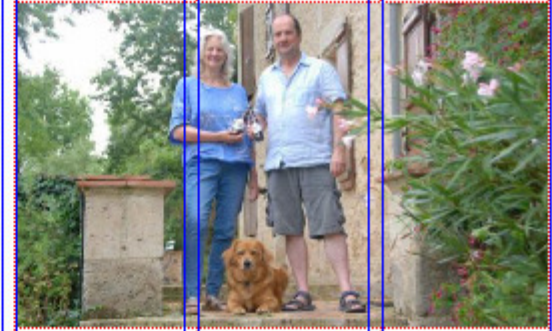
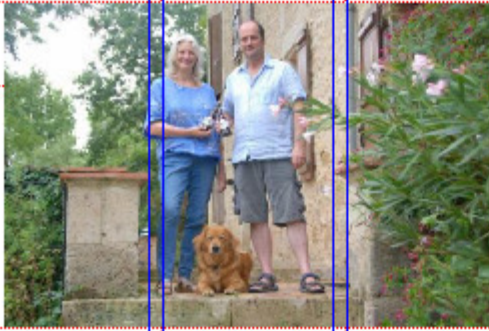


La renaissance de la bière néracaise

La renaissance de la bière néracaise

CRÉATION ARTISANALE La mode des microbrasseries investit la cité royale grâce aux bières façon anglaise de Graham Brown, futur héritier potentiel des bières Laubenheimer



La fin de la boulangerie

Le fournil de la boulangerie s'est éteint

FRANÇESCAS Après 109 ans d'activité, la boulangerie d'Alain Olivier a fermé ses portes en juillet



Nérac et Pays d'Albret

La renaissance de la bière néracaise

CRÉATION ARTISANALE La mode des microbrasseries investit la cité royale grâce aux bières façon anglaise de Graham Brown, futur héritier potentiel des bières Laubenheimer

Cela ne fait que deux ans que Graham Brown et son épouse, Stacey Harvey, se sont installés sur Nérac. Mais la passion de Graham pour la fabrication de la bière remonte à bien plus loin, plus de vingt ans pour être exact. D'abord comme un simple hobby, mais depuis le mois de juillet, il a décidé de se lancer dans la commercialisation aux particuliers pour abreuver plus que ses propres amis. Deux enseignes néracaises proposent déjà sa bière, Passion bière et l'Antre tannique.

Une bière dans la pure tradition anglaise, brassée à base de houblons anglais qui a de différent avec la bière française artisanale

« La bière de Bayley est créée dans la plus pure tradition anglaise »

d'être plus forte en saveurs de houblon et moins gazeuse. « Elle se boit également moins fraîche que ses consœurs françaises, précise Graham. Plutôt aux alentours de 12°C contre 6-8°C pour les bières artisanales françaises. » Pour l'instant, une seule sorte de bière sort de ses cuves de brassage, à raison de deux brassages par semaine, pour une production d'environ 150-200 bières de 33 cl par semaine. La bière est facilement reconnaissable dans les étals par la photo d'un golden retriever ornant la bouteille. Chien qui n'est autre que Bayley, le fidèle compa-



Graham et son épouse Harvey, sont fiers de présenter la première bière 100 % néracaise aux accents d'Angleterre. PHOTO F.M.

gnon de Graham qui lui a donné son nom : la bière de Bayley.

Héritier de Laubenheimer

Très au courant de l'histoire que Nérac entretient avec la fabrication de la bière par le biais de la brasserie Laubenheimer, Graham est fier de pouvoir perpétuer l'histoire, ici à Nérac, et ne compte pas s'arrêter là.

« Je vais rester seul aux commandes de ma brasserie et continuer avec cette english Pale Ale, la bière de Bayley, mais je pense dévelop-

per d'autres saveurs et partir sur quelques bières avec plus de houblons européens, mais aussi plus épicées. Ou brassées avec des fleurs et du miel, comme ils le faisaient dans les temps médiévaux. Ma prochaine création sera, quant à elle, une bière plus blonde, plus douce en houblon et avec un peu plus de gaz, pour coller aux goûts européens. Cette bière s'appellera la « bière de Fleurette ». Elle sera bientôt mise sur le marché et pourra être disponible dans les points de vente déjà partenaires,

mais aussi se retrouver sur quelques marchés locaux ou dans certains restaurants. Je recherche aussi à développer une bière que je pourrai proposer dans les festivals et qui serait servie à la pression manuelle ».

Pas d'électricité, ou de gaz rajouté dans cette pression, mais une simple pompe à main, « dans la plus pure tradition anglaise ».

Faustine Milard

Albret Ales: 0774 256415 ou sur albretales@gmail.com

Le fournil de la boulangerie s'est éteint

FRANCESCAS Après 109 ans d'activité, la boulangerie d'Alain Olivier a fermé ses portes en juillet

À la fin du mois de juillet, la boulangerie de la rue du Pourtaou a fermé ses portes, définitivement. Alain Olivier a cessé son activité de boulanger après quarante-quatre ans derrière le four. Avant cela, trois générations se sont succédé : Fernand Olivier l'arrière-grand-père, qui était surnommé le philosophe du pays et qui incarnait l'équilibre aimable et la sagesse souriante ; Guy Olivier, le père, qui œuvrait encore au magasin lors des tournées à la campagne de son fils ; et enfin, Alain lui-même.

