bouch' B mag

TÊTE-À-TÊTE
Les Mondes de Mélys,

LE PETIT PAPIER
Le Panama, patrimoine culturel immatériel de l'humanité !

LE GRAND PAPIER
La Burdigala à La Teste de Buch

CULTURE - ESCAPADE - BEAUTÉ - SPORT - CUISINE & TERROIR - IMMO

Bimestriel gratuit #24 / mai-juin

La Burdigala
à La Teste de Buch
La bière de dégustation «made in Bassin»

Par Stéphanie Decay

Grégoire Agostini est un passionné. La Burdigala, sa marque de bière de dégustation 100 % bio et artisanale brassée avec amour sur le Bassin d'Arcachon, a pour vocation de vous réconcilier avec la bonne bière. Pas celle qui se contente de vous rafraîchir, une fois les beaux jours revenus, le soir à l'apéritif entre copains. Non, plutôt celle qui, par l'alliance du meilleur des malts avec la subtilité des grands houblons, sera capable de ravir néophytes comme amateurs avertis. Découvrez un délicieux breuvage qui a du corps et du cœur !

Le déclic australien…

Rien ne prédestinait ce Bordelais de 31 ans à devenir le premier artisan de sa famille (et encore moins le premier brasseur !) lorsqu'il y a quelques années de cela, dans le cadre de ses études de commerce et de marketing, Grégoire posa le pied en Australie. Flash-back…

Le jeune Français «prend littéralement une claque» en découvrant un produit qu'il connaît si peu : la bière. Il faut dire qu'au pays des Wallabies, l'attrait pour cette boisson est littéralement culturel. Elle est synonyme de raffinement, de complexité et de diversité (on ne dénombre, en effet, pas moins de 300 références !). Un peu à l'image du vin en France, finalement. Pour Grégoire, le coup de cœur est immédiat. Il commence alors à brasser en amateur, juste pour le plaisir. La qualité de ses productions «maison» étant assez rapidement au rendez-vous, une idée un peu folle vient à germer dans son esprit : «*Et si je pouvais en faire mon métier…*»

Une bière brassée à la Teste de Buch

Retour en France. Nous sommes en octobre 2014. Le rêve est devenu réalité : Grégoire décide de se lancer dans l'aventure, avec toute la fougue qui le caractérise. Il s'installe volontairement à la Teste de Buch. En effet, l'eau, ingrédient de base de la bière, doit être douce pour un résultat gustatif optimum et, sur le Bassin d'Arcachon, cette dernière est d'une qualité remarquable. Qu'importe donc s'il doit faire le trajet tous les jours depuis Bordeaux. Il en est convaincu, sa petite brasserie mérite le meilleur ! Ici, tout est fait à la main. Non seulement, on brasse la bière artisanalement mais on remplit aussi les bouteilles, on encapsule, on refermente… Le tout avec l'amour du travail bien fait chevillé au corps ! Un seul crédo : du bio, du local et de l'artisanal. Il faudra attendre janvier 2016 pour que la Burdigala (dont l'appellation fait référence au nom antique de la Ville de Bordeaux) soit officiellement commercialisée. Un peu plus de 2 ans après le début de cette folle épopée, l'enthousiasme est intact mais la cadence de production est désormais de 2 000 bouteilles par semaine. Une prouesse réalisée à quatre mains seulement, Julien Darracq, un autre passionné, ayant rejoint l'équipe.

Une tête de renard pour emblème !

La Burdigala est reconnaissable entre mille avec son étiquette à tête de renard, clin d'œil de Grégoire à son enfance. «*Petit, je faisais plein de bêtises. J'étais malin comme un renard. Du coup, c'est devenu mon emblème*», indique, le sourire aux lèvres, le jeune entrepreneur. «*Je m'étais toujours dit que si, un jour, j'avais mon entreprise, je ferais de mon animal fétiche mon identité visuelle*». C'est désormais chose faite !

