ronde il y a sept ans. Il y produit chaque année 650 hectolitres.

... « Les Turones » brassées à Veigné

Une nouvelle microbrasserie artisanale s'est implantée à Veigné au début de l'année. C'est un ancien salarié de l'automobile, Emmanuel Alfaia, qui s'est reconverti dans la mousse artisanale. D'une passion pour la bière depuis plu-



Emmanuel Alfaia a ouvert sa brasserie de l'Aurore à Veigné.

sieurs années, qu'il concrétisait en brassant à la maison pour son plaisir, Emmanuel Alfaia a passé son diplôme universitaire « d'opérateur en brasserie » à l'Université de La Rochelle. C'est ainsi que sa « Brasserie de l'Aurore » est née à Veigné. « Les gens sont de plus en plus amateurs de bières de caractère », observe le brasseur artisanal qui propose une gamme d'authentiques blondes, ambrées, blanches et brunes, sous la marque « Les Turones », élaborées à partir de l'alliance subtile de malts de blé et d'orge de la Beauce, auxquels ont été ajoutées du houblon, du miel, ainsi que plusieurs épices.

Brasserie de l'Aurore, 12, impasse de La Bichottière, 37250 Veigné. Tél. 06.80.48.53.22.

... La bière façon « Faites-le vous-même »

Julien se dit « adepte de la pinte et du demi ». A 21 ans, ce jeune Tourangeau a décidé de brasser sa propre bière pour sa consommation personnelle. Malgré son petit budget, il s'est lancé dans la fabrication de sa première cuvée 2010 avec un



Julien, tout sourire devant quelques-unes de ses fabrications « maison ».

« kit débutant » qu'il s'est fait livrer de Belgique. Dans le colis, tout le matériel nécessaire à la fermentation d'une drôle de mélasse contenue dans un bidon « C'est du brassin concentré » explique Julien qui sort quelques-unes de ses créations du frigo.

Brasserie de la Pigeonelle, route de Saint-Aignan, à Céré-la-Ronde, tél. 02.47.94.28.22.

Avec 70 € (le prix du kit et de la matière première) et 90 € d'accessoires (facultatifs pour la réalisation), il a brassé 27 litres de bière et le résultat est plutôt encourageant. « Après, ça reste une bière artisanale, il y a encore quelques petites modifications à faire », concède-t-il. Mais quand même, il semble que le Tourangeau ait fourni beaucoup de travail « En fait c'est assez facile, mais ça demande beaucoup de temps. » Ses amis espèrent qu'il le prendra l'an prochain pour une cuvée 2011.

« kit débutant » qu'il s'est fait livrer de Belgique. Dans le colis, tout le matériel nécessaire à la fermentation d'une drôle de mélasse contenue dans un bidon « C'est du brassin concentré » explique Julien qui sort quelques-unes de ses créations du frigo.

Pascal Landré

En avril prochain, il franchira un cap en installant sa brasserie artisanale dans une ferme du nord du département à Chemillé-sur-Dême. Là, à « la ferme-brasserie François Rabelais », il compte bien produire sa « Thélémite, bière philosophe » avec ce joli slogan sur l'étiquette : « La joie m'habite, buvons la Thélémite ! » De la bière authentique, « avec les recettes originales du jardinier », dit-il pour préserver le suspense sur sa prochaine production. Coût du projet : « 15.000 € pour l'assainissement aux normes européennes, 30.000 € de matériel en plus de celui que j'ai déjà, un emprunt sur vingt ans pour la ferme, mais surtout beaucoup d'amour et de passion pour la bière. »

Tél. 06.63.96.94.78.



Quinze ans de passion et un rêve qui se réalise : installer sa propre brasserie.