Lepuix À la découverte de nos brasseurs locaux (3/8)

À la brasserie des Belles Filles, l'union fait la force

Baptiste Lesou, le gérant du bar Le QG à Giromagny, et Loris Retacchi, anciennement à la tête de la brasserie du Territoire à Auxelles-Bas, se sont récemment associés pour lancer la brasserie des Belles Filles. Une nouvelle aventure pour ces deux brasseurs, qui souhaitaient développer leurs activités.

Baptiste Lesou (à droite), aux côtés de Loris Retacchi, les deux associés à la tête de la toute jeune brasserie des Belles Filles. Photo Christine Dumas

Une nouvelle adresse pour les amateurs de bières vient de naître au pied du massif des Vosges. Sur la commune de Lepuix, plus exactement. Au début du mois d'avril dernier, après plusieurs semaines de travaux et d'installation, Baptiste Lesou, 36 ans, et Loris Retacchi, 37 ans, originaires du secteur, ont lancé rue de l'Église la brasserie des Belles Filles.

Tous les deux ne sont pas des novices dans le domaine. Le premier cité était à la tête de la brasserie du Territoire à Auxelles-Bas de 2017 jusqu'à la fin de l'année dernière. Le second, quant à lui, tient le QG à Giromagny depuis quatre ans. Un bar où il produisait à l'étage ses propres bières. « Mais j'ai vite manqué de place et je ne pouvais plus répondre à la demande », explique-t-il. De là est née la brasserie des Belles Filles. « Car l'eau que l'on utilise pour brasser vient plus de la Planche-des-Belles-Filles que du Ballon d'Alsace », indiquent-ils lorsqu'on leur demande l'origine du nom de leur nouvelle activité.

Un système « isobarométrique »

Sur place, dans des locaux rénovés, du matériel (cuves, fermenteurs, etc.) flambant neuf qui a nécessité un « gros investissement ». Et un système relativement singulier. « On s'appuie sur un système isobarométrique », informent les deux brasseurs avant de développer : « Tout est sous pression. On ne va pas resucrer la bière avant de la mettre en bouteille, il n'y a pas de refermentation. Le gaz qui est créé permet la fermentation, on le garde jusqu'au bout. Contrairement au système "atmosphérique" que l'on utilisait auparavant. C'est un énorme gain de temps pour nous et cela permet également, entre autres, d'avoir moins de dépôt dans nos bières. »

Une production plus importante

Depuis le lancement de la brasserie il y a trois mois, « entre cinq et six brassins (N.D.L.R. : de dix hectolitres chacun) ont été produits ». Un rythme de production deux fois supérieur à celui qui était suivi par la brasserie du Territoire et dix fois supérieur à celui du QG.

Pour produire leurs bières (lire par ailleurs), les deux associés utilisent notamment du houblon alsacien ou américain ou encore de l'orge hollandais. « Nous sommes des passionnés. Pour cette nouvelle brasserie, on est globalement repartis de zéro, en remodelant les recettes que l'on suivait auparavant. Pour trouver et affirmer l'identité de la brasserie des Belles Filles », déclarent Baptiste et Loris, bien décidés à faire de leur jeune brasserie une adresse incontournable du monde de la bière nord franc-comtoise.

• Textes Hugo Couillard

Brasserie des Belles Filles. 34, rue de l'Église à Lepuix. Plus d'infos au 06 09 06 62 35, au 06 71 32 83 51 ou à brasseriedesbellesfilles@gmail.com

« Pour cette nouvelle brasserie, on est globalement repartis de zéro. Pour trouver et affirmer l'identité de la brasserie des Belles Filles »

Baptiste Lesou et Loris Retacchi, brasseurs

Des bières au CBD dans la gamme

Au sein de sa gamme de bières, la brasserie des Belles Filles propose diverses recettes permanentes. Une blonde, une lager (désignant une bière à fermentation basse), titrant à 5 % d'alcool. « C'est la bière de l'été », explique Loris Retacchi. « C'est une "entrée de gamme", accessible à tous, avec une certaine amertume. Une blanche, « florale et rafraîchissante », à 5 % d'alcool également, fait aussi partie de cette gamme. Tout comme une IPA (l'abréviation d'India Pale Ale, un style de bière à fermentation haute), à 6 %, « qui présente un houblon très prononcé, une amertume peu dérangeante, avec des arômes de pamplemousse et d'agrumes ».

Pour l'heure, la brasserie des Belles Filles propose une gamme de cinq bières permanentes (une blonde, une blanche, une IPA et deux recettes au CBD). Une ambrée viendra enrichir ces rangs l'an prochain. Photo Christine Dumas

Dans leur nom de commercialisation, ces bières font référence à des œuvres cinématographiques. La blonde s'appelle « Lager des étoiles », la blanche « Hop in White » (en référence à *Men in Black*) et l'IPA « Good Morning IPA ». Des références que l'on retrouve jusqu'aux étiquettes. L'an prochain, une quatrième référence viendra enrichir ces rangs : la « Dumb and d'Amber », une ambrée (à 8 % d'alcool) qui présentera des arômes torréfiés. « Une bière qui sera parfaite pour être dégustée en hiver au coin d'un feu de cheminée », sourit Baptiste Lesou.

« Au-delà de l'aspect bien-être, on recherche l'arôme »

Dans cette gamme permanente, la brasserie propose aussi des bières au CBD (l'abréviation de cannabidiol, une substance naturellement présente dans la plante de cannabis). Pour l'heure, deux références ont été produites, « une triple à 10 % avec de l'infusion de CBD et une blonde à 5 % infusée à la fleur de CBD ». Baptise Lesou explique : « Le CBD est le cousin du houblon. Et en France, il y a très peu de bières au CBD qui sont actuellement produites. De notre côté, au-delà de l'aspect bien-être, on recherche l'arôme que le CBD peut développer. »

En termes de format, ces bières sont actuellement proposées (en direct ou chez divers commerçants) en bouteille de 33 cl. Mais aussi de 75 (uniquement pour la blonde). Par ailleurs, des bières éphémères vont prochainement voir le jour (en canette alu de 33 ou 44 cl), « pour se faire plaisir », ainsi que des boissons gazeuses sans alcool.