

Citrat : blondes et blanches brassées à Carcassonne

l'essentiel

Blondes ou blanches, les premières bières des « Brasseurs de la Cité » sont à la vente depuis quelques jours. Le début d'une aventure pour Xavier et Désirée Benoist.

À 39 ans, Xavier Benoist, le jeune patron des « Brasseurs de la Cité »

⁽¹⁾, vient de concrétiser un rêve vieux de vingt ans : produire sa propre bière. « Mais à l'époque je n'avais pas un sou devant moi et aucune banque n'a voulu me suivre », explique cet ingénieur en agroalimentaire, spécialisé dans les technologies de la bière. Cette année et après avoir investi

« Avant, on brassait la bière à la main, d'où le nom de brasseur ».

près de 450 000 € dont 250 000 € dans le matériel de production,

les premières bières Citrat, en version blondes ou en blanches, sont en bouteille ⁽²⁾. Et depuis quelques jours à la vente.

Au pays du vin, Xavier Benoist pourrait faire figure d'extraterrestre. « En France, on doit être une vingtaine de brasseurs indépendants, explique-t-il. On ne peut donc pas parler d'une véritable concurrence et nous n'avons pas vocation à nous confronter aux brasseurs industriels ».

Pour l'heure, la petite société labile sur une production annuelle de 250 hectolitres par an. « C'est une production équivalente à 4 hectares de vignes », rajoute Xavier Benoist. Reste que le jeune chef d'entreprise dont les produits ont déjà séduit quelques cavistes et restaurateurs de la place pense déjà à l'avenir. « Le local que nous avons acheté est suffisamment grand pour accueillir d'autres cuves de stockage et une chaîne automatique d'embouteillage ». En attendant, c'est avec son épouse, Désirée, que toutes les semaines, le jeune couple encapsule 3 000 bouteilles d'une capacité de 33 ou 50 cl.

Amateur de la fameuse Pils (une bière tchèque), c'est donc tout naturellement que Xavier Benoist a fait appel à une industrie tchèque pour créer sa ligne de brasserie. Quant aux bouteilles, elles viennent d'Allemagne. « On ne trouve rien chez les verriers en France », regrette-t-il.

B.H.

⁽¹⁾ Brasseurs de la Cité, 240, rue Edouard Brany à Carcassonne. Tél. : 06 19 12 51 93

⁽²⁾ La Citrat est également disponible en fûts de 10 ou 20 litres.

POUR VOIR UN VIDEO
• journal hebdomadaire
• cliquez sur l'image
• journal papier : flashez le QR code.



Xavier Benoist devant la première production de la Citrat. / Photo PDM, B.H.

repères

250

HECTOS > De production. Au pays du vin, la bière a aussi sa place. Cela ne représente qu'un pour cent de la consommation annuelle à Carcassonne.

DU MALT, DE L'EAU ET DU HOUBLON

Blonde ou blanche ? En attendant d'être déclinée en rousse ou en brune, la recette de la Citrat, répond aux exigences de la bière. Du malt de blé et du malt d'orge (plus ou moins grillé) en proportions égales pour la blonde et 100 % de malt d'orge pour obtenir de la bière blanche. A cela on y rajoute 80 % d'eau que l'on chauffe. C'est au moment de porter à ébullition et après filtrage que l'on rajoute de la fleur de houblon pour l'amertume. Refroidi à 10 °C, en quelques secondes, le jus est prêt pour une fermentation de 2 à 4 semaines avant la mise en bouteille.



POUR AVOIR PLUS D'INFO
• journal numérique : cliquez sur l'image
• pour voir un diaporama.