CAUSONS-EN!

Votre magazine 100% Vosgien!

N°141- NOVEMBRE 2017

Pour seulement 3,90€

CAUSONS-EN!

Liffol-le-Grand

capitale du siège et du meuble de style !

ÇA BOUGE DANS LES VOSGES

Claire Kientzi, parurière

IL ÉTAIT UNE FOIS...

La bière "Matrina America" sous pression à Saint-Dié-des-Vosges

La bière "Matrina America" sous pression à Saint-Dié-des-Vosges

« Matrina America » (Marraine de l'Amérique), voilà un nom fort bien trouvé pour le « bébé » de Claude Devin, une bière de caractère avec une bonne amertume et une très grande longueur en bouche, fabriquée ici suivant une recette concoctée par ses soins. Sa couleur ambrée rappelle celle du soleil couchant lors de la découverte du nouveau monde par les explorateurs.

SAINT-DIÉ-DES-VOSGES MARRAINE DE L'AMÉRIQUE

Tout émane du tout puissant Chapitre de Chanoines de Saint-Dié. L'un d'eux, Vautrin Lud, nommé chapelain du duc de Lorraine en 1490 était passionné par les questions d'astronomie et de géographie. Connaissant ses goûts et les partageant quelque peu, le duc René II lui remit une carte marine qu'il venait de recevoir du Portugal, avec une copie en français des 4 récits écrits par Amerigo Vespucci au retour de ses voyages outre-Atlantique, révélant avoir découvert un nouveau continent. Aussitôt, Vautrin Lud entra en relation avec Martin Waldseemuller, cartographe, correcteur d'imprimerie et helléniste distingué. Ils décidèrent de publier un atlas de la terre, un travail énorme !

En attendant, Vautrin Lud mit sous les presses de son tout nouvel atelier d'imprimerie une plaquette d'une centaine de pages préfaçant le grand atlas : Cosmographiae

Il était une fois...

Introductio. Dans la première partie, les humanistes qui avaient pris le nom collectif de « Gymnase Vosgien » expliquaient leur projet et proposaient de nommer Amérique le nouveau continent, en l'honneur d'Amerigo Vespucci à l'origine de la découverte. La seconde partie contenait le texte en latin des 4 navigations de ce dernier.
Ce petit livret fut le véritable acte de baptême du continent américain qui fit de la ville de Saint-Dié « la marraine » de l'Amérique.

Aplatissage du malt

LE PASSÉ BRASSICOLE DE SAINT-DIÉ

Une permission d'y faire de la bière y fut donnée en 1632.
Au milieu du XIXe siècle, on trouve la trace d'une quinzaine de brasseries de taille artisanale, sans doute des brasseries avec débit comme il en existait dans d'autres villes de la grande région (Metz et Strasbourg par exemple) : Albrecht (rue de la Concorde), Drion (Place Saint-Martin), Thouvenin (Rue Haute), Colin (Faubourg Saint-Martin), Simon (Rue de l'Orient), Dubois (en face de la gare), Bégel, Hugueny (rue du Four), Riotte (rue du Four), Stricker, Bégel-Charpentier-Aubry (Faubourg Saint-Martin), Gérardin (rue d'Alsace), brasserie des Tiges, Adam (Quai Pastourelle), Munier, Poupart, et enfin Ruyer et la Grande Brasserie Nationale des Vosges (Faubourg Saint-Martin, 3-7 rue Gambetta) qui sont les deux qui nous intéressent.

Soutirage en fûts

Soutirage en bouteille

En effet, vers 1860, le dénommé Ruyer, qualifié de « brasseur-rentier » exerce la profession dans les locaux actuels de la brasserie Matrina America. Il semble qu'il ait ensuite vendu son affaire à un certain Colné. Cette petite unité a probablement été contrainte à mettre la clé sous la porte face à la concurrence de son géant de voisin implanté sur une surface de 10.000 m², la Grande Brasserie Nationale des Vosges ou brasserie Febvrel qui sera mise en liquidation judiciaire en 1902 ,victime à son tour de la concurrence d'un plus grand : la Brasserie de Charmes. Febvrel possédaient des étangs rue de la Prairie où l'on faisait de la glace.

Il faut dire que l'eau provenant de la Roche Saint-Martin et du massif du Kemberg possède toutes les caractéristiques pour faire une bonne bière. Bien au-delà de l'aspect brassicole, sachez que dès 1775, on découvrit les vertus médicinales des eaux ferrugineuses situées à proximité de la chapelle du petit Saint-Dié, et on construisit deux bassins abrités sous un hangar destinés à accueillir les touristes.

