

UNE NANO-BRASSERIE AUX ACCENTS “SO BRITISH”

À Chamborigaud, L'Atelier de Fermentation vous invite à une immersion dans la fabrication de la bière. Des goûts nouveaux sont à découvrir.

Edward Orton est paysan-brasseur. Ce jeune anglais est installé à Chamborigaud depuis dix ans avec son épouse française. Dans la nano-brasserie qu'il vient d'ouvrir en mai, Edward vous propose d'apprendre à fabriquer de la bière. Et si le goût vous en dit, vous pouvez même préparer votre propre bière et récupérer en fûts, après un mois de fermentation, votre breuvage.

« *En Angleterre, j'étais surtout buveur, mais je faisais en amateur ma propre bière de temps en temps* », se souvient Edward. Arrivé en France, ce natif de Nottingham se fait paysan tout en créant en 2014, avec quelques amis, le festival “Gard à la Bière” dont il a remporté le 2^e prix cette année.

Douze brasseries dans le Gard

« *Le public redécouvre le vrai goût de la bière artisanale. Les gens sont de plus en plus amateurs* », constate-t-il. De fait, les brasseries renaissent un peu partout en France. Désormais, ne dites plus : « *Un demi patron !* », mais « *Une bière de Chamborigaud !* » ou de Saint-Jean-du-Gard, ou de Saint-Florent-sur-Auzonnet, ou de Sommières, de Nîmes, ...

Le département compte une douzaine de brasseries artisanales. Mais les différences entre toutes ces bières sont-elles bien réelles ?

Bières à la bruyère, au sapin, à la châtaigne



« *La fabrication d'une bière artisanale relève davantage de l'art culinaire que d'une formule scientifique reproduite à l'infini* », soutient Edward Orton, dont la nano-brasserie peut produire tout juste 120 litres par semaine. L'orge et le houblon sont produits sur la propriété familiale.

« *D'une commune à l'autre, l'eau du robinet n'a pas le même goût, les températures varient, les ingrédients naturels et les arômes ajoutés sont différents de par leur provenance et leur qualité... Tout cela apporte d'infimes variations. Vous n'avez pas une bière identique* », argumente Edward.

Ainsi, à l'Atelier de Fermentation, le couple franco-anglais propose de la cervoise à la bruyère, de la bière au sapin ou à la châtaigne, ... Découvrez tous ces nouveaux goûts en apprenant comment ils sont fabriqués.

L'Atelier de Fermentation

Adresse

8 Route de Villefort, 30530 Chamborigaud

Téléphone

06 84 29 72 52

Courriel

at.fermentation@gmail.com

www.atelierdefermentation.com

Plus d'infos

- Ateliers d'apprentissage de fabrication de la bière :
à partir de 90 €/jour.
- Également à Chamborigaud : Brasserie Thibault
([Page Facebook](#))

A lire aussi

- [Le monde chocolaté de Corinne Maeght](#)
- [Le Baron des Cévennes séduit jusqu'à Nîmes](#)
- [Châtaigne en fête : le rendez-vous automnal célèbre ses 10 ans](#)
- [La fête du terroir bio le 8 juin](#)
- [Les vigneronnes de l'Agglo décrochent 14 médailles à Paris](#)