

CORBIE

La nouvelle bière Caroline se dévoile au public

Les visites de la brasserie Picardennes permettent de découvrir les secrets de fabrication de la bière locale et d'évoquer les moines qui en faisaient au Moyen Âge.



Durant la visite, Laurent Lepère a détaillé à la trentaine de participants les différentes étapes pour réaliser une bonne bière.

Christophe Podigue et Laurent Lepère, créateurs de la brasserie corbéenne Picardennes, aiment présenter leur activité aux habitants du terroir et aux touristes de passage. Depuis la création de leur entreprise en 2011, ils figurent dans le catalogue des animations estivales proposées par l'office de tourisme dans le cadre de la découverte de l'artisanat local. Et ça marche fort ! La visite organisée ce vendredi en fin d'après-midi a encore réuni plus de 30 participants.

« *L'engouement pour ces animations est toujours surprenant mais c'est un excellent moyen de faire reconnaître notre savoir-faire* », soulignait Christophe Podigue, en présentant la dernière née baptisée la Caroline. Un clin d'œil à l'histoire de l'abbaye de la ville et des moines copistes de l'abbaye qui brassaient

aussi leur bière. *« Récemment, un habitant de la région parisienne qui avait trouvé notre bière dans un magasin près de chez lui, et qui passait à Corbie, a tenu à venir visiter notre brasserie, c'est encourageant de savoir que les réseaux de vente fonctionnent bien. »*

« NOUS ALLONS PASSER DE 14 000 LITRES À 110 000 LITRES »

Devant le groupe, Laurent Lepère, lui, est revenu sur l'explosion du nombre de brasseries en France. Un nombre qui est passé de 300 à 900 depuis la création de La Picardennes, soit depuis cinq ans. *« Il y a une centaine de créations par an et cela concerne tous les départements, sans compter les ouvertures à l'étranger mais cela n'empêche pas notre développement. De 14 000 litres la première année nous passerons cette année à plus de 110 000 litres. Et comme nous avons de plus en plus de commandes, nous allons devoir réfléchir à un nouveau développement. »* Les deux associés produisaient jusqu'alors la Mascotte, qui se décline en six versions, de la blanche à la noire. Avec la Caroline et les bières d'hiver et de printemps, ils proposent désormais dix références. Sans compter les onze bières à façon qu'ils fabriquent sur commande, comme La Bistroteuse pour le réseau des Bistrots de Pays.

Fiers de présenter leur recette de base pour réussir une bière, les deux compères ont montré comment les différentes réactions chimiques entre l'eau et les ingrédients pouvaient se contrôler et donner naissance à différentes bières avec une large gamme de couleurs et de goûts. Une démonstration qui s'est terminée par des travaux pratiques forts appréciés en ce jour de canicule : une dégustation, avec modération bien sûr !

Prochaine découverte de l'artisanat local organisée par l'office de tourisme : visite de l'atelier Marbella (bijoux de luxe de peau), à Sailly-Laurette, le mardi 30 août à 15 heures. Inscription obligatoire auprès de l'office de tourisme Val de Somme au 03 22 96 95 76.

La copie, la reproduction et la diffusion sont soumis aux droits d'auteurs et nécessitent une déclaration préalable, conformément aux dispositions du code de la propriété intellectuelle. (Art L.335-2 et L.335.3)