

SAINT-JUST-SAINT-RAMBERT INNOVATION

# La Boulonjrie, la bière antigaspi

Légère et douce avec sa robe ambrée, elle dévoile une personnalité ronde et féminine. La bière au pain, bio et antigaspi aux saveurs biscuitées, a eu les honneurs d'une télévision nationale. Rencontre avec ses créateurs, Anne-Laure Molle et David Pouilly.

La Boulonjrie, dernière née d'Anne-Laure Molle, créatrice de bières pontarabatoise, et de David Pouilly, artisan boulanger, de Levains et Traditions, est une bière différente, originale et inédite, fruit de la rencontre de deux passionnés et d'une fusion de savoir-faire.

« Ce n'est pas juste une bière antigaspi, elle a aussi une histoire, explique Anne-Laure. Elle raconte une aventure humaine enrichissante, une amitié entre David et moi, un échange. On croise nos expériences, on apprend le métier de l'autre. Cela engendre une formidable énergie et la créativité se développe. »

## Production locale et respect de l'environnement

« Le projet d'une bière à base de pain perdu a germé dans notre esprit pour le Mondial du pain, en 2015. D'ailleurs, l'idée n'est pas nouvelle, les civilisations anciennes fabriquaient leurs bières à partir de galettes d'épeautre et d'orge trempées dans de l'eau, que l'on appelle le pain liquide. Le pain et



■ Deux savoir-faire pour une bière à déguster entre amis.

Photo Nikole DAUSSIN-CHARPANTIER

la bière ont des points communs : les céréales et la fermentation. » Après un essai fructueux, l'aventure a pu commencer. Chaque jour, David récupère les pains bio invendus : « Je les tranche et les fais griller, précise-t-il. Ce toastage aléatoire apporte une note biscuitée à la bière et les différents pains lissent le goût. Ensuite, je broie les morceaux de pain et les transforme en une sorte de farine torréfiée. »

« Ainsi le pain invendu, perdu, destiné à la poubelle, n'est plus un déchet. Il devient une matière première, remplace le malt caramélisé et donne un goût caractéristique et

une note unique à la Boulonjrie. Nous avons révalorisé un produit, censé être perdu. Quand je goûte cette bière sucrée au goût biscuité, elle me rappelle les oreilles des Petits Lu », ajoute Anne-Laure. Une démarche antigaspi remarquée qui a été mise à l'honneur, il y a quelques jours, dans un reportage diffusé sur TF1. Production locale, respect de l'environnement et collaboration étroite avec des artisans et des agriculteurs locaux restent le secret de la réussite de ces deux artisans. La passion de leur métier, l'envie d'aller plus loin, le besoin et la curiosité de rencontrer les autres producteurs, de par-

## Envie d'une petite mousse ?

Classiques, spéciales ou au gré des saisons, les 150 000 litres de bière produits par an par la Brasserie de la Loire se déclinent en onze variétés. Anne-Laure élabore ses bières artisanales avec des matières premières issues de l'agriculture biologique. Blondes, brunes ou rousses, elles ont toutes un caractère différent. En ce moment, c'est la saison de La Gruette, la bière d'automne qui allie la douceur du malt et l'intensité de la fève de cacao. Et pourquoi ne pas s'offrir une petite mousse au pub de la brasserie, en attendant la nouvelle création, l'année prochaine.

tager des projets leur permet d'innover et d'atteindre l'excellence.

**CONTACT** Brasserie de la Loire, chemin du Bechet, quartier Saint-Rambert. Tél. 04.77.52.17.45.

E-mail : brasserie dela Loire@cegetel.net  
Horaires d'ouverture : mardi et jeudi, de 15 à 18 heures ; mercredi, vendredi et samedi, de 15 à 19 heures. Fermée lundi et dimanche. Visites : tarif groupe à partir de 15 personnes ; visite uniquement sur rendez-vous (environ 1 heure) à partir de 15 personnes : 4,50 €/adulte. Location de matériel de tirage pression pour les particuliers, les associations... Coffrets cadeaux et dégustations.