



## Le mystère du Docteur Arvarus... Rencontre avec Maxime de la brasserie artisanale ARVARUS à Ploumoguier



*Maxime nous accueille très chaleureusement dans les locaux de la nouvelle brasserie en cours d'aménagement.*

Propos recueillis par Claudie Micouveau et Thierry Pawlaczyk

Maxime : Depuis la création d'Arvarus en 2018, je travaille avec mon associé Régis. Depuis quelques mois, nous avons embauché Solange à un poste de responsable administrative (prises de commandes, comptabilité, et elle sert au coin bar au lieu-dit Messouflin le vendredi soir). J'ai travaillé chez Nicolas Magueur avant, je suis pépiniériste de formation. J'ai travaillé chez Maryvonne Le Hir, qui était maraichère à Ploumoguier. On faisait de la bière chacun chez nous. Régis était client chez elle. On s'est rencontré comme ça, et on a voulu s'installer ensemble.

*Quels sont les ingrédients d'une bonne bière comme celle que l'on fabrique ici ?*

Pour faire de la bière, il faut **de l'eau, du malt** (malt d'orge, de blé, de sarrazin), **du houblon, des levures et du sucre**. Le malt, le houblon et le sucre sont **certifiés en bio**. Les ingrédients locaux sont privilégiés.

- La céréale bio vient de la malterie de Bretagne dans le Finistère à Scaër à 90 p. cent. Les 10p. cent (ce sont des malts spéciaux) sont bio aussi et viennent d'Allemagne (jusqu'à ce qu'ils en produisent ici). Pour malter une céréale, on la fait germer, et on casse les germes qu'on fait griller. On fait varier la température et la durée de torrification. Et ça va faire varier le goût et la couleur de la bière.

- Le houblon vient des côtes d'Armor et du Morbihan principalement. Le houblon est une plante grimpante qui fait des fleurs. Celles-ci sont utilisées comme une épice pour donner l'amertume ou l'arôme à la bière selon le stade d'introduction dans la cave d'ébullition. Les levures servent à lancer la fermentation. Elles sont certifiées sans OGM. Les levures bio, ça n'existe pas.

- Pour le sucre on utilisait du sucre de canne bio jusqu'à présent ; mais on cherche du sucre de betterave maintenant, produit moins loin, et on a trouvé un fournisseur de sucre de betterave allemand. On trouvera ça dans le Finistère peut-être bientôt.



*On ne dévoilera pas vos secrets, mais quel est le processus de fabrication de la bière ?*

On peut repérer trois temps dans les différentes cuves :

- Le premier temps, de **brassage**, dure une journée : On met de **l'eau chaude** avec le **malt** (d'orge principalement) que l'on concasse. On laisse pendant une heure en infusion (la **mèche**), dans une cuve, qui est isolée (thermiquement). On obtient un jus sucré (**le mou**).

- Pour le deuxième temps, tout le jus sucré est déplacé **dans une cuve d'ébullition**. Ainsi, on stérilise, et **on ajoute le houblon** dont on extrait plus ou moins l'amertume. On peut jouer sur ce temps-là pour obtenir une bière plus ou moins amère. On n'ajoute pas d'épices, sauf dans nos bières de Noël. Et chaque brasseur a ses recettes...

- Pour la PALE ALE, notre blonde, on met, après ébullition, trois houblons différents (en plus du premier houblon amérisant).
- Dans la RED ALE, il y a un premier houblon peu amérisant et un houblon aromatique (**fuggle**) que l'on met, après ébullition.
- Nous avons aussi un Export Stout (bière noire).
- Et la blanche (uniquement l'été).

Il existe des bières super houblonnées comme les NEIPA (New England IPA). Au goût, on dirait presque des jus de fruits.

A la fin de cette étape, on refroidit le mou (circuit 1) avec un échangeur à plaque (par échange thermique entre les 2 circuits, sans aucun contact direct entre les 2 circuits évidemment !). L'eau chaude du circuit 2 est récupérée pour le prochain brassage (solution écologique !).

- Nous arrivons à la troisième étape : le mou refroidi ressort à 20°C et passe **dans les fermenteurs**. Ce processus dure **près de 3 semaines**. On introduit **les levures** qui vont d'abord se multiplier (sous oxygène). Puis, quand il n'y a plus d'oxygène, elles vont consommer le sucre et dégager du CO2. Plus le mou est sucré, plus on aura une bière forte en **alcool**.

Au cours de cette étape, il y a contrôle et régulation des températures. Une consigne est donnée à l'électrovanne qui procède à une régulation automatique de celles-ci. Cette étape de stabilisation des températures permet de préserver le goût de la bière.

Une fois tout le sucre consommé par les levures, le processus est naturellement stoppé. Une mise au froid permet la sédimentation accélérée des particules en suspens. On procède ainsi à l'éclaircissement de la bière.

Durant cette même étape, tout le CO<sub>2</sub> (le gaz carbonique) s'est échappé. On obtient une bière plate. Celle-ci doit retrouver ses bulles.