Esthétiquement parlant, la découverte ne s'arrête pas là… Car la Burdigala, c'est aussi une bouteille de 33cl, noire et toute en rondeur. Une sorte de mini-bouteille de champagne, histoire d'indiquer au consommateur qu'il a entre les mains un produit de qualité, une bière de dégustation. «*Il s'agissait de casser un peu les codes et l'image parfois bas de gamme attribuée à la bière*», précise le créateur de la marque.

La «Saison du Bassin», une blonde, star de l'été

La gamme compte aujourd'hui 7 références plus surprenantes les unes que les autres, 15 nouvelles recettes étant encore en phase de test. «*Nos bières sont volontairement très différentes, pour que chacun y trouve son compte*» précise Grégoire. La «Saison du Bassin» devrait être lancée d'ici quelques jours et elle s'annonce déjà comme la star de l'été : une bière blonde pétillante et très rafraîchissante au parfum explosif de pêche, venant contrebalancer une légère amertume apportée par le seigle. Un produit qui devrait séduire un large public, connaisseur ou non. Mesdames, vous ne devriez, vous aussi, pas tarder à craquer. En ce qui me concerne, c'est déjà fait ! La «Saison du Bassin» est

> *On peut faire tout un repas, de l'entrée au dessert, avec la bière*

un véritable coup de cœur. Le maître des lieux la conseille même avec les huîtres.

«*On peut faire tout un repas, de l'entrée au dessert, avec la bière*». Ainsi, l'«IPA», reine du houblon au cœur de malt et au taux d'alcool légèrement relevé, ou la «French Ale», blonde légère et parfumée toute en finesse, complexe mais accessible, accompagneront parfaitement les gibiers, les plats épicés ou encore les fromages forts. La «Blanche aux fleurs de sureau», quant à elle, bière de froment à la mousse onctueuse et au parfum de litchi et de pêche, s'accordera à merveille avec un généreux et gourmand plateau de fromages. Une bière brune de Noël à base de cannelle et de vanille est même annoncée pour les fêtes 2017. Bref, nous ne sommes pas au bout de nos surprises !

Pour Grégoire, l'objectif annoncé est, d'ailleurs, de réussir à pousser la porte de grands restaurants gastronomiques et étoilés afin que convaincre des chefs de renom du bienfondé des accords mets-bière. Un défi sur le point d'être relevé puisque la Burdigala figure déjà sur la carte d'illustres adresses bordelaises et parisiennes pour la saison à venir…

Un savoir-faire récompensé

Les professionnels, en effet, ne s'y sont pas trompés. En à peine un an et demi, date de son apparition sur le marché, la Burdigala s'est déjà taillée une solide réputation dans le monde de la bière et de la gastronomie. Les distinctions s'enchaînent à un rythme effréné, permettant à Grégoire d'afficher un palmarès impressionnant : la première place lors des Pentawards 2016 à Shanghai, prestigieuse compétition mondiale dédiée au packaging et au design, récompensant l'originalité de la bouteille de la Burdigala, la médaille de bronze pour l'«IPA» lors des World Beer Idol 2017 à Prague (concours international de dégustation de bières à l'aveugle ouvert à toutes les brasseries du monde) en février dernier et, enfin, le premier prix dans la catégorie artisan du Concours Talents Gourmands organisé par le Crédit Agricole, le Bottin Gourmand et le légendaire chef aux 3 étoiles Michelin, Michel Guérard, en mars dernier. Prochaine étape : la récompense ultime, «l'oscar de la bière», les World Beer Awards, aux Etats-Unis, en juin prochain. A suivre…

Une question vous brûle maintenant les lèvres. Où déguster cette bière d'exception ? Grégoire étant un adepte des circuits courts «afin de prendre constamment le pouls de la clientèle», vous pourrez retrouver la Burdigala chez plusieurs cavistes spécialisés du Bassin et de la région bordelaise, ainsi que dans les épiceries fines, entre 5,50€ et 6,50€ suivant la référence. La liste des points de vente figure sur le site internet de la marque. Une fois le précieux nectar entre vos mains, il restera plus qu'«à laisser parler le produit» comme aime à le dire son créateur… ■

Brasserie Burdigala
992 avenue Gustave Eiffel
La Teste de Buch
Rens. 07 82 88 94 47
www.bieredebordeaux.com
Brasserie Burdigala