

DORANS

Il brasse sa bière sans pression

Dessinateur industriel en Suisse, Christopher Girgenti a décidé de brasser sa propre bière pour sa consommation personnelle. Par passion et par envie de consommer du fait maison.

Hésitant entre la blonde et la brune, Christopher Girgenti a opté pour les deux. Bien sûr, il est ici question de bières. Depuis quelques années, le marché de la bière artisanale connaît une belle croissance. Grand amateur de cette boisson, mais avec modération, Christopher Girgenti est devenu brasseur par passion.

Âgé de 37 ans, cet habitant de Dorans est dessinateur industriel en Suisse. Durant son temps libre, il s'amuse au quotidien en élaborant des recettes de bière qui lui correspondent. Partisan d'une alimentation faite maison, il prône le retour à la nature avec le désir de transformer lui-même les produits consommés par sa famille.

Un investissement de 500 €

« Pour débiter, j'ai investi la somme de 500 € dans du matériel spécifique, trouvé dans une boutique d'équipement de brassage à Étupes, j'ai lu quelques livres sur le sujet et puis je me suis lancé. Pour moi, le fait d'élaborer ma propre bière était une évidence », explique Christopher.

Mais devenir brasseur, même pour sa consommation personnelle, c'est se lancer dans un processus éminemment technique. La fabrication de ce breuvage repose sur une série de réactions biochimiques complexes entre des céréales maltées, de l'eau, du houblon et de la levure. L'indice d'amertume, la



Adepte du fait maison, Christopher Girgenti a poussé la démarche jusqu'à la fabrication de sa bière.

couleur et le degré d'alcool obtenus sont le résultat d'une alchimie compliquée, un assemblage soigneusement proportionné entre des doses de houblon et de céréales, chauffées dans un fermenteur et terminées en cuve de brassage.

Repos de six à huit semaines

Mais avant de décapsuler la bouteille de bière blonde au pain ou

« La Bof », en signe de clin d'œil à son beau-frère, Christopher doit se plier à des mesures d'hygiène rigoureuses appliquées à toutes les phases de l'élaboration du produit, de la fermentation au collage de l'étiquette, en passant par l'empâtage. Une période de repos de six à huit semaines est encore nécessaire pour sublimer le travail. Le plaisir d'un voyage gustatif est à ce prix.