

À Surgères en Charente-Maritime on fabrique de la bière avec du pain dur

Lundi 9 juillet 2018 à 7:03 Par [Louis de Bergevin](#), France Bleu La Rochelle

Le soir, au lieu de jeter les baguettes qu'il n'a pas vendu, le boulanger Christian Pied les donne à Arnaud Clavurier, brasseur, qui en fait une bière : la Rieuse Phoenix. Une démarche initiée par Cyclab, un laboratoire d'innovation en économie circulaire qui essaye de réduire les déchets.



La Rieuse Phoenix, brassée à partir de pain dur © Radio France - Louis de Bergevin

[Nantes, France](#)

Bière et pain. Ça peut ressembler à une alliance contre-nature, et pourtant, tous les ingrédients du pain - à part le sel à très petite dose - entrent dans la composition de la bière. C'est donc tout naturellement que Christian Pied, le boulanger, et Arnaud Clavurier, le brasseur, se sont rapprochés.

Certains soirs, il reste trop d'invendus à la boulangerie

Le premier se retrouve chaque soir avec jusqu'à cinquante baguettes invendues. Ça lui faisait mal au cœur. Alors quand le laboratoire Cyclab,

qui essaye de réduire les déchets, lui a présenté le projet, il a tout de suite été emballé. ***"L'intérêt, c'est qu'un produit qui aurait pu être perdu, revit. On lui donne une deuxième vie."***

Et maintenant, la bière n'a plus de secret pour lui. Quand il goûte la Rieuse Phoenix, on entend presque un professionnel : *"Elle est surprenante au début, elle accroche un peu, il y a de l'amertume, décrit-il. Mais après les arômes se développent en bouche et elle est très agréable"*

A la recherche d'une bière originale

De son côté, Arnaud, le brasseur était content de pouvoir tester une nouvelle recette : *"Il ne faut pas que ce soit une bière lambda qui ressemble à toutes les bières que vous trouvez dans les commerces, ça c'est mon point de vue. **Il faut que chaque bière ait sa typicité, son goût, pour qu'elle soit vraiment différente des autres.**"*



La Rieuse Phoenix, brassée avec du pain dur © Radio France - Louis de Bergevin

Et justement, celle-ci a quelque chose d'original : **"On retrouve même des petites notes toastées du pain, des touches caramel. Je pense que c'est une bière qui conviendra très bien aux amateurs de bière de caractère."**

On est sur du fruité ; groseilles, mûres, un peu de citron. Ces arômes proviennent des houblons. J'en ai mis une bonne dose dans le brassage pour éventuellement masquer un goût qu'on aurait pas voulu venant du pain. Finalement, celui-ci n'amène rien de désagréable, au contraire!

D'autres mariages anodins ?

Fort de cette réussite, le laboratoire Cyclab veut continuer à mettre en relation les professionnels. Ceux qui ont trop de déchets, et les autres, qui pourraient s'en servir.



Anne-Sophie Descamps, vice-président de Cyclab, Arnaud Clavurier le brasseur et Christian Pied le boulanger présentent la Rieuse Phoenix © Radio France - Louis de Bergevin