

# Bière

## Magazine

JUILLET  
AOÛT  
SEPTEMBRE 2017

**LA BIÈRE ET LA MER**  
*UNE HISTOIRE MILLÉNAIRE*

### **VISITES**

*Brasserie Northmaen  
Brasseurs du Monde  
Crew Republic  
Brasserie de la Pleine Lune*

### **BIÈRES & METS**

*entre Bieristan & macarons*

**BRASSERIE  
VAN HONSEBROUCK**  
*UNE DYNASTIE DE BRASSEURS*

Trimestriel 5,50 € Belgique-Luxembourg 5,90 €  
Imprimé en France - Printed in France

**USTATION**

**12 BIÈRES  
EN FICHES**

**BIÈRES & FROMAGES  
LES ACCORDS DES PROFESSIONNELS**

L 12073 - 96 - F: 5,50 € - RD



# Brasserie de la Pleine Lune

Une petite société en plein essor dans la Drôme

Ce n'est pas, au sens strict du terme, une société coopérative, mais elle en a l'esprit. Cinq personnes œuvrent pour la même cause : créer des bières de caractère. Situés à 10 kilomètres de Valence, ces professionnels imaginent et conçoivent des breuvages aussi subtils que sublimes.

→ par Raphaël Lienig



Vue d'une partie de la nouvelle brasserie.

**A** Chabeuil, dans ce grand hangar de plus de 1000 m<sup>2</sup>, la bonne humeur est au rendez-vous. Il y a de la place pour se garer. Tout est calme. On entend les cigales et le soleil drômois donne toute sa mesure. Approchons-nous du bâtiment pour entrer par une gigantesque porte métallique. Derrière celle-ci, il y a de l'espace, c'est aéré. Tout est visible, à gauche les bureaux, plus au fond, les cuves puis plus loin, les fûts... Plus à droite d'immenses étagères sur lesquelles reposent des instruments de brassage et les stocks. Le décor est planté.



Ça grouille de vie, on vous salue haut et fort, le tout avec un grand sourire. Il vous suffit alors d'avancer de quelques mètres pour vous rendre au comptoir et passer commande. Mais nous, c'est l'histoire de cette brasserie qui nous intéresse.

## Un trio aux commandes

D'origine alsacienne, Benoît Ritzenthaler est issu du monde de la librairie. Passionné de bières depuis longtemps, il collectionne les vieux livres et s'intéresse aux bières du monde. Il franchit le pas en devenant brasseur amateur et ses premiers essais brassicoles débutent en 2002. Il travaille ensuite pendant huit ans à la brasserie artisanale Markus Bière pour finalement créer son entreprise en 2011. C'est le début de la brasserie de la Pleine Lune.



Benoît Ritzenthaler, créateur de la brasserie de la Pleine Lune.



George Segarra, à la production.



Sylvain Billet.

« J'ai choisi ce nom en référence à mon fils. Déjà très jeune, il souhaitait devenir astronaute. Aujourd'hui, il a dix ans et il reste toujours dans la lune », raconte notre papa-brasseur. Comme il les aime, Benoît élabore des bières généreusement houblonnées. Depuis toujours, il souhaite offrir à ses clients un véritable breuvage de dégustation, léger et festif. Alors, pour atteindre son objectif, il s'entoure rapidement de ses amis Sylvain Billet et Georges Segarra.

Georges prend très vite le contrôle de la production. Avant de rejoindre la brasserie, cet ancien viticulteur a travaillé dans le vin

(comme vous pouvez aisément l'imaginer). Il est passé du Bourgogne à la Clairette de Die, sans oublier les rosés de Provence. De son expérience en biodynamique, il engrange de bonnes connaissances techniques en bactériologie. Sans oublier qu'il maîtrise admirablement bien le fonctionnement des levures et met ses connaissances à profit pour perfectionner l'hygiène de la brasserie. De plus, il a développé, avec le temps, un formidable odorant : « Je renifle tout... les tuyaux, le moût. C'est ainsi que je dose mes recettes et perçois d'éventuels défauts ».

