GÉRARDMER Une formation complémentaire pour les poids lourds au lycée

Vosges matin

LE JOURNAL DE ST-DIÉ MASSIF DES VOSGES

Vendredi 5 mai 2017

DR

ÉTIVAL-CLAIREFONTAINE

Pas encore 15 ans et déjà ceinture noire de judo

› PAGE 6

Une bière artisanale qui gagne à être connue

SAINT-DIÉ Claude Devin a commencé à brasser sa bière artisanale dans sa micro-brasserie de la rue de la Bolle l'an dernier. Aujourd'hui, il commercialise sa Matrina America. Photo M.J.

› PAGES 2 ET 3

SAINT-DIÉ

SAINT-DIÉ-DES-VOSGES *Insolite*

33 cl de France et d'Amérique

Claude Devin a commencé à brasser sa bière artisanale, dans sa micro-brasserie de la rue de la Bolle l'an dernier. Matrina America, c'est son nom, est une ambrée à la robe rougeoyante, mélange de France et de Nouveau Monde.

Matrina America. La marraine de l'Amérique. Dans sa robe ambrée, elle pétille de mille saveurs. À peine décapsulée, elle ouvre une voie jusque de l'autre côté de l'océan Atlantique. Claude Devin a voulu que sa première bière soit un lien entre Saint-Dié et l'Amérique. Il lui a trouvé le nom le plus adapté qui soit (lire encadré) : « Matrina, c'est marraine en latin. Je suis étonné que personne ne l'ait trouvé avant », sourit le brasseur.

Depuis l'année dernière, il s'est lancé dans la commercialisation de son « bébé », une bière ambrée au reflet de soleil couchant comme la première image que les équipages d'Amerigo Vespucci ont eue du Nouveau Monde. Designer et architecte d'intérieur, il s'est passionné pour le mélange de malt, d'eau et de houblons il y a plus de 20 ans avant de vraiment se lancer l'année dernière.

Propriétaire des murs de ce qui a été un magasin de meubles et une boîte de nuit, au 4-6 de la rue de la Bolle, derrière l'église Saint-Martin, il a transformé les 250 m² sur deux niveaux en une micro-brasserie. « Je me suis formé principalement auprès du musée des brasseurs de Saint-Nicolas-de-Port et je suis le seul, sur la communauté de communes de Saint-Dié, avec la Brasserie des lacs, à être brasseur indépendant », souligne Claude Devin. Entendez par là qu'il n'est pas soutenu par un grand groupe industriel, de ceux qui vendent une bière sur trois dans le monde.

> « La bière est un vecteur, je trouve sympa qu'elle soit un lien entre la France et l'Amérique. »
> **Claude Devin,** micro-brasseur

Sept semaines avant embouteillage

Sur place, Claude Devin fait tout tout seul, avec un coup de main de son épouse quand il faut. Il a dessiné l'étiquette, designer oblige, et les capsules qui la couronnent. Il embouteille à la main et met en cartons. Un boulot physique, qui demande de l'énergie mais dont il est fier. Car lancée depuis le début de l'année, la Matrina America fait son petit bonhomme de chemin, saluée par la critique. Au point d'avoir été présente en avril au salon des brasseurs de Saint-Nicolas-de-Port. Une reconnaissance qui commence aussi à se voir en ville, où la petite bouteille peut être dégustée dans plusieurs bars. Elle est aussi en vente directe à la micro-brasserie le vendredi à partir de 16 h. Le bouche-à-oreille fait son effet et les bulles ambrées rencontrent un vrai succès. Qui ne monte toutefois pas à la tête de son créateur. « Je prends mon temps. J'ai démarré tranquillement en brassant quelques dizaines d'hectolitres. La bière est un vecteur, je trouve sympa qu'elle soit un lien entre la France et l'Amérique. Si cela peut contribuer à faire connaître la ville par ce biais, ce serait très bien. »

Après avoir investi dans du matériel de pointe, Claude Devin s'est tourné vers les brasseurs de Saint-Nicolas-de-Port ou Pont-à-Mousson pour profiter de leur expérience et renouer avec la tradition. Dans son atelier ouvert sur la boutique, il fait ses essais, chauffe, goûte et mélange. Un travail d'alchimiste qui demande du temps, pour apprendre et produire.

« En France, la bière artisanale s'est un peu perdue mais elle est en train de renaître. » Loin des industriels qui font une bière en cinq jours, la Matrina America met jusqu'à sept semaines avant d'être embouteillée. Un passage obligé pour une (re) naissance de qualité.

Marion JACOB

S'il a investi dans du matériel de pointe, Claude Devin s'est aussi inspiré de l'expérience des anciens brasseurs de Pont-à-Mousson et Saint-Nicolas-de-Port. Photo M.J.

REPÈRES

Les spécificités

Claude Devin définit sa Matrina America comme « une bière de caractère, avec une bonne amertume et une très grande longueur en bouche. » Ce qui fait sa différence ? « C'est qu'elle est faite ici, sur place, avec de l'eau qui s'écoule de la roche Saint-Martin, très chargée en minéraux. On ne peut pas tricher ! »

Sans révéler les secrets de sa fabrication, cette bière ambrée tire tous ses arômes de son processus de cuisson très doux. Du temps, du temps et encore du temps. La recette pour préparer des bonnes choses.

Rédaction
Saint-Dié-des-Vosges
03 29 55 78 10
vomredacstd@vosgesmatin.fr
10, place Saint-Martin
88100 SAINT-DIÉ

https://www.facebook.com/vosgesmatinsaintdie/

ALERTE INFO
Vous êtes témoin d'un événement, vous avez une info ?
contactez le
0 800 082 202 Service & appel gratuits
ou par mail à vomfilrouge@vosgesmatin.fr

Matrina America, le nom de la première bière sortie des cuves de la micro-brasserie de Claude Devin, est une ambrée qui rappelle les couchers de soleil sur le Nouveau Monde d'Amerigo Vespucci. Photo M. J.

