

# On a testé pour vous... brasser notre propre bière avec At Home Bière

Publié le 23/12/2015 (La Voix du Nord)

PAR JONATHAN CARRIDROIT

Depuis un an et demi, Maxime Dupé, propose aux particuliers de brasser leur propre bière. Nous nous sommes lancés dans la conception de notre propre blonde. Une prise électrique, une arrivée d'eau, c'est parti pour plusieurs heures de brassage à la rédaction de Roubaix-Tourcoing.



Ce drôle de spectacle s'est déroulé un jeudi midi dans la cuisine de la rédaction de Roubaix Tourcoing, où l'on pouvait voir trois journalistes maniant le fourquet (sorte de spatule percée) au-dessus d'une marmite de 20 litres sous le regard d'un certain Maxime Dupé. Il y a un peu plus d'un an et demi, ce Tourquennois s'est lancé dans la bière en créant At Home Bière qui propose à n'importe qui de jouer les apprentis brasseurs. « *Il me faut une prise électrique et une arrivée d'eau.* »

## 5 kg de malt d'orge pour 20 litres d'eau

Première étape, l'empâtage. Nous avons choisi un malt faiblement torréfié qui donnera une bière blonde. « *On intègre 5kg de malt d'orge dans 20 litres d'eau chauffée à 65°C* ». Jusqu'ici rien de bien sorcier. L'un de nous s'occupe de mélanger (non sans quelques éclaboussures). L'opération nécessite une once de fermeté et d'énergie mais aussi de vigilance pour éviter les grumeaux. Un autre contrôle la température. Vient le moment de l'infusion. L'amidon contenu dans le malt se transforme en sucre, alors qu'une odeur de céréales chaudes commence à embaumer la cuisine de la Voix. La patience est de rigueur. Un coup d'œil à l'intérieur de la cuve, histoire d'apercevoir la mousse qui commence à se former. Entre deux dégustations de bières du coin, comme la Mongy brassée chez Cambier à Croix, Maxime Dupé en profite pour nous livrer quelques explications. « *Le malt d'orge vous savez ce que c'est ? En fait c'est de l'orge germé* ».

## Trois heures de cuisine et deux mois de fermentation

Les minutes passent, il est temps de filtrer notre mixture. « *On va séparer l'écorce du jus que l'on appelle le moût.* » On transvide ce moût qui ne contient pour le moment ni gaz, ni alcool, dans une autre cuve avant de porter le tout à ébullition et y ajouter un ingrédient à l'odeur très forte. « *C'est un houblon amérissant vert. À l'origine, le houblon a été utilisé pour conserver la cervoise. Les bières IPA (India Pale Ale) en contiennent beaucoup. Les brasseries anglaises chargeaient en houblon pour que la bière se conserve le temps du voyage vers l'Inde.* »

Notre future blonde sera ensuite refroidie à 20°C avant d'y incorporer cette fois la levure « *pour transformer les sucres en alcool et en gaz* ». C'était donc ça le secret. Il aura fallu près de trois heures de cuisine, mais il faudra encore patienter deux mois pour la fermentation, avant de décapsuler notre bière légèrement maltée aux arômes de houblons herbacés floraux. Avec modération bien sûr.

Contact [www.athomebiere.com](http://www.athomebiere.com)

Maxime Dupé : 06.233.233.01

athomebiere@gmail.com