Sylvain, alias « le premier ministre », s'est plutôt tourné vers l'administratif et le relationnel. C'est lui qui effectue les livraisons et les factures. Il passe également deux jours par an à régler toutes les démarches de certification « bio » dont bénéficie la brasserie. Très polyvalent, il n'échappe pas non plus à l'embouteillage et participe volontiers à la production.

Parallèlement à ses fonctions, Benoît milite pour la reconnaissance des brasseries indépendantes. Avec une bande d'amis brasseurs, il fonde en 2011 le Front hexagonal de libération (FHL).

Un mouvement qui souhaite mieux faire entendre la voix des petits producteurs.

Au vu des nombreuses ouvertures de brasseries, le FHL laissera sa place en 2016 au Syndicat national des brasseries indépendantes (SNBI), dont Benoît reste encore aujourd'hui un membre actif. « Je suis celui qui impulse les idées mais je n'arrive pas toujours à rester militant » nous confie-t-il. Aujourd'hui, il occupe la fonction de délégué départemental de la Drôme pour le SNBI. En plus de la gestion au quotidien de sa brasserie, cette tâche lui demande quelques participations lors de conférences. La vie d'un brasseur n'est pas toujours simple et facile...

## Un nouveau hangar

Après plusieurs années de travail acharné, la brasserie prend son envol. De 180 hl produits en 2012, elle frôle le seuil des 700 hl en 2014. Les ventes sortent du département pour « s'expatrier » à Marseille et Paris. La brasserie profite de sa proximité avec Lyon pour inonder en bières les bars et les caves de la ville lumière. Elle participe à divers concours de dégustation et s'offre ainsi une place dans le palmarès des brasseries les plus connues localement.

En quelques années, la brasserie de la Pleine Lune assume son succès, mais avec un certain recul. Pour Benoît, son fondateur, il n'est



Parmi le matériel récemment acquis (de gauche à droite) : la cuve d'ébullition, de brassage et de chauffe.



Les fermenteurs.



Le refroidisseur et son ordinateur.

pas question de compromettre la qualité. Dans un premier temps, il préfère freiner les commandes des clients. En 2016, il fait le choix avec ses associés Sylvain et George de légender dans un nouveau local et d'investir dans du matériel plus performant. Ainsi dix nouveaux fermenteurs d'une contenance de 20 hl chacun viennent s'ajouter aux deux précédents. Une nouvelle cuve de brassage et une d'ébullition de 20 hl rejoignent également la brasserie. De plus, un système de refroidissement haut de gamme accompagné d'un ordinateur de bord est mis en place pour maîtriser à la perfection la température des cuves.

Mais la plus grosse fierté de l'entreprise est l'acquisition d'une embouteilleuse iso barométrique. D'une longueur de plusieurs mètres, elle permet le remplissage automatique par pression des bouteilles, ce qui évite de sucrer à nouveau la bière. Une pression de 2,5 bars est expulsée dans le fermenteur, ce qui propulse le liquide vers l'embouteilleuse. La machine régule alors la pression à 1,9 bar afin de limiter la mousse. Une fois la quantité versée, un piston vient capsuler le goulot. Couplée à l'ancienne étiqueteuse, cette machine peut atteindre une cadence maximale de 1 200 bouteilles par heure.

### Travailler moins pour brasser plus

Aujourd'hui, la brasserie de la Pleine Lune parvient à produire quelque 2 200 hl par an. Au total près de 300 000 euros auront été investis, dont 18 000 euros proviennent d'un financement participatif. Pour rembourser



L'embouteilleuse peut remplir jusqu'à 1 200 bouteilles/heure.

l'emprunt, les trois compères vont devoir grossir leur carnet de commandes. « Notre objectif est de travailler moins » nous précise Benoît. « Cet investissement est essentiel pour nos conditions de travail. Nous produisons plus rapidement tout en conservant la même qualité » rajoute-t-il. Dans cette même logique, deux personnes ont rejoint la brasserie. En septembre dernier, Lucie a été embauchée. Anciennement artisanne en maroquinerie, elle seconde Sylvain sur les livraisons locales ainsi qu'en comptabilité. De plus, elle adore être réquisitionnée pour des tâches liées au brassage. Plus récemment, c'est Sébastien qui a intégré l'équipe. Il assiste de près au brassage. Bien que peu expérimenté, il permet à Georges de réaliser son travail trois fois plus vite.



