

UNE BIÈRE SUR LE DÉPART par Kevin & Didier L'Albéricaine



A l'occasion du passage du Tour de France dans le Vallespir, Kevin et Didier de la brasserie L'Albéricaine au Perthus nous concoctent une bière inédite. Préparez vos papilles à la subtilité de leur houblon artisanal.

Présentez-nous votre entreprise en 3 idées phares

- (Kevin) Nous sommes dans l'innovation, car le domaine de la bière est tout de même assez saturé : donc notre credo c'est "que peut-on apporter de plus". Ensuite on est dans la surprise, casser les codes.

- (Didier) Car on ne veut pas produire juste une bière blonde, une brune et une blanche, on veut se démarquer avec des bières très particulières ! On avait envie de surprendre les gens : créer de la surprise. Certaines personnes disent qu'elles n'aiment pas la bière mais nos bières sont artisanales, donc bien différentes des bières industrielles classiques.

- (Kevin) Il y a vraiment beaucoup de bières différentes, donc tout le monde peut trouver le goût qui lui convient. On veut aussi combattre les clichés de "la bière de femme" et du "c'est pas la saison de la bière" : il y a des femmes qui boivent de la bière très forte, et il n'y a pas de saison pour boire une bière. Il faut préciser aussi que L'Albéricaine s'est créée en août 2019, après avoir été portée par 5 ans de passion en amont.

- (Didier) Oui donc période très difficile forcément ensuite avec la crise sanitaire, mais on a vu que malgré les difficultés on réussissait à produire quelque chose d'intéressant, donc on est encore plus motivés maintenant pour l'ouverture.





● **Que représente pour vous le Tour de France ?**

- (Didier) Pour moi ça représente toute ma jeunesse déjà ! Chaque été, on regardait le Tour tous les jours à la télé avec mon grand-père. Je le fatiguais même, car moi je voulais regarder toutes les étapes, alors que lui préférait regarder uniquement les étapes de montagne.

Le Tour c'est aussi une mise en valeur de toutes les belles choses qu'on retrouve en France : les produits régionaux, la belle architecture, les paysages vus en hélicoptère...

C'est du partage car c'est un grand événement sportif vu par des millions de personnes en France et dans beaucoup d'autres pays !



● **Quelle est votre création en lien avec le Tour ?**

- (Didier & Kévin) On a voulu créer spécialement pour l'occasion une bière qui puisse vraiment plaire au plus grand nombre. C'est une bière de type allemande, une "Helles", donc une bière blonde. On l'a appelée "EPO : Elixir Pyrénées-Orientales". Cela nous tenait à cœur aussi de faire participer à ce projet des gens locaux : donc on a fait le choix d'un artiste local pour le visuel de l'étiquette de cette bière. Et enfin surtout, l'étiquette représentera la région, en mettant en avant le Canigou parce que c'est le symbole phare du département.

● **A partir de quand les habitants du Vallespir et les visiteurs peuvent-ils découvrir cette création ?**

- (Didier & Kévin) Nous allons commencer à brasser la bière vers la mi-mai, pour ensuite pouvoir la distribuer vers mi-juin. Dans notre méthodologie de production, il y a toujours un mois environ entre le jour où on brasse et le jour où on décapsule.

Nous allons mettre en place aussi une précommande début juin, pour celles et ceux qui voudront précommander notre bière en exclusivité. Cela veut dire que l'on pourra déguster la bière en regardant les étapes d'avant Céret du Tour !

Niveau quantité nous produirons un brassin, puis selon l'engouement des goûteurs nous produirons d'autres brassins, on l'espère ! La bière sera disponible à l'achat dans tous nos points de vente habituels, sur Céret et les alentours.

