



**Bonheurs d'enfance**  
L'Album de famille des Alsaciens  
**DNA**  
"LA BOÎTE À IMAGES"

**Saint-Jean-Saverne / Réunion de brasseurs amateurs**

# Des bières faites à la maison

Durant tout le week-end, une vingtaine de brasseurs de bière amateurs se sont retrouvés à Saint-Jean-Saverne pour échanger des secrets de fabrication et se perfectionner dans l'art de produire soi-même son breuvage préféré. Un loisir très convivial mais quelque peu encombrant !

Les brasseurs amateurs sont peu connus du grand public. Amateurs dans les deux sens du mot: ils aiment la bière et la produisent de façon non professionnelle. En France, on en dénombre environ 1200(\*), dont une centaine en Alsace.

**«Etre très rigoureux, méticuleux et patient!»**

Parmi eux, Daniel et Jacqueline, de Strasbourg, nouveaux venus dans ce hobby. Ils ont fait leur premier brassin à l'occasion du mariage de leur fils en juillet dernier. «On a produit 25 litres, et ils ont été bus en quinze minutes, tellement les invités ont apprécié le goût et la texture» commente le couple.

Jacques et Denis sont eux aussi novices. Venu tout spécialement de Nevers, en Bourgogne, ils sont «tombés» dans cette passion après un stage d'une journée dans une micro-brasserie de Bourges chez qui ils se fournissent en matières premières et en matériel. Originaires d'une région viticole, ils intriguent leurs amis avec cette activité. Ceux-ci sont d'ailleurs tou-



Un week-end entre brasseurs amateurs pour échanger des secrets de fabrication. (Photo DNA)

jours prêts à faire les goûteurs. «Le problème c'est qu'on arrive pas à suivre avec la production!», plaisantent les deux compères.

On l'aura compris, fabriquer sa bière dans son salon ou son garage – il faut tout de même dégager de la place pour les cuves de 25 ou 50 litres – est avant tout un pas-

se-temps sympathique à partager entre amis. Pour autant, la fabrication de la bière reste un art sérieux qu'il faut maîtriser faute de quoi, par exemple, les bouteilles peuvent exploser ou encore la production entière peut être bonne à jeter.

Alors, quelles sont les qualités d'un bon brasseur ama-

teur? «Etre très rigoureux, méticuleux et patient!» Pour un brassin de 25 litres, il faut y consacrer une journée entière et ensuite laisser se faire la fermentation et la période de garde, soit deux mois avant de pouvoir déguster une bonne mousse! Le matériel doit être très propre, soigneusement lavé avant et

après chaque utilisation. Car l'ennemi numéro un du brasseur est la bactérie. D'autant plus difficile à traquer qu'elle est invisible. Il faut aussi maîtriser les températures de chauffe.

**«C'est un processus de fabrication peu connu»**

Pour les débutants, il existe des kits qui permettent d'éviter l'étape du brassage. Ils passent de suite à la fermentation, primaire et secondaire, puis à la mise en bouteille. Et lorsqu'ils sont vraiment «mordus», ils se lancent dans la fabrication de A à Z. Les ingrédients de base sont l'eau, la plus pure possible, qui entre à 90 % dans la composition de la bière, le malt d'orge, principalement, à raison de 300 grammes pour un litre, le houblon, 2 à 3 grammes seulement par litre et la levure de bière.

«C'est un processus de fabrication peu connu. On imagine qu'il faut beaucoup de houblon car les houblonnières sont visibles dans le paysage. Le public est incollable sur la fabrication du vin mais celle de la bière reste souvent un

mystère», explique Daniel. Christian, d'origine belge, précise: «le kit permet d'acquiescer les bons réflexes, maintenant je fais le brassage moi-même et je suis très satisfait de la qualité de ma production».

