

# Une nouvelle bière bio à Morlaix

Depuis 10 ans, les Morlaisiens sont orphelins. Plus de brasserie dans la ville ! En effet en 2005, Coreff choisi de lever le camp et de s'implanter à Carhaix. Fini la bière made in Montroulez. Mais 10 ans après, la situation est en train de s'inverser. Après la création de la brasserie Le Pied de Biche à Guimaëc à quelques kilomètres, une nouvelle bière bretonne verra le jour dans les prochains mois sur le territoire, à Morlaix même. Il s'agit de la Bleizi Du. Un projet porté par David Prudenzano, plourinois, ex-sous-marinier et passionné par le monde de la bière. Tellement, qu'il a décidé d'en faire son métier et se reconvertir professionnellement. « Tout a démarré lors d'une soirée entre copains, durant laquelle on s'est trouvé en panne de bières », confie David. « On s'est dit alors que ça serait une bonne idée de savoir en fabriquer ! » Le lendemain matin, après la fête, le délire de la veille laisse place à une idée sérieuse. « On s'est mis à plusieurs autour d'une table et on y a réfléchi », se souvient l'entrepreneur. Si certains abandonnent le projet, David lui le continue, et paufine durant plusieurs années ses techniques de brassage à la maison. « Ce qui est intéressant quand on fait sa bière, c'est la possibilité de lier les domaines de la cuisine et de la chimie. Tout est une question de dosage, d'essai, de patience, et aussi d'improvisation. », souligne-t-il. Jusqu'à obtenir la formule magique qui lui permet aujourd'hui de lancer en compagnie de son frère sa micro-brasserie.

Au menu de « Bleizi Du », quatre types de bières : une blanche, une blonde, une rousse et une stout. « Avec de temps en temps une bière spéciale », précise David. Toute la production sera bio. Une évidence pour le brasseur, qui se

dirige même vers la certification Nature et Progrès, plus exigeante que la cahier des charges AB. L'aspect local est également présent dans le projet : si le houblon ne sera malheureusement pas breton car il n'y a pas de production en quantité suffisante dans la région, des échanges de bons procédés seront mis en place avec des acteurs locaux, comme par exemple les éleveurs. « L'idée est que nous fassions découvrir à nos clients nos produits, réciproquement ». Et pour les déchets issus des céréales brassés (la drêche, ndlr), le brasseur a tout prévu : ils seront utilisés par un éleveur des Monts d'Arrée pour la nourriture de ses vaches Black Angus, comme cela se pratique en Ecosse. Tout ceci sera mis en place à partir de janvier 2016, date à laquelle devraient démarrer les activités de la brasserie. Après une campagne de financement participatif réussie qui va permettre l'achat du matériel, elle va établir ses quartiers en centre-ville de Morlaix, dans un local qui permettra la vente directe avec vue sur la salle de brassage. Les premières bières seront prêtes à être dégustées au printemps 2016.