Le syndicat des brasseurs vigilant avec les « faussaires »

Aujourd'hui, il existe à peu près 1 000 brasseurs indépendants en France. Et des centaines d'autres qui voudraient monter leur projet. La bière a le vent en poupe, surtout depuis l'essor des IPA (Indian Pale Ale, qui sont réhoublonnées pour, au XVIIIe siècle, supporter le voyage depuis la Grande-Bretagne jusqu'aux confins de l'Empire). Et certains en profitent. Car contrairement au vin, rien ne protège l'origine géographique de la bière.

« 1000 eaux différentes »

Qui tolérerait de boire un vin de Bordeaux fait avec du Languedoc ? Personne. Pourtant, vous buvez peut-être sans le savoir une bière « artisanale » élaborée ailleurs et simplement revendue par un « artisan ». Le syndicat national des brasseurs indépendants, dont Claude Devin est membre, milite pour que la loi soit plus restrictive et qu'un cahier des charges soit établi pour pouvoir prétendre vendre de la bière artisanale. « Avec les 1 000 brasseurs indépendants, il y a 1 000 eaux différentes. C'est cela qui fait la bière. Et ne pas faire croire qu'elle vient d'un endroit alors qu'elle est faite à grande échelle à 50 km de là, c'est aussi respecter le client. Les gens en ont marre de la malbouffe, ils sont prêts à payer un peu plus cher mais il ne faut pas se moquer d'eux. »

M.J.

Un lien historique

Claude Devin aime l'Histoire. Et la bière, est « toujours une belle histoire » pour lui. Alors au moment de baptiser sa création, l'étincelle a jailli immédiatement. Pourquoi Saint-Dié est-elle la marraine de l'Amérique ? Plus qu'un titre honorifique, c'est un rang que la ville doit aux érudits du Gymnase vosgien : le chanoine Vautrin Lud et son neveu Nicolas, Martin Waldseemüller, Mathias Ringmann et Jean Basin,

En 1492, Christophe Colomb croit découvrir les Indes. Il pose le pied sur ce qui deviendra le Nouveau Monde. Mais à l'époque, on croit qu'il a touché là l'Asie. C'est l'Italien Amerigo Vespucci lui aussi navigateur, qui se rend compte le premier que les terres découvertes par Colomb sont en fait un nouveau continent. En 1507, quand les membres du Gymnase vosgien, un groupe d'érudits dans différents domaines, se penchent sur les récits de l'Italien que leur a confié le duc de Lorraine René II, ; ils établissent une carte et baptisent les terres touchées par Colomb America. Le nom est évidemment dérivé d'Amerigo mais en latin et au féminin, pour suivre le nom des autres continents connus jusqu'à présent nommés d'après des divinités grecques : Europa, Africa et Asia.

M.J.

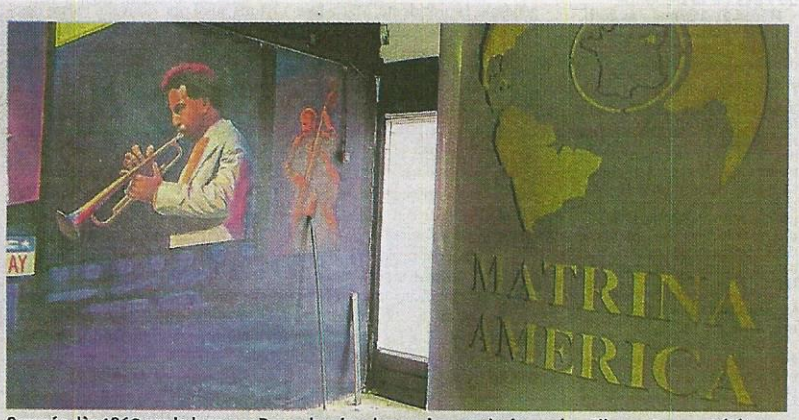
Un quartier de brasseurs

L'actuel brasseur de la rue de la Bolle n'est pas le premier à se lancer dans la bière. Loin de là. Les premières traces d'une activité liée à la bière remontent aux années 1860 où un brasseur du nom de Ruyer occupait les locaux. « Il a mis la clé sous la porte à cause de la concurrence d'une énorme brasserie, qui s'est installée en face, la brasserie Febvrel, dont on trouve les dernières mentions en 1902. » À l'époque, les petits brasseurs ont du mal à exister et à faire de la qualité. Ils connaissent mal le procédé de pasteurisation et quand bien même ils le maîtriseraient, les investissements à réaliser sont trop lourds.

Une anecdote fait pourtant sourire Claude Devin : « Dans un texte qui parle de Ruyer, on note qu'il est brasseur-rentier. Aujourd'hui, ce serait plutôt l'inverse. »

Au fur et à mesure des années qui passent, ce qui est aujourd'hui la micro-brasserie Matrina America a vécu plusieurs vies. Elle a été tour à tour restaurant, magasin de meubles et boîte de nuit. Claude Devin a d'ailleurs gardé une partie de la décoration de la discothèque, avec le mur du fond de la salle, qui représente des musiciens et notamment un jazzman. Là aussi, c'est un petit clin d'œil à l'Amérique.

M.J.



Occupée dès 1860 par le brasseur Ruyer, la micro-brasserie a eu plusieurs vies. Elle a notamment été une boîte de nuit, dont elle garde encore la décoration. Photo M.J.