Comme lui, les autres invités de ce week-end organisé par Fabrice Burg sont intarissables sur la qualité de leurs bières artisanales de toutes sortes qui peuvent se comparer à celles produites en micro-brasserie. Mais avec un ingrédient supplémentaire, le plaisir de l'avoir fait soi-même. Quant à la consommation excessive d'alcool, mauvaise pour la santé, «ce n'est pas notre objectif, si cela l'était, ce serait plus simple de les acheter toutes faites» commente encore Daniel qui aime à raconter l'histoire de la bière depuis ses origines, lorsqu'elle était brassée par les moines au Moyen Age. Des paroles que l'on boit comme la première gorgée de bière, religieusement!

**Simone Giedinger**

(\* Site des brasseurs amateurs: [www.brassageamateur.com](http://www.brassageamateur.com)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

**Saverne / La Manécanterie a 35 ans**

## Les facéties des Petits chanteurs



Les maîtres de cérémonie au micro. (Photos DNA)

Les Petits chanteurs de Saverne ont célébré ce week-end les 35 ans de leur fondation. Les anciens choristes et les amis du groupe se sont retrouvés autour de la Manécanterie version 2008.

C'est une tradition désormais bien établie. Tous les cinq ans, à l'occasion de l'anniversaire de leur création, les Petits chanteurs de Saverne organisent un week-end de festivités, histoire de marquer le coup. C'est aussi une bonne opportunité pour revoir les anciens choristes,

parfois perdus de vue depuis plusieurs années, ainsi que tous les amis de la Manécanterie. Un moment de joie et de retrouvailles toujours très attendu.

**«Par Toutatis, par Bélénos et par Francis!»**

La grande fête a commencé samedi soir par le spectacle-anniversaire concocté cette année par Sébastien Bauer, Gilles Colle, Thibaud Peter et Stéphane Xaysongkham, quatre membres de la «Mané». Reprenant le titre d'une comédie à succès, ils

ont souhaité la «Bienvenue chez les p'tits» aux 350 spectateurs de la salle Jean-Louis Barrault, au château des Rohan. Il s'agissait pour les organisateurs de montrer l'autre Manécanterie, celle que l'on connaît moins; celle qui sait délirer et ne pas se prendre au sérieux.

Après une émouvante rétrospective photographique, les voix d'hommes ont chanté «La chanson de l'anniversaire», écrite par leurs soins. Puis ce sont les enfants, transformés en comédiens amateurs, qui ont occupé le



Le chœur des filles de la Licorne a été associé au spectacle.

devant de la scène en présentant plusieurs saynètes librement inspirées de la vie manécanteriale. «Par Toutatis, par Bélénos et par Francis!»: oui, ils s'en souviendront!

Également associé à la fête, le chœur des filles de la Licorne a su ajouter une touche de douceur féminine à cet univers si masculin. Accompagné par l'orchestre, les TJVH (Très jeunes voix d'hommes) se sont d'ailleurs empressées de reconquérir le terrain perdu en interprétant de leurs voix éraillées «Jeune

et con», de Saez. Que dire d'un Rémi Grasser décomplexé et transfiguré s'improvisant slameur officiel de la Mané! Ou de ces maîtres de cérémonie qui ont emmené le public de «Syracuse» à la Suède en lançant cet appel: «Un jour, j'irai à Stockholm avec toi...». C'est dans cette ville en effet que se tiendra le prochain congrès international des Pueri cantores auquel la chorale espère prendre part.

Samedi, le spectacle plaisant au timing presque parfait aura peut-être simple-

ment manqué d'un peu plus de couleurs et d'une touche de folie pure. Le lendemain, dans un registre plus sérieux, le chœur au grand complet a chanté la messe en l'église Notre-Dame de la Nativité à Saverne. Les Petits chanteurs ont notamment présenté des œuvres de Mendelssohn, de Mawby et de Cavalieri. Ils se sont ensuite retrouvés, avec leurs familles et leurs amis, pour un grand repas dans la salle des fêtes de Gottenhouse, point d'orgue d'un week-end anniversaire inoubliable.

P. P.