

SORTIE TRUITE ET BIÈRE 4 JUILLET 2010.

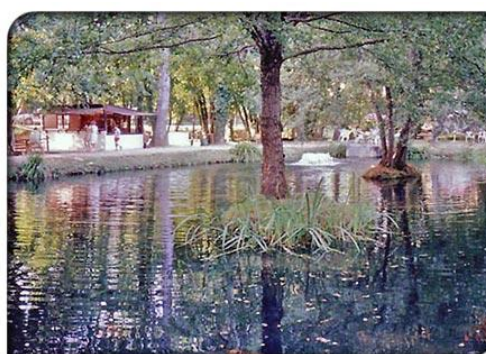
Par un beau soleil, nous avons fait le ramassage de nos amis amicalistes au fil de la route entre Rochefort et Saint Hilaire de Villefranche.

Là nous attendez le club de Breuillet avec à leur tête Jean Pierre Balzac.



Nous avons pris un petit déjeuner.

Le convoi de seize voitures et une moto ont pris le chemin de Saint Césaire pour aller à la pisciculture du moulin neuf.



La pisciculture du Moulin Neuf située sur la commune de Saint Césaire est la première pisciculture créée en Charente maritime dans les années 60.

Alimentée par Les sources du Coran, mot charentais qui veut dire « le courant » , la pisciculture est située sur une rivière de 1ere catégorie, dont l'eau est de très bonne qualité et qui permet l'élevage de truites arc en ciel, fario et de saumons de fontaine.

En 1985, les actuels propriétaires, Jean-Jacques et Mireille ANDRE, en ont repris l'exploitation.



Notre repas de midi nageait, il a donc fallu pêcher les truites. Les pêcheurs du dimanche se sont armés de leurs cannes et les prises se sont enchaînées très rapidement.



Les trente six truites se sont retrouvées aux mains de notre cuisinier. En un éclair, il les a vidé, nettoyé et mis à cuire sur le grill alimenté par des ceps de vigne.



Nous nous sommes restaurés au bord de l'eau.

Vers 15h30, nous sommes partis pour Bercloux à la fabrique de bière.

Mais sur le chemin, la voiture de Véronique et Jean Philippe en avait décidé autrement et elle s'accorda une petite pause. Après un petit arrêt et l'intervention de nos mécaniciens, nous pûmes repartir pour notre visite et notre dégustation de bière.

L'histoire de la Brasserie de Bercloux.

La bière est la boisson alcoolisée la plus vieille du monde. Son origine remonte vers 8000 av JC en Mésopotamie.

A l'époque, on faisait macérer du pain d'orge avec de l'eau. Les Mésopotamiens appelaient la bière "La SIKARU". La sikaru était le résultat d'une fermentation d'un moût provenant d'un malt d'orge et d'épeautre que l'on aromatisait avec de la cannelle. Ce sont les Egyptiens qui déjà avaient de véritables brasseries avec une bière appelée ZYTHUM signifiant " vin d'orge"qui servait d'offrandes aux dieux.



Les Gaulois considéraient la bière comme une boisson sacrée, ils l'associaient aux divinités CERES, déesse des moissons, et SUCCELLUS, dieu de la cervoise. La bière arrive en Europe vers 5000 av JC. La cervoise est fabriquée en famille par les femmes. Après la chute de l'empire romain, l'église prend le contrôle des terres. Les moines s'intéressent à cette boisson.

Au moyen âge, dès le 7ème et 8ème siècles, les moines consomment de la bière, c'est alors une boisson populaire. Les Abbayes possédaient chacune une brasserie. A l'époque, il était conseillé de boire de la bière dont le mode de fabrication éliminait les germes pathogènes plutôt que de l'eau qui était souvent le vecteur de transmission des épidémies. Au 16ème siècle, la Renaissance fut l'âge d'or des brasseurs.

De nos jours, deux tendances de production brassicole: Au niveau mondial, des fusions importantes entre grands groupes et au niveau régional, la renaissance de petite et moyennes brasseries qui développent des produits variés et de qualité lié au terroir tels que la Brasserie de Bercloux.

Fondée en 2000, par Philippe LACLIE, la Brasserie de Bercloux à l'ambition de faire renaître la bière dans le pays Saintongeais. Reposant sur un procédé unique au monde : l'utilisation de l'alambic Charentais pour la cuisson du moût, la bière de Bercloux est maintenant reconnue comme une bière de qualité et surtout une bière de terroir.



Petit conseil d'ami, à boire avec modération.



En fin d'après midi, nous avons pris le pot de l'amitié avant de se séparer, et puis retour vers Breuillet pour certains et les autres vers Rochefort et ses alentours.

Merci à Papi Dédé et Christian Delaire pour cette sortie.