Sylvain avec Lucie, nouvellement arrivée.



Sébastien, le tout-dernier arrivé.

Lorsque l'on demande à l'équipe comment est réinvesti le temps gagné, ils répondent unanimement qu'ils « recherchent de nouvelles bières ». Certains lisent des livres (voire des magazines – devinez lequel) pour mieux connaître la chimie du brassage. D'autres sortent pour déguster les nouveautés du moment et les plus aguerris s'essaient à de nouvelles expériences brassicoles. D'inédites créations voient le jour régulièrement. Parfois elles sont simplement de passage pour la saison ou pour célébrer un événement. D'autres sont plus permanentes telles les classiques de la blanche à la brune. Actuellement quatorze bières sont vendues sur place dont trois sont produites en collaboration avec d'autres brasseries. Parmi ce grand choix, on ne peut céder à la curiosité. C'est le cas de la Cabéo'lune. Cette véritable bière de terroir est produite avec du malt pioché à seulement 20 kilomètres, dans les réserves de la malterie Drômoise Malteur-Échos. Elle obtient son nom en référence à Cabeolum, l'ancienne appellation du village de Chabeuil, siège de la brasserie. On remarque aussi l'Abeloune, une IPA très réputée pour ses merveilleuses notes florales ou l'Union des Jacques qui propose une jolie touche caramélisée. Pour encore plus de diversité, la brasserie s'est doté d'anciennes barriques de vin. Elle les utilise pour mûrir une bière nommée Deux Choses Lune. Élevée ainsi, la boisson obtient une jolie touche acide et de subtils arômes tanniques.

Ici, dans la Drôme, il y en a pour tous les goûts. Déguster est le maître-mot de la brasserie de la Pleine Lune. Une invitation à destination de tous car, pour ses concepteurs, la bière doit s'adresser à un large public. Pour preuve, afin de déguster lors de vos soirées festives des bières de qualité, la brasserie met à votre disposition 22 tireuses lors de l'achat de fûts. L'été sera chaud! ●



L'équipe en pleine discussion.



La gamme des bières et leurs récompenses.

## 14 pressions à la fête de la brasserie

**Le 20 mai dernier avait lieu la fête de la brasserie. Bien que cet événement devienne incontournable dans la région, il ne fallait pas manquer cette occasion au programme alléchant.**

À partir de 15h et « jusqu'à plus soif – avec modération », 14 bières ont été mises à la pression. Le service a été effectué par Rami Dahdah, l'un des co-fondateurs du célèbre Biéristan de Villeurbanne (voir aussi notre article en page 28). En parallèle, les brasseurs se montraient très disponibles. Ils prenaient du plaisir à expliquer leur travail au cours de visites guidées. À l'extérieur, un food-truck servait une petite restauration de produits locaux.

Une poignée de clients ont profité d'une séance de dégustation animée par Dorothee Van Agt, la gérante des magasins

Bières Cultes à Paris. Les accords ont été étudiés au millimètre près. Les participants ont eu la chance de découvrir la combinaison d'une truite fumée du Vercors avec la Lunette, de la caillette de Chabeuil avec de la Bretz'ale Liquide, du picodon de la Drôme avec la Lune, etc. Que du plaisir pour les papilles...

Plus tard dans la soirée, la fanfare Pechno Parade s'est rendue sur place pour animer la soirée.

Au total, près de 500 personnes ont rendu visite à l'équipe de la Pleine Lune. « C'est un peu moins qu'imaginé » nous confie Benoît. Pour lui, cette petite fête était un remerciement à destination de ses clients. Cette année était aussi l'occasion de leur présenter les nouvelles installations.

À suivre l'année prochaine!