

Rencontre avec les brasseurs de Mellionec

La Grobul factory fabrique une bière drôle et savoureuse

Dans la Grobul factory de Mellionec, Marie-Laure Millot et Erwan Penard fabriquent une bière de garage, brassée à la pagaie. Une formule derrière laquelle on devine leur belle détermination, une passion pour la brasserie et un solide sens de l'humour.



PHOTO BRUNO TORRUBIA

La pagaie

Pour fabriquer leur bière, Erwan et Marie-Laure mélangent l'eau chaude et l'orge malté avec une pagaie. À ses débuts, Erwan utilisait une pagaie de kayak jusqu'à ce qu'un ami lui sculpte une jolie pagaie de bois. « C'est chouette de travailler au contact du produit, dit-il. Quand je mélange, j'ai le temps de réfléchir à ce que je fais, comme dans une cuisine. » Au lieu d'imprimer « mis en bouteille au château » comme sur les étiquettes de vin de Bordeaux, il inscrit « brassé à la pagaie » sur les bouteilles de la Grobul factory. **MDR** ⁽¹⁾ !

Le garage

Après une enfance nantaise, Erwan avait décidé de poser son sac en Bretagne. Il a commencé à brasser en 2010, à Mellionec, alors qu'il partageait une maison en collocation avec un ami. Il était en train d'apprendre le métier dans le département

du Jura et dans des brasseries de Bretagne (Tréguier, Concarneau, Le Huelgoat). Il y avait assez de place dans le garage pour se lancer et fabriquer une quarantaine de litres hebdomadaires pour les amis. En 2012, pour produire et commercialiser 160 litres par semaine, il s'installe comme **auto-entrepreneur** ⁽²⁾. Comme il ne pouvait pas en vivre, il travaillait aussi dans les fermes du coin. « Ce n'était pas suffisant non plus pour livrer les clients, ajoute Marie-Laure. Il m'a formée et nous avons pu doubler la production dans ce petit garage ».

La Grobul factory

En avril dernier, Marie-Laure et Erwan ont déménagé la brasserie dans un atelier de 150 m², toujours à Mellionec. Le lundi, ils brassent 650 litres de bière. Chauffer le sirop d'orge malté à 50 degrés, à 60 de-

VOCA BULAIRE

⁽¹⁾ **MDR**, mort de rire NAF, nag a fent

⁽²⁾ auto-entrepreneur emembreger

⁽³⁾ levure goell

⁽⁴⁾ fermentation goerezh

GERIA
OUEG

grés, à 67 degrés et à 80 degrés avant de le refroidir aussi rapidement que possible à 20 degrés pour ajouter les **levures** ⁽³⁾. Puis, la bière passe quatre semaines dans une cuve de **fermentation** ⁽⁴⁾. Elle est ensuite mise en bouteille, avec un ajout de sucre qui provoque une seconde fermentation. Trois semaines plus tard, c'est prêt.

« Nous voulons vivre de notre travail, expliquent-ils à l'unisson. Notre but est de trouver un équilibre, avec des fournisseurs et des clients localement ». La plus grande partie des céréales provient de Plœuc-sur-Lié où fonctionne une malterie biologique. « L'eau de Mellionec n'est pas trop mauvaise par rapport aux nitrates, » explique Erwan. La Grobul Factory utilise des matières premières biologiques et dispose du label Nature & progrès, mais pas de celui de l'agriculture biologique.

Citron et sapin

Marie-Laure et Erwan confectionnent aussi des limonades au citron ou au sapin. « Ça nous plaît de faire une boisson sans alcool, raconte Erwan. Et le soir, on peut déjà boire la limonade faite le matin ». Au printemps, le couple cueille de jeunes pousses de sapin dans les bois de Mellionec. À la même saison, ils reçoivent chaque semaine un colis de 30 kilogrammes de citron biologique en provenance de Provence. Chaque fruit est alors coupé et pressé à la main. « On a trouvé la bonne recette, s'amuse Erwan. Maintenant, il faut améliorer le process ! »

Stéphanie Stoll



PHOTO BRUNO TORRUBIA

Points de vente

Magasin Follavoine à Mellionec, épiceries de Trémargat, Gouarec, Rostrenen et Bulat-Pestivien, cave des halles à Lannion, Les prairies bio à Grâces, marché de Rostrenen le vendredi...