

"La Cadette de Burosse" : la première bière paysanne bio 100% gersoise



"La Cadette de Burosse" : la première bière paysanne bio 100% gersoise

Traditionnellement réputé pour son flocc et son armagnac, le département du Gers voit pourtant fleurir ses premières brasseries artisanales depuis quelque temps. Mais à Dému, celle de Rémi Mouton présente une singularité: chez lui, au Domaine de Burosse, il fait pousser orge et houblon qui entreront dans la composition de sa bière paysanne bio.

Ce jeune homme de vingt-sept ans explique que, tout petit déjà, il était passionné par la viticulture. Le fait d'avoir grandi au beau milieu des vignes et des céréales familiales y est sûrement pour quelque chose. Alors, une fois son diplôme d'ingénieur en œnologie en poche, il part travailler comme maître de chai à Eauze.



Cadets de Burosse

Mais très vite, il n'a qu'un désir : revenir sur le domaine de ses parents où Brice, son frère aîné, produit depuis 2012 un « vin de garage » (un vin de grande qualité, produit en quantité très limitée), sous l'appellation Les Cadets de Burosse. Des copains lui parlent de la bière, du côté sympathique et convivial qu'elle inspire aux consommateurs, mais aussi de la part de créativité que sa fabrication recèle.

Rémi est décidé : il créera sa propre brasserie dans le vieux chai de la ferme, à condition de faire pousser lui-même orge et houblon, nécessaires à son élaboration, sur des terres bio. Le concept correspond parfaitement à son aspiration de paysan, tel qu'il se définit lui-même. Culture à petite échelle, respectueuse de l'environnement et en circuit court, en parfaite adéquation avec sa personnalité.

La Cadette de Burosse voit ainsi le jour sur la propriété en mars 2017. Les premières bières, issues de sa propre orge, sont vendues dès l'hiver. Entre-temps, le jeune vigneron brasseur a pu planter une petite houblonnière qui, du haut de ses cinq mètres, lui permet de revendiquer une production 100% locale l'année suivante.



Les ingrédients sont donc réunis pour gagner son pari audacieux, d'autant que chez les Mouton la solidarité n'est pas un vain mot. Tous se mobilisent pour que ce projet se réalise dans les meilleures conditions.

De la récolte de l'orge et des précieux cônes jaunes du houblon -qui viendront ajouter l'amertume au breuvage- à la mise en bouteille manuelle, en passant par le brassage, chacun relève ses manches et participe activement au processus de fabrication. Même la décoration des barriques et des étiquettes des bouteilles est réalisée par Arthur, le cousin graffeur. On y voit un mouton mousquetaire, clin d'œil au patronyme et à l'esprit des Cadets... de Burosse. Seul le maltage se fait dans le Tarn, à la Malterie du Vieux Silo.



Pour la partie commerciale, Rémi peut compter sur Brice, ancien commercial en vin de Bordeaux : revende dans des épiceries fines de la région (quatre sur le Gers, une en Haute-Garonne et une en Pyrénées-Atlantiques), animations sur les marchés de Vic-Fezensac, Lupiac, lors des festivals gersois... Les frérots sont inséparables. Brunes, blanches, blondes ou éphémères -bières qui ne seront élaborées que pour une saison selon l'air du temps- s'exposent pour venir étancher toutes les soifs et tous les goûts.

Le jeune homme, à travers ce qu'il considère comme un hommage rendu au labeur de ses ascendants, envisage pour la suite des portes ouvertes à la brasserie, des ateliers dégustation, mais aussi des soirées bistrot, et imagine déjà très bien un point de vente sur place pour les touristes ou clients des chambres d'hôtes du Manoir de Burosse.

Ainsi que l'achat d'une machine à embouteillage semi-automatique dès cette année, qui facilitera le travail de toute la famille !

Photos Rémi Mouton



La taille du houblon, tout un art



La récolte des cônes



La Cadette, petite dernière de la famille Mouton



Rémi, à gauche, Brice, et la barrique aux couleurs des Cadets de Burosse - Photos DR