MATRINA AMERICA : UNE BIÈRE QUI S'INSCRIT DANS LA TRADITION

Matrina America, traduction : Marraine de l'Amérique. Bien trouvé, non ?

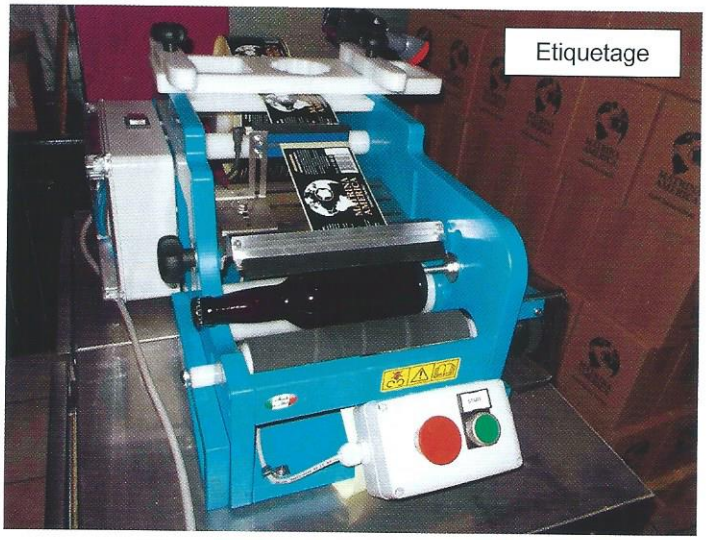
Cette bière ambrée à la robe rougeoyante rappelle le reflet du soleil couchant, première image que l'équipage d'Amerigo Vespucci a eue du Nouveau Monde.
Claude Devin met un point d'honneur à brasser sa bière sur place, contrairement à d'autres qui d'artisans n'ont que le nom et sous-traitent auprès de grosses structures afin d'en abaisser le prix de revient, au risque d'y perdre leur âme et de tromper le consommateur. Le Syndicat National des Brasseurs Indépendants veille au grain, mais, contrairement au vin, rien ne protège l'origine géographique de la bière. Avec les 1000 brasseurs indépendants, il y a 1000 eaux différentes, et c'est cela qui fait la bière !

LES ÉTAPES DU PROJET DE CLAUDE DEVIN

L'idée commence à germer dans les années 1996, ce qui amène Claude Devin à suivre une formation à l'IFBM (Institut de Formation Brasseries Malteries) de Nancy. Elle restera en sommeil jusqu'en 2012, date à laquelle Claude s'engage dans une seconde formation au Musée de la Brasserie de Saint-Nicolas-de-Port avec qui il conserve depuis des contacts réguliers.
En début 2016, il entre dans le vif du sujet pour être opérationnel en fin d'année. Il s'installe derrière l'église Saint-Martin dans un local sur deux niveaux dont il est propriétaire et qui, dans des vies antérieures, avait abrité un magasin de meubles, un bar-restaurant ou encore un bar de nuit.

LE PROCESSUS DE FABRICATION

La première étape consiste à « aplatir » le malt, c'est-à-dire le concasser grossièrement. Il s'agit d'un orge français, Claude Devin y tient.
Ensuite vient « l'empâtage » avec extraction des sucres dans une cuve munie d'un chauffage à bain d'huile. Puis une filtration va avoir lieu dans une autre cuve, afin de séparer les drêches du moût qui va retourner dans la cuve précédente pour être porté à ébullition. On y ajoute les houblons qui donnent l'amertume et l'arôme. Le moût est refroidi dans un échangeur avant de partir vers les fermenteurs pour une durée de 5 semaines à raison d'une semaine pour la fermentation alcoolique et 4 semaines pour la fermentation secondaire et la garde.
Il ne reste plus qu'à soutirer la bière pour la conditionner en bouteilles de 33 cl ou en fûts réutilisables munis d'une poche en aluminium.
Les clients ? Ce sont des bars-restaurants, mais aussi des particuliers, pourquoi pas vous ?


Etiquetage

Un projet de vente sur internet va voir le jour sous peu.

CONTACT

Claude Devin
Microbrasserie Matrina America
4-6 rue de la Bolle
88100 Saint-Dié-des-Vosges
Téléphone : 06 09 59 20 75
Courriel : info@matrina.fr
Site : www.matrina.fr
Ouverture au public le vendredi après-midi de 15h30 à 19h30.