

Nous sommes allés à la rencontre du lauréat du prix Brouwland pour la catégorie amateur du France Bière Challenge. Préventeur santé et sécurité en Auvergne, mordu de culture geek, Tanguy nous raconte sa passion pour le breuvage houblonné et partage avec spontanéité son retour d'expérience, depuis son inscription jusqu'à sa victoire inattendue.

France Bière Challenge : Depuis quand brasses-tu en amateur ?

Tanguy : J'ai brassé ma première bière en 2017 après la fermeture de mon bar geek préféré ! Mais c'est depuis 2019 que je me suis plongé dans le brassage de manière plus intensive.

De quel matériel disposes-tu pour brasser ?

Je brasse sur une cuve automatique Klarstein d'un fermenteur Fermzilla, le tout en 30 litres. Grâce au bon d'achat de 500 € gagné au concours l'année dernière j'ai pu améliorer mon installation !

Quel(s) style(s) de bière aimes-tu brasser ?

Je n'ai pas de style préféré, j'aime découvrir de nouvelles bières, explorer les différents styles, voire réaliser des expérimentations suivant mes envies et inspirations. Après je l'avoue, je fais un stock de stout pour l'hiver !

Comment as-tu connu le concours amateur du France Bière Challenge ?

Une copine m'a mentionné dans un de vos post sur Facebook... que j'ai découvert 5 jours après !

Le thème du concours amateur en 2021 était le style Saison. Avais-tu déjà brassé ce style avant le concours ?

Deux fois peut-être. Ce n'est pas un style dont je raffole mais les premiers brassins m'ont permis de découvrir la voracité de ce type de levure, et le potentiel évolutif de ce style dans le temps. J'ai créé une recette pour l'occasion, en essayant d'être le plus « scolaire » et de coller au cahier des charges demandé.

Comment as-tu accueilli ta victoire dans ce concours ? Qu'as-tu gagné ?

Je n'y ai pas cru. Je me souviens j'étais en cours en distanciel dans le cadre d'une formation post-licenciement. Je n'ai plus du tout été productif cette après-midi ! J'envoyais des messages à tous mes proches ! Cette victoire était un peu inespérée, et moralement hyper encourageante dans cette période de ma vie

Savais-tu que ta bière a été bue par Yvan De Baets, fondateur de la brasserie de la Senne, grand expert du style Saison et membre du jury en 2021 ?

Tu me l'apprends ! Je ne le savais pas. Les gens qui goûtent mes bières sont habituellement mes potes et non des professionnels. S'il a apprécié la bière c'est cool, peut être veut-il acheter la recette ? (rires).

Ton rapport au brassage amateur a-t-il changé depuis cette victoire ?

Mon rapport n'a pas changé, je reste passionné par le fait de transformer de l'eau en bière. Un prix comme celui-là te conforte dans ton travail mais il est important de rester efficace et de continuer à se perfectionner. Chaque nouveau brassin est source de questionnements : est-ce que les levures vont « partir » ? Comment ce houblon va s'exprimer ? Etc...

Le regard de mes proches a – lui - un peu changé en revanche. Ils trouvaient mes bières bonnes et maintenant ils savent qu'ils ne sont plus les seuls à le penser !

Des envies de te professionnaliser peut-être ?

J'aimerais évidemment vivre de ma passion, qui est de créer les meilleures bières possibles. Mais la commercialisation m'ennuie. Si un mécène décide de prendre en charge la partie pénible de la vie économique d'une brasserie, je veux bien lui faire de la bière !

Le thème du concours de cette année, qui se déroulera fin mars 2022, est la triple. Est-ce que ce style t'inspire ?

Les choix sont très centrés sur le nord de la France, non ? (Le concours a lieu à Lille cette année). Pour être honnête, je n'ai encore jamais brassé de triple.

Comptes-tu remettre ton titre en jeu ?

Avec mon activité professionnelle, j'ai beaucoup moins de temps que l'année dernière mais pourquoi pas ! Je suis toujours prêt à relever de nouveaux défis. Quoi qu'il arrive et comme on dit un peu plus au sud de chez moi, « à jamais LE premier ».



BROUWLAND



 **L'ÉCHAPPÉE BIÈRE**
SAVOUREZ L'EXPERTISE

