



DR.

Claude Devin, brasseur et créateur de la bière « Matrina America »

« Au XIX^e siècle, il y avait 15 brasseries à Saint-Dié »

Lors des rencontres bimensuelles entre des brasseurs locaux et des amateurs de bière, mise en place par Pascal Colnat, manager rayon liquide Cora, Claude Devin est le premier brasseur à présenter ses produits et à répondre aux questions des clients.

Quel avantage avez-vous à venir à la rencontre des amateurs ?

« Je souhaite, par ce biais, faire découvrir les produits locaux aux amateurs et, de ce fait, leur montrer qu'il y a toujours des gens comme moi qui brassent sur place. Au XIX^e siècle, il y avait 15 brasseries à Saint-Dié. Notre microbrasserie, créée en 2016, est située au cœur de ville. Équipée d'un moulin à malt, d'une salle à brasser de 500 litres, de deux fermenteurs de 1 000 litres et d'une ligne d'embouteillage. Nous y produisons de manière

artisanale une bière de caractère. Sa robe ambrée évoque la couleur du soleil couchant lors de la découverte du nouveau monde. J'aime expliquer aux gens, l'histoire de la bière et l'histoire de la création de ma microbrasserie. La bière est le produit numéro 1 consommé par les Américains et j'aimerais qu'ils découvrent ma bière faite avec l'eau qui a baptisé leur pays ! Ce serait vraiment un joli aboutissement à l'histoire. »

Où peut-on découvrir vos produits ?

« Je suis installé au 6, rue de La Bolle à Saint-Dié-des-Vosges. Je suis régulièrement présent sur les Salons et expositions à Saint-Dié comme le FIG ou le Salon de la gastronomie. Vous pouvez aussi trouver mes produits dans quelques grandes surfaces ou sur mon site internet. »