



Riccardo Franzosi
avec sa «cadrega».

Birrificio Montegiooco

La politique de la chaise

Partons à la découverte de cette brasserie située en Italie dans un petit village à 20 kilomètres environ à l'est d'Alexandrie, au sud du Piémont. Il y souffle un vent de nature et une réelle douceur de vivre.

→ par Hervé Loux

La brasserie voit le jour en 2006 sous la houlette de son brasseur Riccardo Franzosi. Pourtant, rien ne le destine à ce métier car il est issu d'une famille qui a toujours travaillé autour des métiers du bâtiment. Mais à l'aube de ses 40 ans, il décide de se diriger vers une activité plus en relation avec son art de vivre : prendre son temps autour de la gastronomie, des produits naturels et du terroir.

Une certaine philosophie

Ainsi il invente sa méthode, « *metodo cadrega* », que l'on peut traduire par la politique de l'attente sur une chaise. Un procédé

que beaucoup d'entre vous vont certainement trouver étrange, qui consiste à surveiller les bières vieilles en fût et à décider du moment où la bière arrive à son plein potentiel pour être mise en bouteilles. Il peut ainsi parfois attendre jusqu'à trois ans...

La production annuelle a peu évolué depuis la création et se situe toujours aux alentours de 600 hectolitres par an. Quatre personnes travaillent à la brasserie dont deux à plein temps. Par contre le nombre de barriques a constamment augmenté pour atteindre aujourd'hui une centaine, principalement des barriques françaises en chêne, ayant contenu essentiellement du vin rouge italien Barbera. Le matériel est constitué de cuves

de taille modeste d'environ 8 hl. Il est à noter qu'un soin particulier a été apporté aux étiquettes avec des visuels tantôt rustiques, mystiques ou humoristiques. Quant aux bouteilles de 75 cl, elles sont enveloppées à la main dans un papier, ce qui donne un cachet plutôt classieux.

Dans une autre cave, Riccardo a même conservé les cuves de ses débuts (plus petites) pour la recherche et la mise au point de nouvelles recettes.

Des bières originales

C'est ici que se distingue notre brasseur. Il a développé bon nombre de recettes autour de produits locaux comme la myrtille





La cave des barriques.

qu'il incorpore dans la Barley Wine *Draco* (11 % alc.vol.), de la fleur de sauge sauvage (*salvia sclarea*) dans la *Rex Grue* (6,8 % alc.vol.) ou encore 800 kilos de pêches dans la *Quarta Runa* (7,2 % alc.vol) pour donner, selon les années, de 1 500 à 2 000 litres de bière après trois mois de garde.

Bien entendu, il existe une gamme plus classique composée d'une blonde (*Runa*), base de beaucoup d'autres bières, une ale (*Rurale*), une Weizen (*Weizen rat*), la *Mac* (bière au malt tourbé), la *Bran* (Old Ale, style anglais assez rare proche d'une Barley Wine mais moins alcoolisée avec 8,5 à 9 % d'alcool).

Une gamme de bières plus fortes existe aussi, avec en particulier une Strong Ale, la *Demon Hunter*, qui elle aussi sert de base aux autres bières fortes en alcool.

Puis vient sa gamme vieillie en barrique dont la fameuse *Mummia* (trois ans de vieillissement en fût). Arrêtons-nous d'ailleurs un instant sur cette bière quasi mythique des amateurs de bières sûres.

Elle est vraiment magnifique avec une belle couleur blonde dorée, une mousse très discrète, et un nez très fin, subtil, compliqué à décrire tellement il est complexe. Au goût c'est une merveille de saveurs, d'équilibre. Accompagnée avec certains fromages, c'est encore plus divin. Bon, vous avez compris, il ne vous reste plus qu'à la déguster.

On pourra citer dans le reste de la gamme la *Dolii Raptor*, une sorte de Barley Wine vieillie en fût pendant 10 mois.



Les cuves de brassage.

