

# OXIT, les bonnes mousses de Montgaillard



Damien et Emilie Chavent  
brassent des bières au goût de terroir.



Ils brassent déjà 15 000 litres de bière par an.

**A**u nez, la blonde dégage des parfums fruités de pomme verte et de poire. L'ambrée se caractérise par de légères notes de houblon. La cuvée de Noël, aux reflets d'acajou, laisse sur les papilles le goût des épices. Trois bières, baptisées Oxit, chacune avec sa personnalité, c'est la bonne idée de Damien Chavent, jeune agriculteur céréalier, pour diversifier son activité. Passionné de cervesse, il a monté une brasserie dans sa ferme de Montgaillard au nord-ouest du Tarn.

« Je participe à la renaissance de la brasserie artisanale, une tradition bien ancrée dans le Tarn jusqu'au milieu du siècle dernier qui avait disparu pour laisser place à des produits industrialisés et standardisés. Depuis la fin des années 90, la bière artisanale fait son retour, surtout dans le Nord, mais aussi chez nous avec une quinzaine de brasseries en Midi-Pyrénées. » Elaboré à base de malt d'orge (de la ferme), de houblon et d'eau, son breuvage est 100% naturel, non filtré et non pasteu-

risé. Un vrai produit de terroir, aux racines occitanes qui s'affichent jusque sur l'étiquette. Le type même de produits qu'on aime s'offrir entre copains ou ramener en souvenir à la famille.

Avant de lancer sa petite entreprise au printemps 2006, Damien n'a rien laissé au hasard. Il se documente, consacre des nuits entières à guetter la fermentation, passe une licence agroalimentaire à Agen, suit des cours à l'école de brasserie de Nancy... « Il faut être polyvalent, être partout, connaître toutes les phases du métier. » confie-t-il en faisant visiter ses cuves qui murmurent le doux bruit de la fermentation. Avec Emilie, sa femme, il produit déjà 15 000 litres de bière par an, commercialisés dans les bars spécialisés, les épicerie fines, en fût pour des fêtes ou, depuis cet été, sur internet ([www.oxit.fr](http://www.oxit.fr)).

Pas cachottiers, ils ouvrent les portes de leur brasserie à qui veut découvrir les secrets de la double fermentation. Une visite pétillante, à déguster avec modération.