La bière est alors mise en bouteille. On ajoute **du sucre** puis on encapsule. L'ajout de sucre et l'augmentation des températures réveillent les levures toujours présentes dans la bière. Cette nouvelle phase de fermentation génère du CO<sub>2</sub> qui assure la présence de **bulles**. Ce processus dure 2 semaines.

La quantité de sucre injectée doit être maîtrisée afin d'éviter une production trop forte de CO<sub>2</sub> qui ferait exploser la bouteille. Le verre des bouteilles de bière est épais, ce qui permet de résister aux pressions exercées par le CO<sub>2</sub>.

Grâce à la présence des levures et du sucre, les bières Arvarus refermentent en bouteille et sont donc évolutives notamment la Stout. Son degré d'alcool plus élevé permet à la bière de s'affiner avec le temps.

Les bières plus houblonnées comme l'IPA ont une évolution différente, le goût apporté par les houblons s'estompent dans la durée.

### *Quel impact la Covid a-t-elle eu sur votre activité ?*

La brasserie est trop récente pour évaluer l'impact liée à la crise. Les ventes sont restées constantes. L'absence d'évènements festifs a cependant modifié le type de production : plus de bouteilles et moins de fûts forcément.

Autre point, la crise nous a poussé, ainsi que cinq autres brasseries du Finistère, dont deux bio et une Nature et Progrès, à nous organiser en collectif. L'objectif était de livrer un mélange de bouteilles provenant des différentes brasseries. Cela a été l'opportunité de faire découvrir d'autres brasseurs à nombres de nos clients respectifs.

### *Pourquoi avez-vous choisi la production en bio ?*

La bio est une démarche voulue. C'était un choix évident pour nous. Elle n'est cependant pas un argument de vente. Les cavistes par exemple recherchent d'abord un produit de qualité et non pas forcément un produit bio.

Elle permet toutefois l'accès à des points de vente privilégiés comme celui des biocoop.

Notre seul regret est de devoir payer pour obtenir le label bio, alors que la bio devrait être la norme.

Produire de manière artisanale et en bio a un coût. Le prix du malt est deux fois plus élevé qu'en conventionnel. Mais ce n'est pas le facteur majorant principal concernant le coût de production. C'est le coût des bouteilles et des étiquettes qui est très élevé.

Pour l'instant, les bouteilles ne sont pas recyclées. Les bouteilles recyclables ne sont pas les mêmes, elles sont plus épaisses. Recycler, laver et pasteuriser les bouteilles demandent du temps, de l'argent comme l'investissement dans une laveuse par exemple...

Pourquoi ne pas sous-traiter cette activité ? Actuellement, il ne semble pas y avoir de possibilités à localement.

*Côté artistique, quelle est votre source d'inspiration concernant les étiquettes ?*

Les dessins sur les bouteilles, aux influences marines sont l'œuvre d'une personne vivant à Paris, bassiste et dessinateur amateur..

*Comment travaillez -vous avec l'AMAP ?*

Avec une livraison de deux cartons de 24 bières par mois environ, l'AMAP représente un débouché modeste à ce jour pour Arvarus. Nous travaillons avec l'AMAP depuis 2018. Nous souhaitons préserver ce point de vente qui correspond à nos valeurs.

*Où peut-on trouver les produits Arvarus ?*

La bière Arvarus est actuellement distribuée via 150 points de vente (cavistes, biocoop, restaurants...) situés en Finistère. L'augmentation de la capacité de production grâce aux nouvelles cuves permettra de démarcher de nouveaux points de vente.

La livraison se fait mensuellement. Régis s'occupe des livraisons en Finistère Nord et Maxime du Sud du département.

Nous produisons également du Kombucha aux parfums divers. La nouvelle cuve est en cours d'installation. Elle permettra à terme de produire jusqu'à 1200 litres. La production sera donc multipliée par trois. Il est un peu tôt pour le dire, mais si les volumes sont suffisants, du Kombucha pourrait être proposé via l'AMAP.

On peut actuellement en trouver au restaurant les Zouz de Brest, ainsi qu'au pub La Gueule de Bois, tous deux situés à proximité des halles Saint Louis.

*Quelle est la prochaine étape ?*

Une inauguration de la nouvelle brasserie devrait avoir lieu bientôt...Date à confirmer... Avis aux intéressés !

*Un grand merci à Maxime pour toutes ces précisions (pédagogiques), pour leur engagement en bio. En attendant, Le mystère reste entier. Mais qui est le docteur Arvarus ? ...La légende doit perdurer...*

**AMAP Penn ar bed**

***Des produits locaux et bio près de  
chez vous !***



Contrats :

Légumes – Laitages

Boucherie – Pains – Tisanes

Bières – Miel – Légumes lactofermentés

Distribution tous les vendredis de **17h00 à 19h** à Plougonvelin,  
Potager de Saint-Mathieu (ferme de Kerveur)