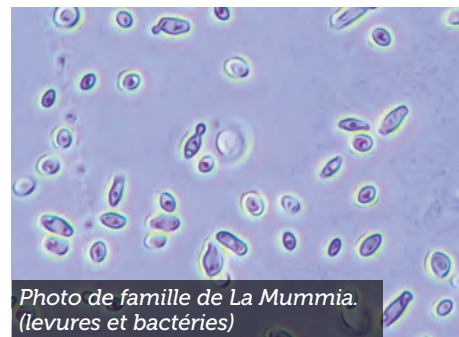


Photo de famille de La Mummia.
(levures et bactéries)



Une belle collection de saucissons.

Enfin la gamme s'est récemment complétée de deux bières I.G.A. (Italian Grape Ale) avec l'*Open Mind* (20 % de raisin noir) et la *Tibir* avec du raisin blanc. Riccardo réalise parfois des bières inattendues, comme par exemple il y a quelques années, une merveille à base de fraises



Miss Sour, la compagne du brasseur vous attend pour manger un morceau!

(variété semblable à nos fraises des bois) sur une base de bière blanche d'une autre brasserie italienne de renom, la brasserie Toccalmatto. Le résultat était particulièrement bluffant...

Gastronomie & convivialité

Riccardo, outre son activité bière, a fait fabriquer à son attention des saucissons, mais pas n'importe lesquels. La viande provient de cochons qui vivent à l'air libre, âgés de deux ans et demi, uniquement des femelles n'ayant jamais eu de petits avec pour résultat une qualité de gras et de viande goûteuse et bien ferme. L'ensemble est préparé avec des grains de poivre, de l'ail et le tout est mélangé avec la bière *Open Mind* contenant 20 % de raisin. Là encore un sommet culinaire! Enfin, chaque été au mois de juillet, Riccardo organise un festival appelé « Pork'n Beer »

où se mêlent bières, cochonnailles, barbecues et musique. Un week-end en toute convivialité en partenariat avec un agriturismo (équivalent de nos gîtes ruraux) pour se reposer. Pour toutes ces raisons, Riccardo souhaite conserver sa brasserie à taille humaine. Il désire avant tout continuer sur ce fleuve paisible de la joie de vivre, de la bonne humeur, des rencontres amicales autour de produits qualitatifs... tout en prenant son temps.

Si vous souhaitez goûter ces produits, ils viendront difficilement à vous, quoique dans un futur proche on puisse espérer en voir certains en France... Sinon, il ne vous reste plus qu'à aller à leur rencontre. Vous les trouverez dans de bonnes caves en Italie et pourrez ainsi les déguster. Plaisir garanti... ●

www.birrificiomontegioco.com

La gamme de la brasserie

NOM	TYPE	COULEUR	% ALC		COMMENTAIRE
Runa	Blonde	Blonde	4,8%	Classique	Bière de base
Rurale	Ale ambrée	Ambrée	5,8%	Classique	-
Rat Weizen	Weizen	Blonde dorée	5,5%	Classique	30% malt de blé
Rex Grue	Belgian Ale	Ambrée	7,2%	Classique	Fleurs de salvia sclarea (sauge)
Mac	«Fumée»	Ambrée	7,2%	Classique	Malt tourbé
Demon Hunter	Strong Ale	Blonde	8,5%	Forte	-
Bran	Old Ale	Brune	8,5%	Forte	Existe aussi en version barrel
Draco	Barley Wine	Rubis	11%	Forte	Avec myrtilles
Quarta Runa	Bière avec fruits	Orangée	7,0%	Saisonnière	Avec pêches en fermentation
Garbagnina	Bière à la cerise	Rouge	6,5%	Saisonnière	Avec cerises en fermentation
Tibir	I.G.A.	Blonde dorée	7,5%	Saisonnière	Avec raisin «Timorasso». À boire dans une flute.
Open Mind	I.G.A.	Rouge vineux	8,0%	Saisonnière	Avec raisin «Croatina»
Mummia	Acide	Blonde dorée	5,5%	Vieillesse en fût	Base: Runa vieillie trois ans en fût de vin Barbera
Dolii Raptor	Acide	Ambrée dorée	9,0%	Vieillesse en fût	Base: Demon Hunter vieillie dix mois en fût de vin Barbera
Miss Sour	Acide	Acajou foncée	8,9%	Vieillesse en fût	Base: blend de quatre bières de la gamme