Une boulangerie centenaire

On retrouve des traces de l'ouverture de la boulangerie en 1910, lors de la prise d'un arrêté municipal

sur les conditions de vente du pain. À l'époque, le boulanger prenait l'eau pour la façon de la pâte à la fontaine du village ou un vestige de cette fontaine est en place devant le musée de la boîte en fer-blanc. Pour éviter cette maintenance, un puits sera creusé, au cœur même du fournil. Puits utilisé jusqu'à l'arrivée de l'eau dans les maisons.

Un nouveau commerce

Le pain a été cuit, pendant les deux premières générations qui ont travaillé à la boulangerie, au feu de bois. Alain va ensuite moderniser la boulangerie avec l'installation d'un four électrique. Toutefois, si la boulangerie disparaît, les franciscains auront toujours



Le boulanger Alain Olivier et Paulette Laborde, le maire. PHOTO F.S.

du pain à portée de main, car un dépôt est disponible au Proxi service.

Les clients de Moncrabeau et Fieux qui avaient pour habitude de profiter des tournées d'Alain devront, quant à eux, trouver une

solution de remplacement. L'ouverture prochaine d'une nouvelle boulangerie est attendue dans les prochains mois. Cette dernière se trouvera toujours au cœur du village.

Francis Sigl

UTILE

« SUD OUEST »

Nos correspondantes à Nérac.

Nathalie Pouey, tél. 06 32 55 83 06 ; Faustine Milard, tél. 06 82 08 34 34.

Boîte mail commune :

sudouest.nerac@gmail.com

À Buzet-sur-Baïse, Feugarolles

et Vienne. Georges Longueville

au 06 85 60 64 39 ;

courriel : georges.longueville@orange.fr

À Francescas et Mézin. Francis Sigl

au 05 53 97 02 52 ou 06 86 47 60 53 ;

courriel : francis.sigl@wanadoo.fr

Publicité. Tél. 05 47 49 01 50.

Abonnement, portage et relations clients.

Tél. 05 57 29 09 33

(numéro non surtaxé), du lundi

au vendredi, de 8 h à 19 h,

et le samedi, de 8 h à 12 h 30.

PRATIQUE

Police municipale.

Tél. 06 26 48 32 61.

Fourrière. Tél. 0 890 310 710.

Voirie. Tél. 05 53 97 09 36.

Transports. Taxis néracais,

tél. 05 53 65 35 04.

Médiathèque. Quai de la Baïse.

Ouverte mardi, jeudi et vendredi,

de 14 h à 18 h ; mercredi, de 9 h à 12 h

et de 13 h 30 à 18 h 30 ; samedi, de 9 h

à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30.

http://mediatheque.nerac.fr

Mairie. Place du Général-de-Gaulle.

Ouverte le lundi, de 14 h à 17 h ; les mardi,

mercredi et vendredi, de 8 h à 30

à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 15 ; le jeudi,

de 8 h 30 à 17 h 15 et le samedi de

8 h 30 à 12 h. Tél. 05 53 97 63 53.

Mission locale. Centre Haussmann.

Ouverte le mardi, de 8 h 30 à 12 h

et de 13 h 30 à 17 h, et le jeudi, de

8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h.

Tél. 05 53 65 65 31.

Centre de planification et d'éducation familiale. 78, allée d'Albret.

« Jeunes », le mercredi après-midi

de 13 h 30 à 16 h 30, sans rendez-vous.

En présence d'un médecin.

Tél. 05 53 97 44 00.

Maison du tourisme. Avenue

Mondenard. Ouverte de 9 h à 12 h

et de 14 h à 18 h. Tél. 05 53 65 27 75.

Piscine municipale. Boulevard

Pierre-de-Coubertin, 05 53 65 94 58.

Jusqu'au 30 août : Lundi, jeudi, vendredi

de 10 h à 17 h ; mardi de 12 h à 22 h ;

mercredi de 12 h à 20 h. Animations :

mardi, aquagym à 18 h 30 ; mercredi,

jardin aquatique de 10 h à 12 h ; mercre-

di, aquabike à 18 h 30 ; vélo libre tous

les jours sur réservation. Fermé les

week-ends. Ouvert les jours fériés de 9 h

à 13 h. Tarifs : de 2,50 € à 3,50 €.

Relais services publics. L'espace

administration est ouvert au centre

Haussmann, du lundi au jeudi, de 9 h

à 12 h et de 14 h à 17 h. L'espace emploi

est ouvert au centre Haussmann,

du lundi au jeudi, de 9 h à 12 h

et les après-midi sur rendez-vous.

Espace administration,

tél. 06 30 88 30 80. Espace emploi,

tél. 05 53 97 54 86, fax : 05 53 97 55 68.