



A côté de l'exploitation céréalière de ses parents, Damien Chavent, 28 ans, a créé une brasserie artisanale. L'expérience, après quelques mois de fonctionnement, semble positive. Rencontre avec ce jeune gérant de société.

Jeune agriculteur et... **brasseur**

C'est l'histoire d'un jeune agriculteur débrouillard qui a deux amours dans la vie : la région, qu'il découvre en 1992 lorsqu'il s'installe à Montgaillard avec ses parents originaires des Landes, et la bière, peu produite dans le coin... Qu'à cela ne tienne, à 28 ans, Damien Chavent décide de débiter une activité brassicole, parallèlement à la ferme dont il s'occupe avec ses parents, une exploitation de 125 hectares. Au rythme des semailles et des moissons est donc venu s'ajouter naturellement le rythme des brassins. C'est le deuxième agriculteur du Tarn à se lancer dans cette aventure !

Les premières bouteilles (de 50 cl titrant 5° d'alcool) ont été capsulées en janvier. "Ma bière ne subit aucun procédé industriel. Ni filtrée ni pasteurisée, elle ne contient aucun additif hormis une petite quantité de sucre au moment du conditionnement pour que s'opère une deuxième fermentation dans la bouteille. Les levures toujours présentes fermentent en effet le sucre qui donne du gaz carbonique naturel restant emprisonné dans la bouteille. Ce procédé permet de laisser la bière naturelle et d'augmenter sa saveur tout en réduisant l'investissement matériel", commente Damien Chavent en prenant en main une bouteille comme pour mieux apprécier la qualité de son produit fini. Le week-end dernier, c'était l'inauguration de sa petite brasserie



"Mon projet s'est construit en deux ans" raconte le jeune entrepreneur, créateur d'une bière qui commence à se faire un nom dans le département.

flambant neuve, à l'occasion d'une journée portes ouvertes consacrée à partager sa passion.

Diversification de l'activité familiale

Le déclic se produit lorsqu'il participe à des initiations à la dégustation de vin : "Moi, mon truc, c'est la bière", réalise-t-il. Puis, c'est la lecture d'un article sur des jeunes agriculteurs ayant monté une micro-brasserie dans le Nord de la France qui le décide enfin à franchir le pas. "Pourquoi ne pas produire de la

bière dans le cadre d'une diversification de l'activité de mes parents qui sont déjà orientés vers les grandes cultures mais dont les 120 hectares sont insuffisants pour faire vivre trois personnes ?" L'orge, nécessaire à la fabrication de la bière, se situe dans le prolongement de ce qui est déjà cultivé sur l'exploitation, à savoir du blé et du maïs.

Le projet de brasserie met deux ans à se construire, "le temps de prendre des contacts" dans ce secteur d'activité encore peu présent dans le Tarn et de développer un savoir-faire maison dans la cuisine familiale. "J'ai testé mes premières recettes en faisant bouillir du malt et du houblon dans les casseroles de ma mère, raconte-t-il. La mise au point de mon savoir-faire sur un petit volume m'a permis de retrouver le véritable goût de la bière avec un procédé de fabrication respectant la naturalité du produit."

Damien Chavent a semé 6 hectares d'orge l'an dernier qui

lui ont donné 25 tonnes. Après la moisson, il a envoyé sa récolte en Belgique où une entreprise spécialisée transforme l'orge en malt "en faisant germer la graine, en la séchant et en enlevant les radicules" explique-t-il. Il ne récupère que 6 tonnes de malt pour faire sa bière qu'il a baptisée Oxit "pour occitan".

Quelques brassages plus tard

Le houblon dont il a besoin, "qui donne cette légère odeur d'épice à la bière" est acheté à cette même entreprise belge. Quelques brassages plus tard, l'alliance du malt et du houblon donne une bière blonde et une ambrée. "Celle-ci se fabrique avec du malt torréfié", précise-t-il.

La SARL Brasserie des Coteaux, la fierté de ce jeune entrepreneur, est constituée de quatre cuves de fabrication pour une production annuelle estimée à 250 hectolitres. Ce maté-

riel d'occasion est situé dans un espace astucieusement aménagé. "Ce premier investissement ne m'a coûté que 45 000 euros. J'ai bénéficié d'une aide à la création d'entreprise du Conseil général. Pour le reste, j'ai dû faire un prêt. Une brasserie clé en main de cette capacité me serait revenue facilement au triple, sans compter le local, si je ne m'étais pas débrouillé moi-même."

Côté commercialisation, c'est aussi Damien Chavent qui est aux commandes. En quelques mois, il est parvenu à se constituer une petite clientèle de restaurateurs, de tenanciers de bars et de particuliers. Beaucoup de touristes, curieux, s'arrêtent aussi à la vue du panneau "brasserie", apposé au bord de la route. Pour l'anecdote, certains demandent parfois où est le menu, associant la brasserie à un lieu de restauration. Amusé, il répond qu'il a de la bière mais pas de choucroute... Du moins pour l'instant !

M.-A. HUCK

→ Coin cuisine

Abricots au fromage

Pour 6 personnes

12 abricots mûrs mais fermes
500 g de fromage de chèvre frais en faisselle
80 g de sucre en poudre
Quelques gouttes d'extrait d'amande amère
10 cl de crème fleurette
100 g de macédoine de fruits confits
5 cl de kirsch (facultatif)
Quelques feuilles de menthe fraîche

Préparation

Faire macérer éventuellement les fruits confits dans le kirsch jusqu'à utilisation. Dans un plat creux, travailler le fromage de chèvre avec quelques gouttes d'extrait d'amande amère et le sucre en poudre jusqu'à consistance crémeuse, lisse et homogène. Dans un saladier,



fouetter la crème fleurette qui doit être très froide en chantilly. Lorsqu'elle est ferme, l'incorporer délicatement à la préparation au fromage, puis ajouter la moitié des fruits confits bien égouttés. Laver, essuyer, fendre et dénoyauter les abricots. À l'aide d'une cuillère, garnir généreusement les abricots avec la préparation. Les disposer dans des coupes puis parsemer le reste de fruits confits. Décorer de petites feuilles de menthe. Servir frais.

Partager sa passion de la bière

La brasserie se visite les mercredi et samedi après-midi de 14 h à 18 h 30.

En plus de la fabrication de la bière, Damien Chavent se plaît à faire partager sa passion : il explique aux visiteurs le processus de fabrication tous les mercredi et samedi après-midi, de 14h à 18h30. "Le malt est mélangé à de l'eau dans une cuve d'empâtage. Puis, le jus obtenu est filtré et porté à ébullition pendant une heure et demie. Enfin, le houblon est ajouté, environ 200 g pour 50 kg de malt, soit



La bière artisanale de Damien Chavent a selon lui "un goût très frais sur des notes d'agrumes avec une amertume peu présente laissant dévoiler une agréable saveur de miel".

250 litres de bière. Ce mélange est ensuite placé dans les cuves à fermentation avec de la levure. La fermentation dure une semaine, puis la bière est gardée entre 8 et 10 jours dans une chambre froide" résume l'agriculteur-brasseur de bière. A la fin de la visite, on peut acheter une bouteille de 50 cl à 2,50 euros, à moins que l'on boive beaucoup et que l'on préfère le fût de 30 litres à 75 euros.

M.-A. H.