https://www.cdcla.fr/actualites/consommez-local-avec-la-micro-brasserie-de-landelle/

Micro-brasserie de l’Andelle

Consommer local
Pont-Saint-Pierre

Consommer local ça se passe dans l’assiette, mais aussi dans le verre, surtout quand il s’agit de bière ! Et pour ça, nous sommes allés à la rencontre de Laurent Colleu, brasseur depuis 2023. À 67 ans, ce passionné s’est lancé dans l’aventure du brassage sans savoir que cela deviendrait une activité principale. Ce qui l’anime ? Le plaisir d’une bière brassée à l’ancienne pour offrir à ses clients le meilleur des saveurs.

Parlez-nous de la création de la micro-brasserie de l’Andelle.

J’ai toujours été passionné par la bière. J’ai commencé à brasser ma propre bière peu de temps avant la Covid 19. Mais l’aventure se lance vraiment lorsque je décide de créer la micro-brasserie de l’Andelle en 2023. Aujourd’hui, je produis une bière artisanale directement chez moi, dans un labo que j’ai aménagé pour l’activité. Je suis seul sur la production de la bière et je tiens à ce qu’elle reste artisanale. Nos quantités sont donc à taille humaine. Je produis entre 100 à 150 hectolitres par an.

Quelles sont les différentes étapes de fabrication d’une bière??

La confection de la bière est un processus qui se déroule en plusieurs étapes.

Tout d’abord le broyage des céréales. Les miennes viennent de Normandie. Durant cette étape nous allons broyer plusieurs types de céréales. Ce sont elles qui vont donner le goût et la saveur au produit final, leur choix est donc important.

Puis vient le brassage. C’est un mélange d’eau, de céréales précédemment broyées et de cuisson. Là encore le choix des proportions attribuées, va donner une bière plus ou moins forte en alcool. La cuisson va elle aussi avoir un impact sur la bière finale.

Ensuite nous avons la fermentation alcoolique, le décantage et enfin la mise en bouteille. A la micro-brasserie de l’Andelle, on effectue une deuxième fermentation en bouteille pour générer les bulles avec du gaz carbonique.

Combien de temps faut-il pour trouver une recette??

Ça dépend de la chance (rire). Pour ma première bière, j’ai peut-être mis 3 ans. Après les réflexes se mettent en place et on va plus vite pour créer de nouvelles recettes. Et puis parfois on a de la chance. Ma bière ambrée est issue d’une erreur de recette par exemple.

Quelle est la particularité de la brasserie de l’Andelle ??

La micro-brasserie de l’Andelle est une des rares brasseries à maintenir une fabrication à l’ancienne avec une première fermentation en cuve et une deuxième en bouteille. Ce qui implique une production plus longue qui s’étend sur un mois. Il s’agit d’une méthode ancestrale et plus naturelle.

TAPPATRICE PNEUMATICA
MIRKO
MAX PRESS
UTILIZZO
4/6 atm
Tappi corona
2/3 atm
Tappi in plastica
POLSINELLI

Combien de bières proposez-vous?à la vente ?

Nous avons développé une gamme de 5 bières permanentes : la blonde, l’ambrée, la triple, la fruité framboise et la brune. On l’enrichit en fonction des saisons avec des bières de printemps ou des bières de Noël.

Si vous deviez nous conseiller une seule bière, laquelle serait-elle ??

Je vous conseillerais l’ambrée. C’est une bière très douce et très équilibrée sans trop d’amertume, avec une explosion de saveur en bouche. Cette bière peut correspondre à une majorité de personnes. La bière blonde reste un excellent produit, mais c’est une bière moins complexe.

Où peut-on retrouver vos produits ??

Nous participons à une centaine de marchés locaux, fermiers et artisanaux dans l’Eure et en Seine-Maritime. Depuis cette année, plusieurs commerçants et grandes surfaces distribuent nos produits, dans les rayons « produits locaux ». Nos revendeurs sont situés dans un rayon de 30 km autour de la brasserie.

Pourquoi avoir décidé de créer tout cela sur le territoire de Lyons Andelle ???

Tout d’abord parce que nous sommes habitants de Pont–Saint–Pierre.??Le territoire de Lyons Andelle est un territoire avec une très grande richesse d’histoire et de passionnés.

Quel est votre coup de cœur sur le territoire ??

La vallée de l’Andelle ! Elle nous offre un patrimoine, des paysages, des activités et une histoire d’une richesse exceptionnelle.

Projetons-nous dans l’avenir. Dans 5 ans, 10 ans, pour vous la micro-brasserie de l’Andelle ce sera quoi ??

J’aimerais que la micro–brasserie de l’Andelle continue d’exister quand je déciderai d’arrêter. J’aimerais qu’elle continue de brasser à l’ancienne et que de nouvelles recettes et nouveaux produits apportent une qualité réputée.

Retrouvez Laurent et sa micro-brasserie de l’Andelle le vendredi et samedi de 17h à 19h ?

4 Rue de Fontaine Guérard 27360 Pont-Saint-Pierre
06 80 10 08 58 • brasseriedelandelle@gmail.com
vendredi et le samedi de 17h à 19h ou sur rendez-vous
microbrasserie-de-landelle.sumupstore.com
Suivez leur actualité sur Facebook et Instagram