



Plénière de **janvier** **Brasserie Bastard**



Compte-rendu



Pour la première réunion plénière de 2015, nous avons été accueillis par M. Eric BASTARD, dirigeant de la Brasserie Bastard. Nous le remercions, lui et son équipe, pour leur accueil chaleureux.

Notre assemblée comptait 44 personnes, dont 3 invités.

→ Intervention de Katelyn LEFEVRE, responsable RH à la STREGO

Nous la remercions pour son intervention très instructive autour des obligations liées à la réforme de la formation.

Nous rendons le support de la présentation de Katelyn disponible au téléchargement et vous invitons à la contacter pour de plus amples informations...

Coordonnées de l'intervenant :

STREGO

Mme Katelyn LEFEVRE

Tél.: 06 62 11 68 56

Email : k.lefevre@strego.fr

www.strego.fr





→ Eric BASTARD nous a ensuite présenté son activité de brasseur

La famille BASTARD est depuis un siècle une maison de négoce en bière, vin et café. Passionné de bière, Eric Bastard créé en 2007 sa propre bière : « La Rocheloise ».

En 2013, il monte sa brasserie artisanale et propose de nouvelles bières : l'Abbaye des Châteliers, La Rocheloise Grande Cuvée et bientôt la 4 Sergent actuellement en cours de création...

C'est devant un auditoire particulièrement réceptif que le maître brasseur a détaillé le processus d'élaboration de la bière directement hérité d'un procédé artisanal datant de plusieurs siècles : la méthode trappiste.

Les 4 ingrédients :

- Le malt
- L'eau
- Le houblon
- La levure



Les 5 étapes :

- **Le concassage** : les malts sélectionnés pour chaque recette sont concassés dans un moulin à malt. Afin de libérer l'amidon des grains.
- **Le brassage** : Le malt concassé est mélangé à l'eau de brassage dans la cuve matière, c'est l'empâtage. Le brassage par infusion peut alors commencer : l'ensemble est chauffé à différents paliers de températures jusqu'à 78°C de façon à libérer les enzymes de l'orge qui transforment progressivement l'amidon en sucres contenu dans les grains.
- **La filtration** : La maische (eau + malt) est envoyée dans la cuve de filtration où l'on va séparer les matières solides (la drêche) et les matières liquides (le moût).
- **L'ébullition** : Le moût est transféré dans la cuve d'ébullition pour être porté à une température d'environ 100°C pendant 90 min, on y ajoute les houblons (amérissants et aromatiques) et les épices présentes dans nos recettes qui donneront à la bière son arôme et sa légère amertume.





- **Le refroidissement** : Le brasseur procède au refroidissement et oxygénation du moût à l'aide d'un échangeur à plaques qui fera chuter la température à 14°C puis acheminé vers les cuves de fermentation. La levure est injectée dans le moût au fur et à mesure de sa mise en fermentation.



La fermentation principale

La fermentation principale se traduit par une activité intense de la levure, avec un fort dégagement de gaz carbonique et de chaleur. La levure est responsable de la transformation des sucres en alcool (éthanol) et gaz carbonique qui s'accompagne également de la formation de composés aromatiques tels que des alcools supérieurs, des acides ou des esters. Après une dizaine de jours, la fermentation s'arrête. La bière sera mise en garde froide.

La garde

La bière est conservée en cuve de garde pendant une vingtaine de jours à une température proche de 0°C. Les objectifs de cette étape sont d'affiner la flaveur de la bière, laisser décanter les matières en suspension, les levures, et réaliser la maturation à l'abri de l'air pour vous garantir une bière équilibrée, une finesse et une brillance exceptionnelle.

La filtration

La filtration est la dernière étape avant le conditionnement en fûts. Les levures et des résidus de céréales sont encore présents dans la bière. Afin de proposer au consommateur un produit limpide et brillant, la bière est filtrée dans un filtre dit Kieselguhr.

Le Kieselguhr est un composé naturel, qui retient tous les résidus de matières premières afin de donner à la bière sa brillance définitive.

La bière transite ensuite vers des cuves de bière filtrée en attendant son conditionnement en fûts ou en bouteilles.





La qualité produit

Au sein de la brasserie, un laboratoire est mis en place pour assurer la qualité des produits. C'est au sein de ce laboratoire que sont effectués tous les contrôles qualités, à toutes les étapes de fabrication de la bière, et sur les produits finis. L'ensemble de ces contrôles garantissent la conformité des produits et leur qualité constante.



A l'issue de cette présentation passionnée et passionnante nous avons visité les installations de la brasserie et avons dégusté les différentes bières de la maison autour de la traditionnelle galette des rois...

...

Coordonnées de l'intervenant :

BRASSERIE MAISON BASTARD

La Rocheloise
1 rue André Ampère – Bat. B6
17180 PERIGNY

Tél : 05.46.37.58.57

Email : brasserie.maisonbastard@gmail.com

<http://maisonbastard.wix.com/site>



Prochaine réunion plénière : le **mardi 10 février 2015** à 18h30
à la **Mairie de Périgny**



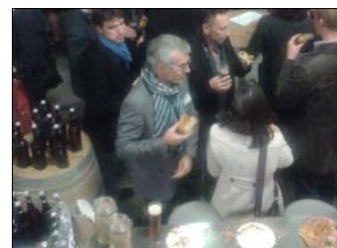
Etaient présents (1/2):

Nom

Entreprise

Sandrine DUPEUTY
Jessica HU
Alain HENISSE
Jean-Marie ARCIER
Valérie LEBREC
Christophe SALDUCCI
Valérie MAUNY
Alexandre PETROZZI
Eric BASTARD
Guillaume MAUPOINT
Samuel DRAPEAU
Yannis CHAGNOLEAU
Philippe TOREAU
Alexandre DERIVE
Catherine CAILLET
Marielle WEISS
Stéphane VIVIEN
Marie-Line PICHON
Mickaël CORLOSQUET
Gérard BESNIER
Patrick DEVAUD
David ALEXANDRE
Philippe BRUT
Pascal RENEVOT
Stéphanie POTHET
Hervé LEBLAY
Guillaume JUBELIN

Adequat
Agentis
AM Création
ARC Conseil Expertise
Atelier Saint Louis
Aunis Athlétisme
Banque Populaire
Biotop
Brasserie BASTARD
Brasserie BASTARD
Brasserie BASTARD
BTS Commerce International St Ex
Carrosserie Rochelaise
CASSANDRE
CFG Patrimoine
CG 17
Cipecma
Cogessor
Cosmeticar
Digi Ouest
EDF Commerce
Finance Conseil
Format Pro Logistique
Generali
GLE 17
HL Solutions
Jubellin





Etaient présents (2/2):

Nom

Eric VANDEST
Jérémy LUCAS
Philippe MENEZ
David GONZALEZ
Daniel VINCE
Jérôme GARDEY
Laetitia LAMIAUX
Patrick PORTAL
Eric PERROT
Yvon CARROUEE
Christophe CARROUEE
Julie ETIE
Brigitte MEIGNAN
Patrice VIDAL
Lionel RIGOUR

Entreprise

Leonidas
Louwan Distribution
Low Cost CE
Mediapilote
MondOmélie
Promo Invest
Promo Invest
Renault La Rochelle
Servix
Servy Clean
Servy Clean
Sphère(s)
Strego
Strego
Ysseo Aventures